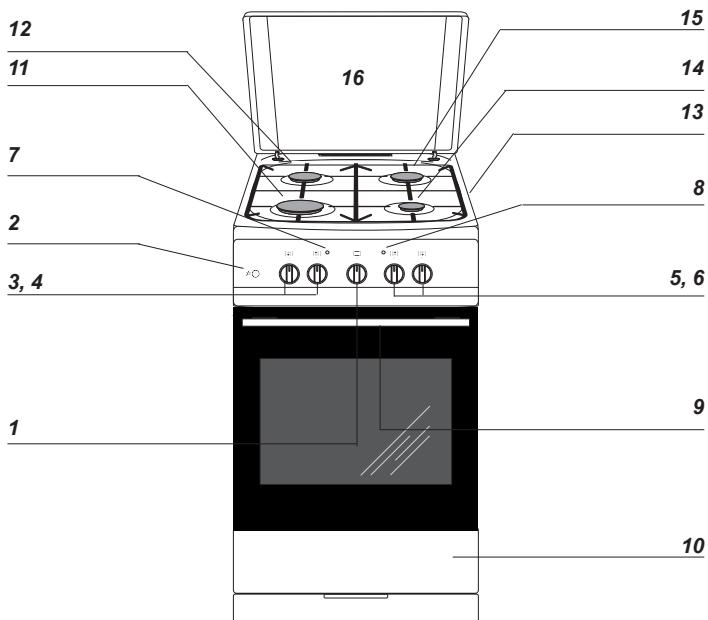
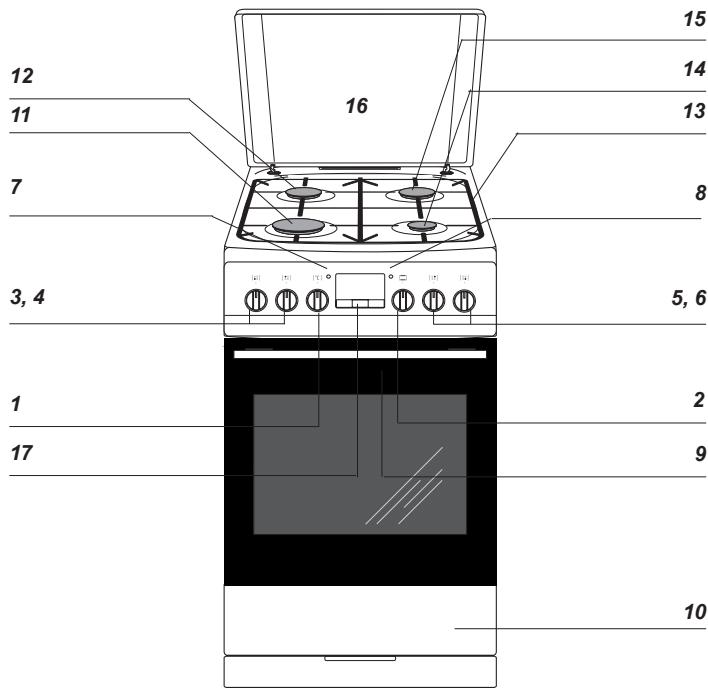


FCMX5\*  
FCMW5\*

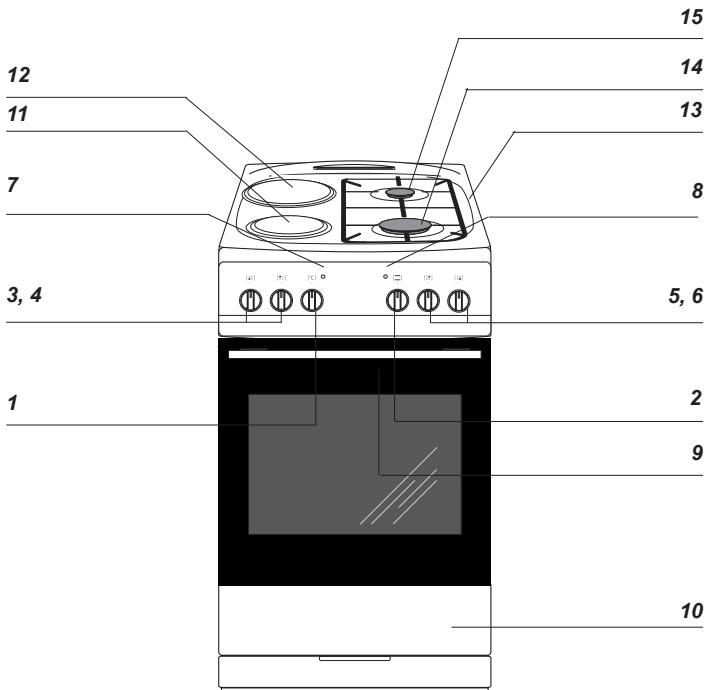
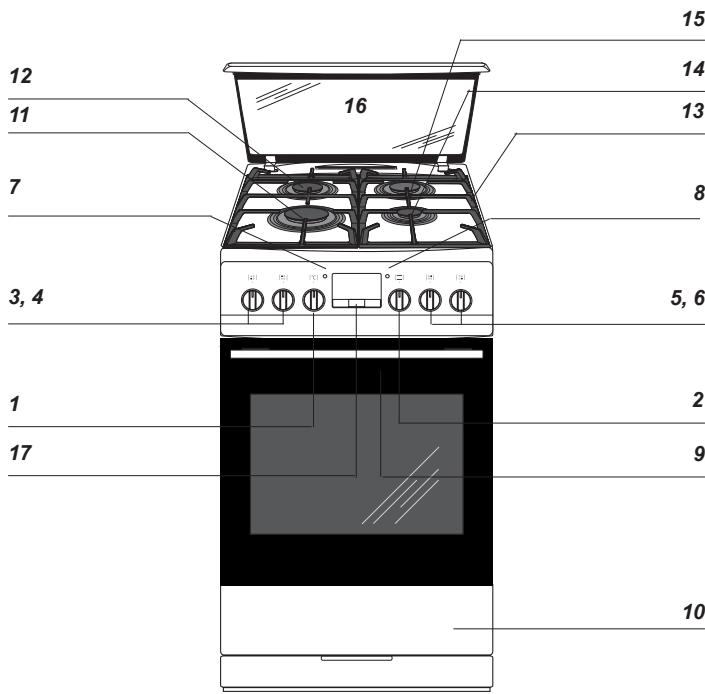
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА	RU
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ GAZ - ELECTRIC	RO
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ГАЗОВО-ЭЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА	BG
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNO-GASNJI ŠPORET	SR
NAUDÖJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĘ-ELEKTRINĘ VIRYKLĘ	LT
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT	ET
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБАТ / ГАСЕН ШПОРЕТ СО ЕЛЕКТРИЧНА РЕРНА	MK
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS AR ELEKTRISKO CEPĒŠKRĀSNI	LV
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ГАЗО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА	UA

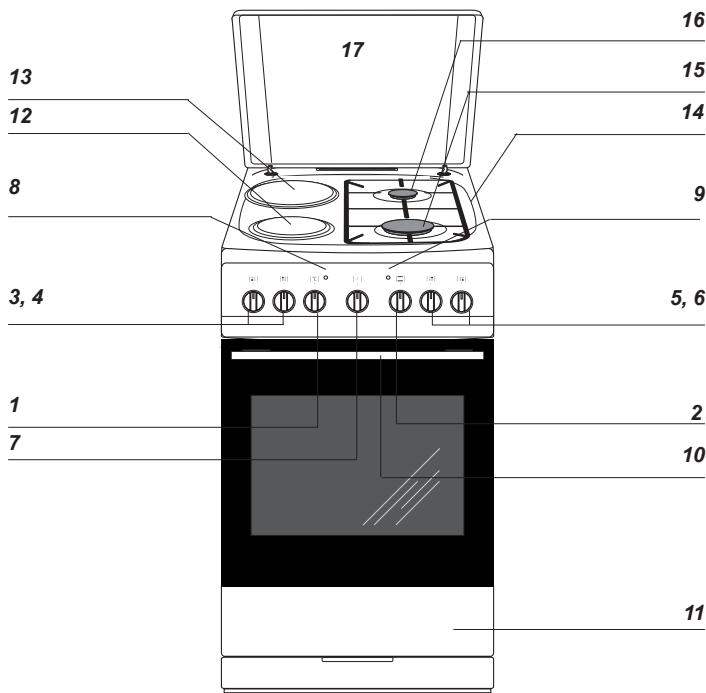


1a

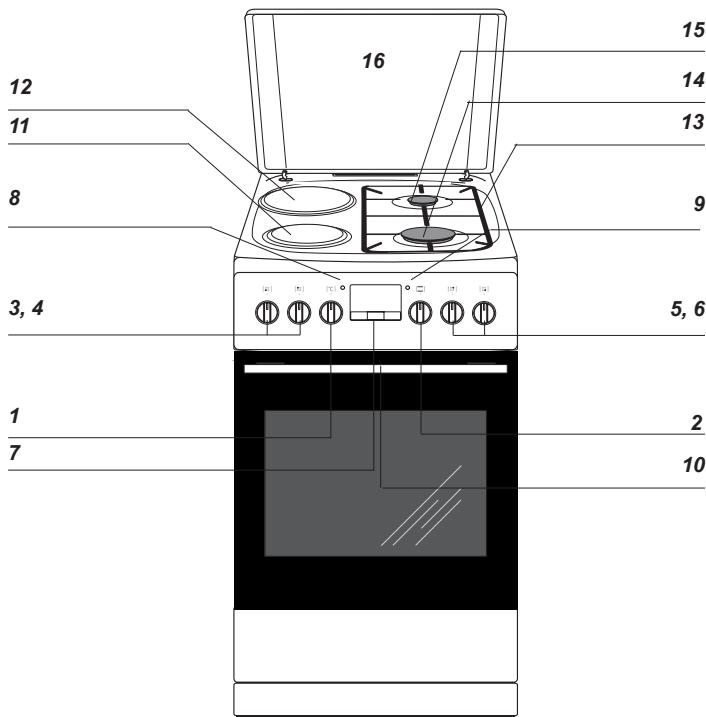


1b

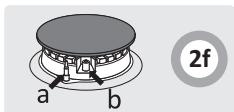




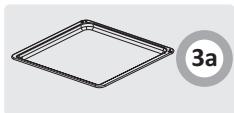
1e



1f



**2f**



**3a**



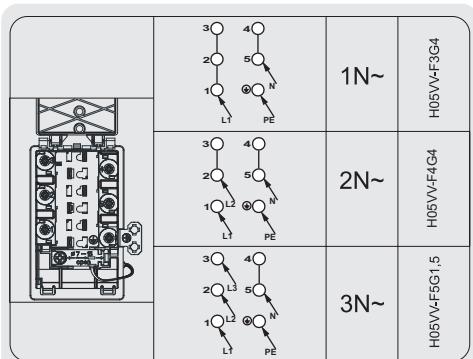
**3b**



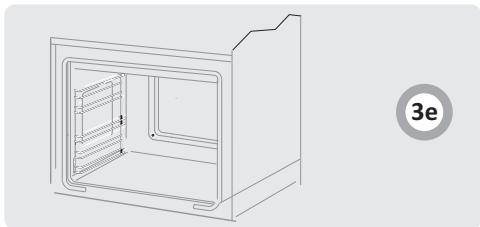
**3c**



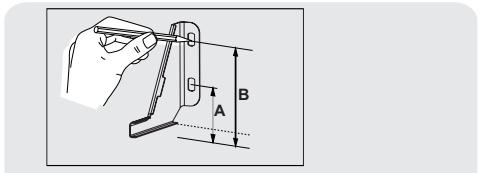
**3d**



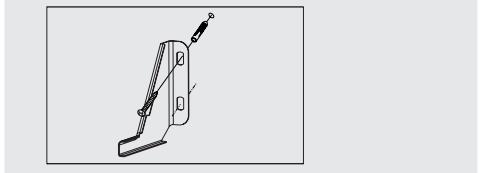
**4b**



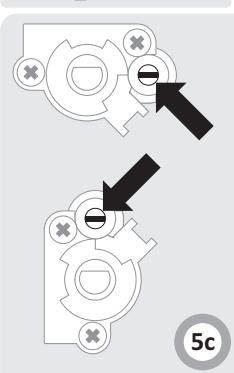
**3e**



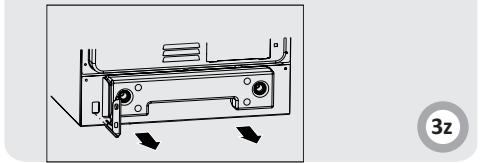
**5a**



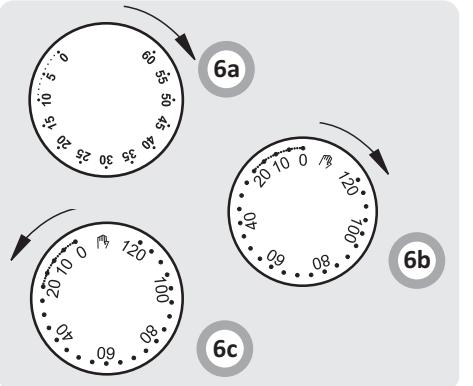
**5b**

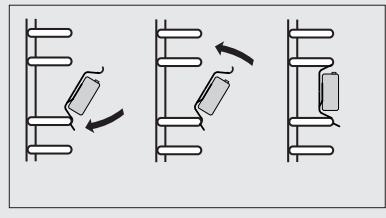
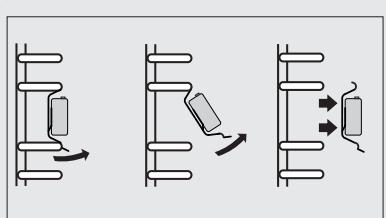
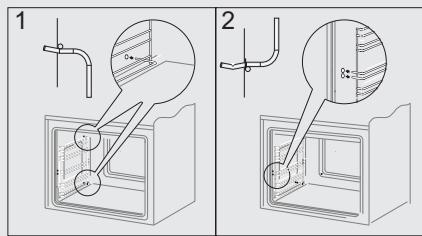
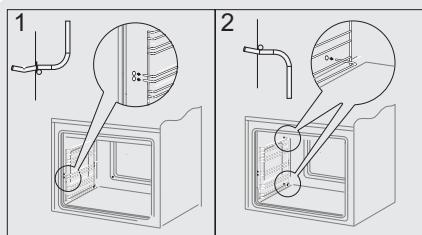
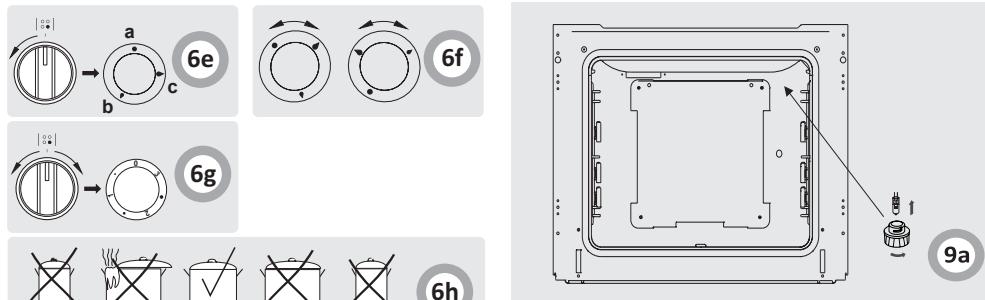
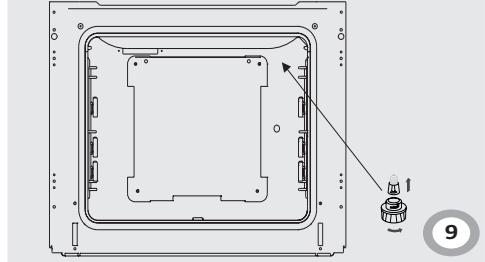
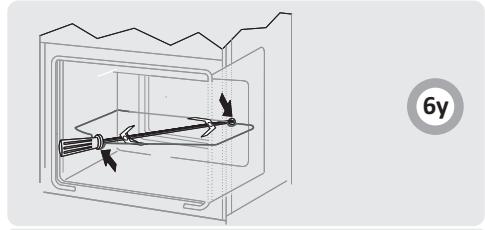
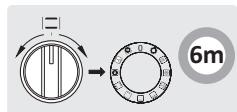
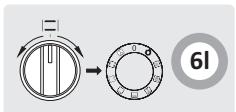
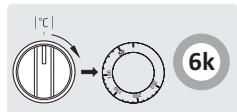
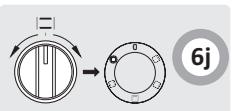
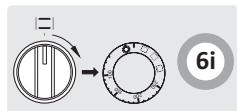
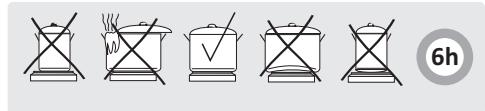
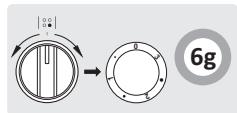
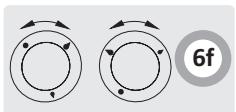
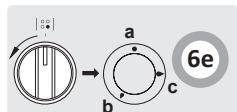


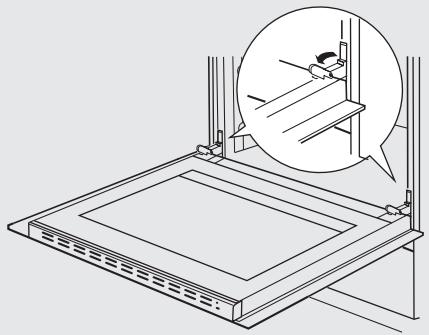
**5c**



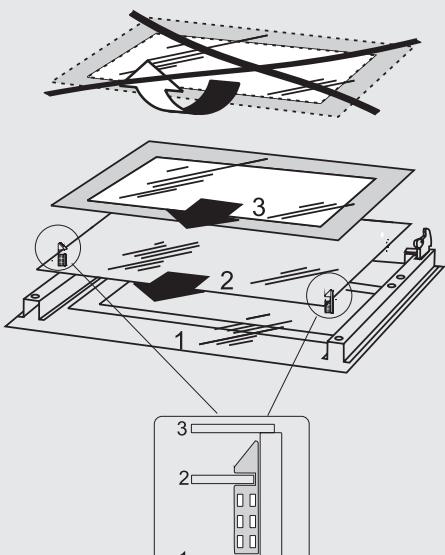
**3z**



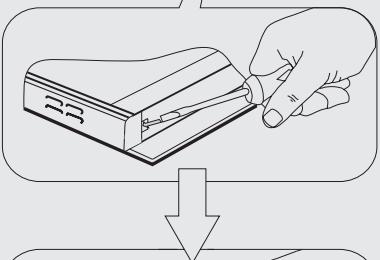
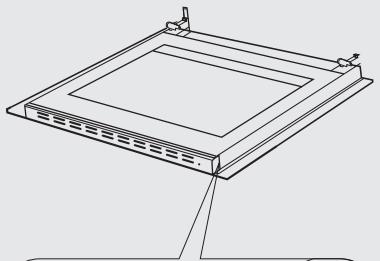




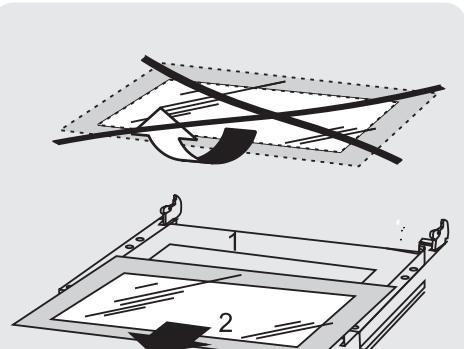
12a



12d



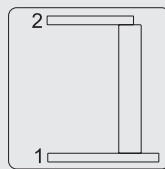
12b



12d1



12c



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 сохранять 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	8
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	8
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	11
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	12
МОНТАЖ	14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	17
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	22
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	23
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	25
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	28

## **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 передко можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде. Особую чистоту нужно поддерживать возле рассекателей пламени и инжекторов конфорок.

- **Избегатьunnенужного «подглядывания».**

Не стоит без необходимости постоянно открывать дверцы 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 устройства 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, безвредны, 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 выбрасывать, 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 устройства 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 складируйте предметы и вещи на поверхности плиты!

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Убрка 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.

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 передельывать и ремонтировать плиту лицам без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты, не имея в руке горящей 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.



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

- 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 подсоединенена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

- 1 Ручка регулятора температуры духовки/ Ручка выбора функции духовки
- 2 Кнопка электроподжига
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора L
- 8 Контрольная лампа работы плиты R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик (для определенных моделей)
- 11 Большая конфорка
- 12 Средняя конфорка
- 13 Решетка
- 14 Вспомогательная конфорка
- 15 Средняя конфорка
- 16 Крышка

1c

- 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 Ящик (для определенных моделей)
- 11 Большая конфорка
- 12 Средняя конфорка
- 13 Решетка
- 14 Вспомогательная конфорка
- 15 Средняя конфорка
- 16 Крышка
- 17 Таймер

1e

- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
- 7 Минутный таймер
- 8 Контрольная лампа терморегулятора L
- 9 Контрольная лампа работы плиты R
- 10 Крепление дверцы духовки
- 11 Ящик (для определенных моделей)
- 12 электрическая конфорка Ø 14,5 см
- 13 электрическая конфорка Ø 18 см
- 14 Решетка
- 15 Большая конфорка
- 16 Вспомогательная конфорка
- 17 Крышка

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 Ящик (для определенных моделей)
- 11 Большая конфорка
- 12 Средняя конфорка
- 13 Решетка
- 14 Вспомогательная конфорка
- 15 Средняя конфорка
- 16 Крышка
- 17 Таймер\*

1d

- 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 Ящик (для определенных моделей)
- 11 электрическая конфорка Ø 14,5 см
- 12 электрическая конфорка Ø 18 см
- 13 Решетка
- 14 Большая конфорка
- 15 Вспомогательная конфорка

1f

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

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

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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
Полубы-сткая (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.

# МОНТАЖ

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 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.

## 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  $100\text{см}^2$ , 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 такого 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  $100^\circ\text{C}$ . Несоблюдение данного условия может привести к деформированию поверхности или отклеиванию облицовки. Если нет уверенности в термостойкости мебели, плиту нужно встроить, сохранив зазор примерно в 2 см. Стена, находящаяся за плитой, должна быть устойчивой к высоким температурам. При пользовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на  $50^\circ\text{C}$  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 сковородке). Для этого служат регулируемые ножки, доступ к которым открывается после снятия ящика. Диапазон регулировки +/- 5 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 варочных поверхностей, 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 подсоединенена 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 Специалисту 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 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 герметичность.

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

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

## Внимание!

Несмотря на то, что при изготовлении данного изделия были предприняты все меры для устранения заусенцев и необработанных краев, пожалуйста, будьте осторожны при обращении с ним. При установке рекомендуется использовать защитные перчатки.

## Подключение плиты к электрической сети

(Номинальная мощность макс. 3,5 кВт)\*

- При производстве плита рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 х 1,5 мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки плиты необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением плиты к розетке нужно проверить:
  - выдержан ли предохранители и электропроводка нагрузку плиты,
  - оборудована ли электросистема действенной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

## Внимание!

В случае повреждения неотключаемого питания плиты, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

## Подключение плиты к электрической сети

(Номинальная мощность больше 3,5 кВт)\*

## 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, учитывать 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.

# МОНТАЖ

## 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 мбар, нужно заменить инжекторы конфорок 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
Средний	Диаметр сопла	мм	0,98	0,67
	Тепловая нагрузка	кВт	1,80	1,80
	Расход газа	г/ч	-	131
Большой	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

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

Рис.5b - Обычный кран Соргеси

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

### 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.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 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,

### Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00“. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

**Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.**

- 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 конфорки:

- 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 ощущимого 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 
- 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 плит, 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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 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 значи-

тельно 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

Терmostat 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 грееется 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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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».

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



### 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»

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 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 также применение темных противеней), 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).



## Контрольная лампа

Рис.6z

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 печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.6t

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

Рис.6k

\*для определенных моделей

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

## Внимание!

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



## 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 позволяет применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюдо 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 также применение темных противеней), процесс печения на одном уровне.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

тельное разогревание духовки, а также 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.



## 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.6

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 печки\*

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

Для включения печки 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,

- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

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

### Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреваться. 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 вертала 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 вертала разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертала 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

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

## 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),

## Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

## Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

- 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, поливая мясо холодной водой не рекомендуется.

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

### Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСТИ

**Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)**

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

## **Внимание!**

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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 остывает.

## Конфорки, решетка, корпус плиты

В случае загрязнения конфорок 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 клейкой ленты, 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 на 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.
- Выньте 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

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки, обозначенные буквой D\*, 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 Dr\*, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикрепленные 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 буферы, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

Рис 10a

- Плиты, обозначенные буквой K\* 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 припеклись, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно скратить.

## 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.

## 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. 12A). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия 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 12A - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

1. С помощью плоской отвертки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподняв ее по бокам (рис. 12B).
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. 12D, 12D1.

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 ее конец разместить вдавливающим движением до момента звука «защелкивания». Затем, с левой стороны также вдавить планку до момента звука «защелкивания».

Рис. 12D - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.

Рис. 12D1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

\*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 жиром) электроподжиг	Почистить
	Ручка крана была нажата недостаточно долго	Придержать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью
3.Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро отпущена	Придержать 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 перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

Модель	Номинальная мощность кВт**	Теплоотводная способность кВт**
FCMW53009	2,0	6,2*
FCMW59009	3,1	6,2*
FCMW59209	3,1	6,2*
FCMX59229	3,1	6,2*
FCMW54009	5,0	3,4*
FCMW59119	6,1	3,4*
FCMW530009	2,0	7,4
FCMX582509	2,0	7,4
FCMW582109	2,9	7,4
FCMW581009	2,9	7,4
FCMX581009	2,9	7,4
FCMW59099	3,1	7,4
FCMW59299	3,1	7,4
FCMW580009	2,9	7,4
FCMX58099	5,9	7,4
FCMX58290	5,9	7,4
FCMW58069	2,9	7,4

\*\* на заводской табличке

\*для определенных моделей 7,4 кВт, 5,6 кВт, 3,8 кВт

### Производитель свидетельствует

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

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

Прибор маркируется единым знаком обращения  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 aparea 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 modificarile fara a afecta functionarea produsului.

### CUPRINS

<b>CUM SA ECONOMISITI ENERGIE</b>	28
<b>INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA</b>	30
<b>DESCRIEREA APARATULUI</b>	33
<b>INSTALARE</b>	34
<b>UTILIZARE</b>	37
<b>PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE</b>	42
<b>CURATARE SI INTRETINERE</b>	45
<b>CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA</b>	47
<b>DATE TEHNICE</b>	47

## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei intr-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-vă de faptul ca zona de preparare și 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 inchiderea procesului de preparare ai 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 inchide.

- **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-vă de faptul ca usa cuptorului este inchisa.Nu instalati aragazul in apropierea frigidierului / 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 avariuri. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncați 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 despachetati, 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 autoritatatile 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 vîrstă 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 vîrstă de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacitate 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. Aveti 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 unor sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeați focul cu ajutorul apei, ci opriti 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. Aveti 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, asigurati-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Curătati 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 încăpere.

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 neexperti.

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 neexperti.

# INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveți grijă sa nu atingeți partile fierbinte din interiorul cuporului.
- Nu lasați copiii in apropierea aragazului. Dacă aragazul funcționează, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurați-vă de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuporului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu depozitați materiale usor inflamabile în serigarul de sub aragaz, deoarece acestea se pot aprinde în timpul funcționării aragazului și există pericol de incendiu!
- Nu lasați aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncalzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Aveți grijă ca lichidele să nu se reverse în timpul fierberii peste arzator.
- În cazul în care aragazul prezintă probleme în funcționare, acestea trebuie remediate numai de către un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideți robinetul de gaz sau butelia înainte de a verifica dacă butoanele corespund zatoare arzatoarelor sunt închise.
- Nu lasați ca pe arzatoare să se acumuleze depozite de murdarie sau să se reverse lichide peste acestea. În astfel de situații, curătați suprafața arzatoarelor imediat după ce acestea s-au racit.
- Nu asezați recipientele direct pe arzator.
- Nu asezați recipiente mai grele de 10 kg pe suportul de desupra arzatorului. Greutatea totală a recipientelor asezați pe suportul de deasupra arzatoarelor nu trebuie să depășească 40 de kg.
- Nu loviți butoanele și arzatoarele.
- Nu asezați pe usa cuporului recipiente a căror greutate să fie mai mare de 15 kg.
- Orice verificare sau reparare a aparatului trebuie realizată numai de către un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideți butoanele aragazului dacă aveți deja în mana un bat de chibrit aprins sau o brișcă aprinsă.
- Nu stingăți flacără arzatorului suflând în această.
- Curătați capacul aragazului în cazul în care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie să fie bine racita înainte de a închide capacul aragazului.
- În cazul în care capacul este din sticlă, există pericolul ca acesta să se fisureze dacă este supraîncalzit. Închideți toate arzatoarele înainte de a închide capacul de sticlă.
- Nu modificați aragazul pentru a îl adapta la alte tupuri de gaz, pentru a îl amplasa într-o altă locație sau pentru a îl alimenta de la un alt tip de surse de alimentare. Astfel de operațiuni trebuie efectuate numai de către instalatori sau electricieni autorizați.
- Nu utilizați agenți duri de curătare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăta usa, deoarece se poate zgări suprafața acesteia, iar geamul se va fisură.
- Nu permiteți copiilor sau persoanelor neinstruite să utilizeze acest aparat.
- IN CAZUL IN CARE VI SE PARE CA SUNT SCURGERI DE GAZE, VA RECOMANDAM SA NU:  
Aprimeti chibrituri, fumati, aprindeti lumina, apăsați soneria, utilizați alte dispozitive electrice sau mecanice care pot provoca scanteie. În astfel de situații, închideți imediat butelia sau robinetul de la conducta de alimentare cu gaze, aerisiti încaperea și contactați o persoană autorizată care poate identifica de unde provine scurgerea de gaze.
- În cazul producării unui incident provocat de o defectiune tehnică, scoațeti stecherul cablului de alimentare din priza și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Nu legați antene (ex. antena de la aparatul radio) la teava de gaze.
- În cazul în care scurgerea de gaze provine de la teava de gaze și se produce scanteie, închideți imediat robinetul tevii de gaze.
- În cazul în care scurgerea de gaze provine de la butelie și se produce scanteie: aruncați imediat o patura ușă peste butelie și închideți butelia de la robinet. Dupa ce se raceste, scoațeti butelia afară. Nu utilizați butelii deteriorate.
- Dacă nu veți utiliza aragazul pentru o perioadă mai lungă de timp, închideți robinetul de la teava de alimentare cu gaze; dacă utilizați o butelie, închideți robinetul buteliei după fiecare utilizare.
- Nu curătați aragazul cu ajutorul unui echipament pe bază de abur.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încâperilor) poate fi periculoasă.

## DESCRIEREA APARATULUI

**1a**

- 1 Buton pentru controlul temperaturii / Buton pentru selectarea functiei cuporului
- 2 Buton iluminare cupor\*
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cupor
- 10 Sertar\*
- 11 Arzator mare
- 12 Arzator mediu
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- 16 Capac

**1c**

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuporului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cupor
- 10 Sertar\*
- 11 Arzator mare
- 12 Arzator mediu
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- 16 Capac
- 17 Programator electronic

**1e**

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuporului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Timer
- 8 Semnal reglare temperatura luminat L
- 9 Semnal utilizare luminat R
- 10 Maner usa cupor
- 11 Sertar\*
- 12 Sfera de încălzire Ø 14,5 cm
- 13 Sfera de încălzire Ø 18 cm
- 14 Suport
- 15 Arzator auxiliar
- 16 Arzator mediu
- 17 Capac

**1b**

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuporului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cupor
- 10 Sertar\*
- 11 Arzator mare
- 12 Arzator mediu
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- 16 Capac
- 17 Programator electronic\*

**1d**

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuporului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cupor
- 10 Sertar\*
- 11 Sfera de încălzire Ø 14,5 cm
- 12 Sfera de încălzire Ø 18 cm
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu

**1f**

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuporului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Programator electronic\*
- 8 Semnal reglare temperatura luminat L
- 9 Semnal utilizare luminat R
- 10 Maner usa cupor
- 11 Sfera de încălzire Ø 14,5 cm
- 12 Sfera de încălzire Ø 18 cm
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- 16 Capac

### 2f- Încălzire

- a- Supapa siguranta arzator\*
- b- Aprindere piezoelectrica\*

echipament:

- 3a Tavă de coacere\*
- 3b Grătar sarma nichelata
- 3c Tavă de prăjire\*
- 3d Prăjire\*

\*optional

# INSTALARE

Aceste instructiuni se adreseaza unui instalator specializat care va realiza instalarea aragazului. Aceste instructiuni sunt oferite pentru ca instalarea si operatiunile de intretinere sa se realizeze in cele mai bune conditii.

- 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

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Incapere trebuie sa asigure necesarul de aer care sa permita combustia gazului. Necesarul de aer este de minimum 2m<sup>3</sup>/h pentru 1Kw pentru un arzator. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm<sup>2</sup> sau in mod indirect, din incaperile alaturate care sunt prevazute cu conducte de ventilatie conectate la exterior.
- In cazul in care aparatul va fi utilizat o perioada mai mare de timp, va fi nevoie sa dechideți ferestra, pentru a imbunatati ventilatia.
- In ceea ce provoate protecția suprafetelor încadratoare la supraîncălzire, aragazul pe gaz este un aparat din clasa X si poate fi incorporat in mobilier numai pana la nivelul plitei cu arzatoare, circa 850 mm de la nivelul pardoselii. Nu este permisa incorporarea peste acest nivel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent ( $100^{\circ}\text{C}$ ). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteți siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ  $50^{\circ}\text{C}$  peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Înainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grăsimii în tigaiet. Ajustați piicioarele aragazului, după ce ati îndepărtați sértau. 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 cuporului 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

## Conecțarea 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. Conecțarea aragazului la țevă de gaz trebuie realizată numai de către un instalator autorizat.

## Recomandari cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conectarea:

- Trebuie sa fie autorizat
- Trebuie sa cunoască informațiile de pe placuta cu date tehnice pentru a știi 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 ventilatiei în incaperile 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 impământare.

\*optional

## Avertizare!

Racordarea aragazului la teava de gaze sau conectarea la butelie trebuie realizate numai de catre un instalator autorizat, in conformitate cu regulile referitoare la siguranta.

## Racordarea la conducta elastică de otel .

In cazul instalarii aragazului conform principiilor pentru clasa 2, subclasa I, pentru racordarea aragazului la instalatia de gaz se recomandă folosirea exclusivă a unei conducte elastice de otel 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 etanșezare 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 instalatie cu conductă rigidă.

Aragazul are ștuț cu filet G1/2".

Racordarea la instalatia de gaz trebuie făcute astfel pentru a nu crea tensiuni mecanice în niciun punct al instalatiei 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 sa atinga elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.**

## Atenție!

După fiecare schimbare a reductorului trebuie să realizezi revizia tehnică a bucătăriei inclusiv a supapei pentru gaz și modul de funcționare a siguranței împotriva surgerilor de gaz.

## Avertizare!

La finalul racordarii, instalatorul trebuie sa verifice etanseitatea racordului, de exemplu cu solutie de apa cu sapun.

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

## Atenție!

Desi s-au depus toate eforturile pentru a elibera bavurile și marginile ascunse din acest dispozitiv, trebuie să aveți grijă când îl manipulați.

Vă recomandăm să folosiți mănuși de protecție în timpul instalării.

## Conexiuni electrice

(Putere maxim 3,5 kW)\*

- Aragazul este realizat pentru a fi conectat la o sursă de curent alternativ mono fazic (230V 1N~50 Hz) și este prevăzut cu un cablu de alimentare 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> cu fir de conectare de 1,5 mm și stecher prevăzut cu un contact de protecție.
- Priza trebuie sa fie prevăzuta cu un pin de protecție si nu trebuie sa fie amplasată deasupra aragazului. Dupa amplasarea aragazului, priza trebuie sa fie accesibila utilizatorului.
- Înainte de a conecta aragazul la priza, verificați următoarele:
  - daca siguranta si circuitul electric suportă functionarea aragazului.
  - daca sursa de alimentare este prevăzuta cu un sistem de impământare eficient care să corespunda reglementarilor si standardelor in vigoare.
  - daca priza este usor accesibila.

\*optional

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

### Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie sa fie realizate doar de o persoana calificata sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizati modificarile sistemului de alimentare cu energie electrica.

## Recomandari

Aragazul a fost produs pentru a functiona la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibila prin realizarea in caseta de conectare a modificarilor prezentate in tabelul de mai jos. Diagrama se află si pe capacul casetei de conectare. Tineti minte faptul ca firele de conectare trebuie sa corespunda tipului de conectare si puterii aragazului.

## Mentiune!

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

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

## Mentiune!

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

des.4b

## Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Aceasta operatiune trebuie efectuata numai de către un instalator autorizat.

In cazul in care aragazul trebuie alimentat cu tip de gaz decat cel pentru care a fost setat din fabricatie, adica G20 20 mbar, duzele arzatoarilor trebuie schimbat si trebuie realizat reglajul flacarii.

In vederea adaptarii aragazului la un tip de gaz diferit, trebuie sa procedati astfel:

- schimbati duzele (vezi tabelul de mai jos)
- reglati flacara „economica”.

## Atenție!

Aragazurile furnizate sunt prevăzute cu arzatoare adaptate din fabricatie pentru a fi racordați la tipul de gaz care este menționat pe placuta cu date tehnice si certificatul de garantie.

# INSTALARE

Arzător de tip Somipress (conform marcajului „SOMIpres” 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
Mijlociu	Diametrul duzei	mm	0,98	0,67
	Sarcină termică	kW	1,80	1,80
	Consumul de gaz	g/h	-	131
Mare	Diametrul duzei	mm	1,17	0,83
	Sarcină termică	kW	2,80	2,80
	Consumul de gaz	g/h	-	204

Flacara arzator	Modificare de la gaz lichid la gaz natural	Modificare de la gaz natural la gaz lichid
Puternica	1. Modificati duza arzatorului in functie de tabelele de mai sus.	1. Modificati duza arzatorului in functie de tabelele de mai sus.
Economica	2. Desurubati usor surubul de reglare si reglati intensitatea flacarii.	2. Insurubati usor surubul de reglare pana si verificati intensitatea flacarii.

Pentru a realiza reglajele, trebuie sa scoateti butoanele.

Pentru suprafata arzatoarelor nu este necesara reglarea aerului primar. O flacara corecta se distinge prin conuri de culoare verde si albastra. In cazul in care flacara este mica si slabă sau lungă, de culoare galbenă si fumega, inseamna ca gazul nu este de calitate corespunzatoare si arzatorul este deteriorat sau murdar.

Pentru a verifica flacara, incalziti circa 10 minute arzatorul la intensitate puternica si apoi rotiti supapa arzatorului in pozitia economic. Flacara nu trebuie sa se stinga sau sa palpeze prin duza.

des.5a - Schimbarea duzei – desurubati duza cu o cheie speciala nr. 7 si inlocuiti-o cu o duza noua, in functie de tipul de gaz (vezi tabelul)

Alimentarea arzatoarelor cu gaz se realizeaza prin deschiderea si setarea butoanelor normale, fig.A. La cupoarele cu dispozitiv de siguranta, este utilizat un buton cu supapa de siguranta, fig. B. Butoanele trebuie reglate in timp ce arzatorul este deschis si flacara este setata in pozitia economică, utilizand o surubelnita de 2,5 mm.

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

## Atentie!

Dupa finalizarea reglajelor, lipiti o eticheta pe care sa fie indicat tipul de gaz la care a fost adaptat aragazul.

## Atentie!

Adaptarea apparatului pentru racordare la un alt tip de gaz, diferit de cel indicat pe placuta cu date tehnice, trebuie realizata numai de catre un instalator autorizat.

# UTILIZARE

## Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Deslipizi usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care ramane 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.

### Atentie!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0:00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectorii la sursa de alimentare.

**Programatorul trebuie sa fie setat in functie de timpul curent. (Vezi Programator electronic).  
In cazul in care timpul curent nu este setat,  
utilizarea cuptorului nu este posibila.**

## Timer mecanic M\*

Timer-ul nu comanda functionarea 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

### Atentie.

In ceea ce privesc intervalul setat intre 0 si 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai intai rotit 90° si apoi poate fi setat la timpul de functionare dorit.

## Timer mecanic Ms\*

Timer-ul este destinat pentru comandarea functionarii cuptorului. Poate fi setat in intervalul de la 0 pana la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veți auzi un semnal sonor si cuptorul se va opri automat.

Programare - butonul trebuie rotit in directia miscarii acelor de ceasornic si trebuie setat timpul dorit.

des.6b

In cazul in care butonul se afla in pozitia „0” cuptorul nu va functiona.

Daca nu doriti sa folositi functia timer, atunci butonul trebuie setat in pozitia

des.6c

### Atentie.

In ceea ce privesc intervalul setat intre 0 si 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai intai rotit 90° si apoi poate fi setat la timpul de functionare dorit

## Utilizarea arzatoarelor

### Alegerea recipientelor

Va atrage atentia ca diametrul bazei recipientului trebuie sa fie intotdeauna mai mare decat coroana arzatorului. Dimensiunile recomandate pentru diametru trebuie sa fie de 2,5 sau 3 ori mai mari decat diametrul arzatorului, astfel:

- Pentru arzatorul auxiliar – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 90 si 150 mm,
- Pentru arzatorul mediu – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 160 si 220 mm,
- Pentru arzatorul mare – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 200 si 240 mm, iar inaltimea recipientului nu trebuie sa fie mai mare decat diametrul sau.

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”
- Mantineti 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”
- Mantineti 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, mantineti 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 fișat butonul corespunzator butonului respectiv:

положения ручки конфорки:

- flacara puternica
- flacara redusa („flacara economica”)
- karzator inchis (alimentarea cu gaze este opriata).

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

## Срабатывание газ-контроля:

- des.6f  
a - Неправильно  
b - правильно

### Atentie!

Nu reglați flacara între poziția ● și 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 scurgierilor de gaze, in cazul in care flacara se stinge. Utilizatorul trebuie sa intervina pentru a reaprindre arzatorul.

## Plite electrice\*

Zoanele 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

● Grătar, peste

3 MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere

0 Opritre

des.6g

## Alegerea recipientelor

Alegeți un recipient cu diametrul bazei cel putin la fel de mare ca si zona de preparare. Pentru friptura exista o zona speciala de 140 x 250. Nu utilizati recipiente cu baza concava sau convexa. Tineti minte intotdeauna sa acoperiti recipientele cu capac. Va recomandam sa utilizati recipiente cu baza groasa, uniforma.

In cazul in care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil sa va folositi de toata caldura.

## Functiile cupitorului si utilizarea acestuia

### Cuptor cu convectie naturala (conventional)

Cuptorul poate fi incalzit utilizand elementul de incalzire inferior si cel superior si gratarul (daca exista). Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, ce este utilizat ca si comutator integrat impreuna cu butonul pentru reglarea temperaturii.

des.6i

### Atentie!

In cazul modelelor ce nu au gratar, pozitia  nu se afla pe buton.

## Pozitii posibile ale butoanelor



### Lumina cuptor separata

Prin setarea butonului in aceasta pozitie, lumina din interiorul cupotorului este pornita. Utilizati, de exemplu, cand doriti sa curatati interiorul cupotorului.



### Elementul de incalzire superior si cel inferior sunt pornite

Termostatul permite utilizatorului sa seteze temperatura la o valoare cuprinsa 100°C si 250°C. Utilizati pentru coacere.



### Gratarul pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie permite rumanirea alimentelor pe gratar sau pe rotisor.



### Elementul de incalzire superior pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cupotorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior. Aceasta este utilizat de exemplu pentru coacere finala de su.



### Elementul de incalzire inferior pornit.

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cupotorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior. Aceasta este utilizat de exemplu pentru coacere finala de jos.

## Pornirea si oprirea cupotorului

Pentru a porni cupotorul trebuie sa:

- setati conditiile de functionare pentru cupitor, temperatura si modul de incalzire.
- Setati butonul pe pozitia dorita rotindu-l spre dreapta.

des.6z

\*optional

# UTILIZARE

Pornirea cuporului 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, cuporul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuporul a atins temperatură setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cupor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuporului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuporului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „luminare cupor”. Oprirea cuporului – pentru a opri cuporul, setați butonul în poziția „0”, rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

## Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de încalzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuporului 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 anumita funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată. - Rîs. 6k

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

## Possible setari ale butonului pentru functiile cuporului



### Lumina pentru cupor separată

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



### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



### Element de încalzire superior pornit

Setarea butonului în această poziție permite cuporului să fie încalzit doar cu ajutorul elementului de încalzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finală de sus.



### Elementul de încalzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuporul este încalzit doar cu ajutorul elementului de încalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finală de jos.



### Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuporului să fie încalzit în mod convențional.

des.6z

Pornirea cuporului 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, cuporul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuporul a atins temperatură setată. În cazul în care rețetele culinare

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

## Cuptor cu circulație automata a aerului (funcționare cu ventilator)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de încalzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuporului 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 anumita funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

des.6k

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

### Atentie!

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



### Possible setari ale butonului pentru functiile cuporului



### Lumina pentru cupor separată

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



### Încălzire rapidă

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



### 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, cuporul activează funcția gratar combinat și ventilator. Aceasta funcție acceleră procesul de prăjire și imbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu usa cuporului închisă.



### Gratar combinat (gratar și element de încalzire superior)

Atunci când este selectată această funcție, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului și a elementului de încalzire 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.

# UTILIZARE

## Gratarul pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



## Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



## Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.



## Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie este utila pentru coacerea prajiturilor. Cuptor conventional cu ventilator.



des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizata 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. Stîngerea diodei de control L semnalizează că, cuptorul a atins temperatură setată. În cazul în care retetele 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 „lluminare cuptor”.

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

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior și cel superior, gratarului și 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

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „● / „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

## Possible setari ale butonului pentru functiile cuptorului

### Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



### Încălzire rapida

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 si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatestea 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 in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



### Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



### Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.

# UTILIZARE



## Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea cuporului în mod fortat cu ajutorul termo-ventilatorilor care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuporului. În comparație cu, cuporul 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 cupor.



## Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție este utilă pentru coacerea prăjiturilor. Cupor conventional cu ventilator.



## Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

În cazul în care butonul se găseste în această poziție, cuporul realizează funcția termo-circulației și este pornită rezistența inferioară ceea ce conduce la creșterea temperaturii în partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termică furnizată în partea de jos a produsului copt, prăjituri umede, pizza.

des.6z

Pornirea cuporului 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, cuporul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuporul a atins temperatură setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cupor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuporului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuporului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „lluminare cupor”.

## Utilizarea gratarului\*

Procesul de frigere se realizează cu ajutorul razelor infraroșii emise asupra recipientului de către elementul de incalzire incandescent al gratarului.

Pentru a porni gratarul trebuie să:

- Setați butonul pentru funcții pe poziția marcată cu.
- Încalziti cuporul aproximativ 5 minute (cu usa cuporului închisă).
- Introduceți tava pe nivelul potrivit de preparare, iar dacă frigeti pe gratar introduceți pe nivelul următor inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Închideți usa cuporului.

\*optional



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 cuporului închisă. Când se utilizează funcția de prăjire eleme-ntele cuporului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuporului.

## Utilizarea rotisorului\*

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

Pentru a prepara mâncarea :

- puneti ţepusa și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul 4 la nivelul „III” al cuporului
- amplasați ţepusa pe cadrul
- Închideți ușa cuporului.

des.6y

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

## Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cupitor.
- 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 cupotorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cupotorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coasta, 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 cupotorul 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).
- Parametrii de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-vă pe propriile experiente si preferințe.

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

## Rumenirea carnii

- 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 cu convecție naturală (conventional)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cupotorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

### Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (funcționare cu ventilator)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

**Important!**

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul E 4	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

### Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

## CURATARE SI INTRETINERE

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 răsit 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 sa verificati, dacă elementele arzătorului au fost puse corect la locul său după ce acesta a fost curătat.

**Pozitia ne-axiala a capacului arzatorului poate conduce la defectarea permanentă a arzatorului. 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, peri 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 curata 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 cupitorului 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 cupitor pe primul nivel de jos.
- Inchideti usa cupitorului.
- Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul  de incalzire inferior.
- Incalziti interiorul cupitorului timp de 30 de minute.
- Deschideti usa cupitorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete

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 cupitorului, 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 cupitorului

**Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-vă 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 urmatorii parametri:
  - tensiune 230 V
  - Putere 25 W
  - Filet E14.

Becul pentru cupitor - des. 9

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

### Inlocuirea becului de tip halogen a iluminarii cupitorului\*

**Pentru a evita posibilitatea de curentare cu current electric, inainte de inlocuirea becului de tip halogen trebuie sa va asigurati ca, echipamentul este oprit.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deşurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cărpă 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 cupitor - des. 9a

\*optional

## CURATARE SI INTRETINERE

Cuptoarele care sunt marcate cu litera D\* sunt echipate în elemente de ghidare din sărmă care pot fi scoase foarte usor (grija). 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 sărmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sărmă. 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 tampoanele care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare), și apoi aceste elemente de ghidare trebuie scoase 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, cartuze 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 îndepărtați 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 ati constatat o reducere a proprietăților de auto-curățare a cartuselor, acestea pot fi înlocuite cu unele noi. Cartuzele 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 sensibilă la abraziuni și pentru curățarea acesteia nu trebuie să folosiți agenți de curățare corozivi și nici cârpe aspre.

### Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unitătilor de preparare. Dupa 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.

### Atentie!

Toate reparatiile 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 curata, puteți să scoateți usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinați dispozitivul de prindere al usii, ridicați și trageti spre dumneavoastra (des. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurați-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzător. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie să fie coborât din nou cu atenție. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

### Scoaterea geamului interior\*

- Cu ajutorul unei surubelnite clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a ușii, începând cu desprinderea delicată a acestéia pe margini (des. 12B).
  - Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. 12B și 12C).
  - Geamul interior se scoate din suporti (în partea inferioară a ușii), des. 12D, 12D1.
  - Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent.
- Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționați invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

**Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii.** Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acestéia trebuie apăsat 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 geamuri.

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

\*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgență, trebuie să:

- 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 corespunzător arzatorului, aerisiti încăperea, suflati orificiile pentru flacără.
2.Aprinderea automata nu functioneaza.	Este intrerupta alimentarea cu energie electrică.	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 electrică.	Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o cu siguranta noua
5. Afisajul programatorului clipseste "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 cupitorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.

## DATE TEHNICE

Voltaj	230V ~ 50Hz
Putere Maxim	6,1 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 пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.  
 Преди да използвате апаратът, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.  
 Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апаратът.  
 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 злонамерни полуброя.

### Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

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

### СЪДЪРЖАНИЕ

<b>УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ</b>	<b>48</b>
<b>КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ</b>	<b>49</b>
<b>ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ</b>	<b>51</b>
<b>ОПИСАНИЕ НА УРЕДА</b>	<b>52</b>
<b>ИНСТАЛИРАНЕ</b>	<b>53</b>
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b>	<b>54</b>
<b>ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ</b>	<b>61</b>
<b>ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА</b>	<b>64</b>
<b>КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ</b>	<b>66</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ</b>	<b>66</b>

## КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно използване 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, плата 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 тендърите". 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 тендър 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, които 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 апарат, 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 използвани уреди, вие показвате заинтересованост към опазване на околната среда.

Обърнете се към съответните институции за да получите информация във връзка с пунктите 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 на страна 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 харни 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 повърхността за готовене.

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

Когато се използва достъпните части са нагрятни. 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 спрян 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 изиска 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 предначен 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.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- 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, скраката, стъклото 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 лесно-запалими 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 прегрят.
- 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 удрайте 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 напуква, ако се нагреет. 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 пригажддането на печката за друг вид газ, пренасянето ѝ на друго място и извършването на промени в захранващата инсталация. Тези действия може да извърши квалифициран инсталатор.
- Не допускайте до печката малки деца и лица, незапознати 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 проветри 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 захранване 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: покрайте 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 Бутона за контрол на температурата / Бутона за избиране на функцията на фурната
- 2 Бутона за запалване на газа\*
- 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 Шкаф\*
- 11 Помощен газов котлон
- 12 Среден газов котлон
- 13 Скара
- 14 Голям газов котлон
- 15 Среден газов котлон
- 16 Капак

1c

- 1 Бутона за контрол на температурата
- 2 Бутона 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 Шкаф\*
- 11 Помощен газов котлон
- 12 Среден газов котлон
- 13 Скара
- 14 Голям газов котлон
- 15 Среден газов котлон
- 16 Капак
- 17 Електронен програматор

1e

- 1 Бутона за контрол на температурата
- 2 Бутона за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6 Регулатори на газовите котлони
- 7 Минутни таймер\*
- 8 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
- 9 Индикатора за функциониране на печката свети в R
- 10 Дръжка за вратата на фурната
- 11 Шкаф\*
- 12 Зона за готвене Ø 14,5 см
- 13 Зона за готвене Ø 18,0 см
- 14 Скара
- 15 Голям газов котлон
- 16 Среден газов котлон
- 17 Капак

2f- Горелка

a- Защита от изтичане на газ\*

b- Искрово запалване\*

1b

- 1 Бутона за контрол на температурата
- 2 Бутона 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 Шкаф\*
- 11 Помощен газов котлон
- 12 Среден газов котлон
- 13 Скара
- 14 Голям газов котлон
- 15 Среден газов котлон
- 16 Капак
- 17 Електронен програматор\*

1d

- 1 Бутона за контрол на температурата
- 2 Бутона 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 Шкаф\*
- 11 Зона за готвене Ø 14,5 см
- 12 Зона за готвене Ø 18,0 см
- 13 Скара
- 14 Голям газов котлон
- 15 Среден газов котлон

1f

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

Принадлежности към печката – комплект:

- 3a Тава за хлебни изделия\*
- 3b Тава за печене\*
- 3c Скара за грил (решетка за сушене)
- 3d Шиш и Вилица на грила\*

Котлон	Диаметър (мм)	Топлинна мощност кВт (р.с.)*		Горелка 1/100 (мм)	Втечен газ (G30)		Горелка 1/100 (мм)	Разход* л/ч	Природен газ (G20)			
		Номинална	Намалена		Разход* г/ч							
		***	**									
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				
Налягане 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 инсталациране 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 газта. Притокът на въздух трябва да бъде не по-малък от  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  на 1 kW мощност на газовите котлони. Въздушът трябва да навлиза в резултат на пряк приток отвън през канал с диаметър минимум 100 см<sup>2</sup> или непряко от съседни помещения, които имат вентилационни канали, излизани навън.
- Ако уредът се използва интензивно и дълго, може да се окаже необходимо да се отвори прозорецът с цел подобряване на вентилацията (фиг. 4a).
- Течният газ е по-тежък от въздуха и затова се събира ниско долу. Помещенията, в които е инстал irana butilka s tечen gas, trubva da imat ventalacionni kanali, izvedeni izvyn pomeshchenieto, prez koito da moze da izleze gazet v sluchay na iztichane. Poradi syyata prichina butilkite s gas, kakto praznите, takia i otchasti plunnite, ne biva da bydat instaliirani ili sakhryavani v pomeshcheniya, razpolozheni pod zemnata povyshnost (napr. maseta). Butilkite ne biva da se nimirat prekaleno blizko do iztochnici na topolina (pechki, kamini, furni i dr.), koito bixha mogli da vdignati temperaturata v yv vystreshnostta na butilkata nad 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 см. 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 тъвърд, равен под (не слагайте върху поставка).
- Преди да започнете да я използвате, хоризонтирайте я – това има особено голямо значение за равномерното разпределение на мазнината в тигана. За тази цел служат

регуляционните 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 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 съответна квалификация и само такъв инсталатор има право да пригodi 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 инсталациране,
- да провери:
  - ефективността на вентилацията, т.е. смяната на въздуха в помещението,
  - 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.

## 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 тръбата 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 тръбва 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 газова инсталация за такъв вид газ, за какъто 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 приготви печката за друг вид газ.

### Внимание!

Въпреки че са положени всички усилия за премахване на неравностите и острите ръбове в този продукт, тръбата да внимавате при боравене с него.

Пропоръчваме използване на защитни ръкавици по време на монтажа.

### Внимание!

След всяка смяна на редуцир-вентила, тръбата да се извърши технически преглед на печката обхващаща 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.

## Свързване на печката към електроинсталацията

(Мощност Максимално 3,5 kW)\*

- Печката е фабрично пригодена за захранване с променлив, еднофазен ток (230V 1N -50 Hz) и е снабдена със захранващ кабел 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> с дължина около 1,5 m с щепсел със защита.
- Контактът на електроинсталацията трябва да има защитен щифт и не бива да се намира над печката. След поставяне на печката е необходимо контактът на електроинсталацията да бъде достъпен за потребителя.
- Преди включване на печката към контакта тръбва да се провери дали:
  - предпазителят и електроинсталацията ще издържа натоварването с печката;
  - електроинсталацията има действаща система за заземяване, изпълняваща изискванията на актуалните норми и разпоредби,
  - щепселът е лесно достъпен.
- достъпна ли розетка.

### Електрически връзки

(Мощност по-голяма 3,5 kW)\*

Предупреждение!

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

Пропоръки

Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N-50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в monoфазно 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 отбелаязан 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 контакти и защитното устройството трябва да е най-малко 3 mm.

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

### Пригажддане на печката за друг вид газ

Това пригажддане 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 пригажддане 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 пригодени за горене на вида газ, даден на информационната табелка на уреда и в гаранционната карта.

\* по избор

# ИНСТАЛИРАНЕ

Горелка от тип Somipress (съгласно означението „SOMIpress“ 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
Средна	Диаметър на дюзата	mm	0,98	0,67
	Топлинно натоварване	kW	1,80	1,80
	Разход на газ	g/h	-	131
Голям	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 цвет 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. 5a - Смяна на дюзата на горелката на газовия котлон – развърнете 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 регулятори рис. А. В печките със защита се използва регулятор със защита от изтичане на газ рис. В. Регулирането на регуляторите се извършва при запалена горелка при положение "икономичен" пламък с помощта на регуляционна отвертка размер 2,5 mm.

фиг. 5b - Обикновен регулятор Copreci  
фиг. 5c - Регулятор 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 газта, 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 сервиси. За да бъде валидна тази гаранция, е ЗАДЪЛЖИТЕЛНО монтажът на всички газови уреди да бъде извършен от оторизиран сервис.

# УПОТРЕБА

## 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 нагрят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

### Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, "0.00" ще започне да свети мигащо, над източника за захранване. Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случай, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно.

## Механичен таймер M\*

Таймерът не управлява работата на печката. Това е звуков сигнализатор, припомнящ за необходимостта от извършване на действия по пригответянето 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. 6б

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

Ако нямаете 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 кърга 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 mm,
- средния газов котлон – съд с диаметър от 160 до 220 mm,
- големия газов котлон – съд с диаметър от 200 до 240 mm, а височината на тенджерата не бива да бъде по-голяма от диаметъра й.

фиг. 6д:

- 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 кибитр,
- натиснете регулатора докрай и го завъртете наляво на положение "Голям пламък" 
- запалете газта с клечката кибитр,
- 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" 
- задържте така, докато газта 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 задържите около 10 секунди натиснат докрай регулатора на положение "голям пламък", за да се включи защитата.

\* по избор

# УПОТРЕБА

## 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  
a - НЕПРАВИЛНО  
b - ПРАВИЛНО

### Внимание!

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

## Действие на защитата от изтичане на газ\*

Някои модели имат автоматична система за спиране на притока на газ до газовия котлон в случай, че пламът 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 диаметъра 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 загряване, пържене
- 0 спиране

фиг. 6g

Предупреждаваме ви, че рязката промяна на температура може да повреди стъкления 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 поголямо степен от 2 електрическия котлон.

## 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 помощта на бутон, който се използва като и вградения бутон заедно с бутона 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 бутона 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 бутона е в това положение, става възможно запичането на храните които са сложени на скарата.



### Горния нагревател е включен

Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помощта на горния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отгоре.



### Долния нагревател е включен

Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помощта 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 загряване.
- Настройте бутона в желаното положение като го завъртите надясно.

Фиг.6z

\* по избор

# УПОТРЕБА

Включването на фурната е отбелоязано с два светлинни сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина уgasне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрятата фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да уgasне 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 бутона се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

Спираане на фурната – за да спрете фурната, завъртете бутона в положение "0", като завъртите надясно. 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 помощта на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение, както и бутона за регулиране на температурата – за да се настрой определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6j  
Фиг. 6k

Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона 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 помощта на бутона за регулиране на температурата.

### Возможные положения ручки



#### Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запазва осветлението на камерата на фурната.



#### Включена скара

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



#### Включен горен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от горния нагревател. Използва се при приличането на ястието отгоре, допълнително приличане.



#### Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при приличане на сладкиши от плодове, "мокри" сладкиши и други).



#### Включен горен и долен нагревател

Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на

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

### Сигналната лампа

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелоязано с два светлинни сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина уgasне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрятата фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да уgasне 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 бутона 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 помощта на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение,

Фиг.6l

както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрой определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6k

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 бутона за регулиране на температурата.

0

### Липса на настройки



#### Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запазва осветлението на камерата на фурната.



#### Бързо нагряване

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



#### Размразяване

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



#### Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутона 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.

# УПОТРЕБА



## 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 приличане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



## Включена скра

„Повърхностната“ скра 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 долнен нагревател

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



## Включени горен и долнен нагревател

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



## Включен вентилатор и долнен и горен нагревател.

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

## Сигналната лампа

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелоязано с два светлинни 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 загрятата 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 бутона се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

## Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор

### и загряващ елемент с ултра вентилатор)

Фурната може да се загрява с помощта на елементите за загряване на горното и долното ниво, на скра и на загряваща елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функция, трябва да въртите бутона на избраната позиция, и на бутона за регулиране на температурата – за настройване на желаната функция трябва да въртите бутона на избраната позиция.

Фиг.6t

Фиг.6k

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 помоща на бутона за регулиране на температурата.



## Липса на настройки

### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Бързо нагряване

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



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скра

Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинирана скра и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скратата 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 приличане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



### Включена скра

„Повърхностната“ скра 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 долнен нагревател

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



### Включени горен и долнен нагревател

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



## Включена циркулация на горещ въздух

При тази позиция на бутона се включва циркуляцията 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 долн и горен нагревател.

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



## Включен горещ въздух и долн нагревател

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

## Сигналната лампа

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелоязано 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 подържа температурата във вътрешността на фурната). R сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

## Използване на скарата\*

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

За да включите скарата трябва да:

- Настроите бутона за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за пригответяне, 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 помощта на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 210°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

\* по избор

## 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\*

Грильт дава възможност за въртене при пригответянето на печени ястия във фурната. Служи най-вече за печене на птици, шицчета, 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!

Грильт няма отделен регулатор за управление.

Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

## Пригответяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

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

Фиг.6у

# ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

## Печене

- Препоръчваме използването на тавите доствени 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 загреет 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, клечка 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 желания.
- 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 пригответ върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато пригответе 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.

## Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво	Време [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

## Важно!

Подадените параметри са ориентироъчни и могат да бъдат поправяни в зависимост от собствения опит и вкусови предпочитания.

# ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво	Време [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

## Важно!

Подадените параметри са ориентировъчни и могат да бъдат поправяни в зависимост от собствения опит и вкусови предпочитания.

# ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

Вид на печеното ястие	Функция на фурната 	Температура °C	Ниво 	Време [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

## Внимание!

Параметри, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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 над 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 допускайте 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, светнете 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.

\* по избор

- Затворете вратата на фурната
- Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положението за нагряване на долнен 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 е образувала 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 осветление-то 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 помоща на кърпа или хартия, при необходимост халогенната лампа да се смени с нова G9  
-напрежение 230V  
-мощност 25W
- Преценно 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!**

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

## Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите\*

Фурните, маркирани с буква D са предвидени с леко отстранили опорни елементи (странични рафтове\*). За тяхното отстраняване, дръжнете членото устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.

Фиг. 10

Духовки, обозначенные буквами Dr\*, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикрепленные 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 противенем.

Фиг. 10a

- 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 дългото 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-малки, можете на намалите 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 разящащи почистващи препарати или твърди кърпи.

## Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

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

### Внимание!

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

## Изваждете 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 подържане на вратата, повдигнете и дръжнете към вас (Фиг. 12A). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирали правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали 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).
- Изваждете горната лайсна на вратата (фиг. 12B, 12C)
- Изваждете 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 сестранят, 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 газта, спрете регулаторите на горелките, проветрете помещението, свалете газовия котлон, почистете и продухайте отворите на пламъците
2. Запалването на газта не работи	прекъсване в захранването с електричество	проверете предпазителя на инсталацията външи, сменете предпазителя, ако е изгорял
	прекъсване в захранването с газ	отворете вентила за захранване с газ
	замърсено (запушено от мазнина) устройство за запалване на газта	почистете устройството за запалване на газта
	регулаторът не е натиснат достатъчно дълго	задръжте натиснат регулатора, докато не се появи пламък около целия кръг на котлоня
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 външи, 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 електrozахранването.	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

230V ~ 50Hz

Мощност

Максимално 6,1 kW

Размери на печката (IxLxA)

50/85/60 см

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 slediće ove instrukcije, moćiće 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	67
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU	67
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE	68
OPIS UREĐAJA	71
INSTALACIJA	72
RAD	75
PEĆENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	80
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	83
РЕЋЕЊЕ У РЕРНІ-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	85
TEHNIČKI PODACI	85

## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

- Koristite pravo posuđe za kuhanje.
- Serpa nikada ne sme biti manja od veličine krune gorionika.
- Imajte na umu da poklapate šerpe.
- Održavajte gorionike, rešetku koja poklapa gorionik i ploci čistom. Nečistoća sprečava rasodelu topote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu. Uopšte, utvrđite da su otvoreni za izlaz plamena u prstenovima ispod poklopaca i otvoreni 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 većini količina hrane. Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na gorioniku šporeta.
- Iskoristite preostalu topotu 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. Topota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.
- Sve naslage odmah očistite.
- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frizerida/ zamrzivača. Utrošak energije bespotrebno raste.



### OTPAKIVANJE

Uredaj 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 vrće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domaća 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 uređaju, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljene odgovarajuće simbole.

Uredaj 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 grejačih 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 domaćaja rerne.

**Pažnja.** Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštре 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.

## BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- Uredaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.
- Molimo vas da, dok uredaj 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 zapaljiv materijal u fioku dok koristite uredaj jer može doći do požara.
- Ne ostavljajte uredaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevanja.
- 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 zaprljavaju ili da se tečnosti izlivaju po njima. Ukoliko se zapraljavaju, 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 prelazi 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 oštре 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 domaćaja ovog uređaja.
- **UKOLIKO SUMNJATE DA PLIN NEGDE ISPUSTA, NEMOJTE:** paliti šibice, paliti cigarete, uključivati i isključivati bilo koje električne aparate (zvono na vratima ili pekićače 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 sistem za dovod prirodnog plina, provjeriti prostoriju i pozvati servisera da otkloni uzrok kvara.
- Ako dođe do bilo kakvog kvara izazvanog tehničkom greškom, isključite uredaj sa napajanja (sledeći gore navedena uputstva) i pozovite servis radi popravke.
- Ne povezuju 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 bocu mokro ćebe da biste je ohladili i zatvorite ventil na boci. Pošto se ohladi, bocu iznesite van. Nije dozvoljeno korишћenje neispravne boce.
- Ukoliko šporet nećeće upotrebljavati nekoliko dana, zatvorite glavni ventil za dovod plina; ako koristite plinsku bocu, zatvorite ventil nakon svake upotrebe.

# OPIS UREĐAJA

1a

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature/  
dugme za odabir funkcija reme
- 2 dugme - upaljač
- 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 reme
- 10 fioka\*
- 11 veliki gorionik
- 12 srednji gorionik
- 13 rešetka
- 14 pomoćni gorionik
- 15 srednji gorionik
- 16 poklopac

1c

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 dugme za odabir funkcija reme
- 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 reme
- 10 fioka\*
- 11 veliki gorionik
- 12 srednji gorionik
- 13 rešetka
- 14 pomoćni gorionik
- 15 srednji gorionik
- 16 poklopac
- 17 elektronski programator

1e

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

1b

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 dugme za odabir funkcija reme
- 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 reme
- 10 fioka\*
- 11 veliki gorionik
- 12 srednji gorionik
- 13 rešetka
- 14 pomoćni gorionik
- 15 srednji gorionik
- 16 poklopac
- 17 elektronski programator\*

1d

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 dugme za odabir funkcija reme
- 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 reme
- 10 fioka\*
- 11 električna ploča Ø 14,5 cm
- 12 električna ploča Ø 18,0 cm
- 13 rešetka
- 14 veliki gorionik
- 15 pomoćni gorionik

1f

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

2f- горионик

a- Sigurnosni ventil gorionika\*

b- Upaljač varnice\*

Оснащение плиты - перечень:

3а Поддон для выпечки\*

3б Поддон для жарки\*

3с Решетка для гриля (решетка для сушки)

3д Вертел -и вилки\*

3е Боковые лестнички

\*opcionalan

# INSTALACIJA

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 proventrena i da ima efikasan ventilaconi sistem u skladu sa postojećim tehničkim meraima.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilaconi 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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  po  $1 \text{ kW}$  snage gorionika. Vazduh može dolaziti spolja putem otvora za vazduh čiji je minimalni presek  $100 \text{ cm}^2$ , ili indirektno iz susednih prostorija koje imaju ventilacione cevi povezane sa spojšašnošću. (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 pregrevanja okolnih površina, plinski šporet je uređaj iz X – klase i može se ugraditi u element jedino iznad nivoa kuhinjske ploče, što je oko  $850 \text{ mm}$  iznad poda. Nisu preporučljivi kuhinjski elementi iznad ovog nivoa. Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu  $100^\circ\text{C}$ . Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno  $2 \text{ cm}$  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  $50^\circ\text{C}$  više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrsto, 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 su vam podešive 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

## Priklučivanje 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,
  - deletovornost svih funkcionalnih elemenata šporeta,
  - da li postoji uzemljenje.

\*opcionalan

# INSTALACIJA

## Pažnja!

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

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

Zapušać morate zavrnuti pomoću dinamometričnog ključa, sa maksimalnim obrtajem 20 Nm. Preporučujemo da spojeve zapečatite pomoću teflon trake. Ako došlo do prejakog završetaka ili ste upotrebili 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!

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

## Pažnja!

Iako su učinjeni svi naporci da se eliminišu neravnine i oštре ivice u ovom uređaju, pri rukovanju sa njim treba biti oprezan. Preporučujemo upotrebu zaštitnih rukavica tokom montaže.

## Električni priključak

(Snaga max. 3,5 kW)\*

- Šporet je proizведен za rad na napajanju jednofaznom naizmeničnom strujom (230 V 1 N ~ 50 Hz) i opremljen je napojnim kablom 3x1.5mm<sup>2</sup> dužine 1,5 m sa utikacem koji ima zaštitni kontakt.
- Priključna utičnica za strujno napajanje mora biti zaštićena i ne sme biti postavljena iznad šporeta. Nakon postavljanja šporeta, neophodno je da priključna utičnica bude dostupna.
- Pre nego što uređaj priključite na utičnicu, proverite:
  - mogu li osigurač i električne instalacije u domaćinstvu izdržati rad uređaja,
  - da li električni sistem ima uzemljenje u skladu sa zahtevima trenutnih standarda i mera,
  - da li je utikač lako dostupan.

\*opcionalan

## Povezivanje na struju

(Snaga rope 3,5 kW)\*

## Upozorenje!

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

## Uputstva za montažu

Šporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmeničnom strujom (400V 3N~50Hz). Volataža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premoščavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopцу 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 kontaktata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.

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

Crt.4b

## Priлагодавanje šporeta na različite tipove plina

Ovu radnju sme izvršiti samo odgovarajući ovlašćeni monter.

Ako se plinski priključak šporeta razlikuje od onog koji je predviđeo 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.

# INSTALACIJA

Gorionik tipa Somipress (oznaka „SOMIpess“ na korpusu gorionika)			Vrsta gasa	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P mbar
Pomočni	Prečnik dizne	mm	0,72	0,52
	Toplotno opterećenje	kW	1,00	1,00
	Potrošnja plina	g/h	-	73
Srednji	Prečnik dizne	mm	0,98	0,67
	Toplotno opterećenje	kW	1,80	1,80
	Potrošnja plina	g/h	-	131
Veliki	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 zavrtanj i podesite veličinu plamena.	2. Lagano zašrafitte podesivi zavrtanj i proverite veličinu plamena.

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

Gornji plamenici ne zahtevaju podešavanje prvog strujanja vazduha.

Pravilan 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 okreñite 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 šrafciger 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, zlepite nalepnici na kojoj je naznačeno na koju vrstu plina je šporet sada podešen.

## Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Isprazniti fioku, ocistite fabričke zaštitne delove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite topлом vodom i sa malo tečнog 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 topлом vodom sa malo tečнog sapuna.

### Važno!

Kod rerni koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «0.00» čim izvršite priklučivanje na strujno napajanje.

**Na programatoru podesite tekuće vreme.** (Pogledajte Elektronski programator).

Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi.

Unutrašnjost rerne isključivo treba prati topлом vodom sa malo tečнog sapuna.

## Hronometar M\*

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

Crt.6a

## Mehanički uređaj za odmeravanje minuta\* Ms\*

Uredaj za odmeravanje minuta je namenjen za upravljanje radom pećnice. Može se ga programirati u okviru od 0 do 120 minuta. Nakon proteka programiranog vremena uključiće 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 uređaja za odmeravanje minuta, okretaljku treba staviti u poziciju .

Crt. 6c

\*opcionalan

## Kako da koristite gornje plamenike

### Izbor posuda

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 plam pojavi,
- Nakon što se plam pojavi, otpustite komandno dugme i podesite željenu veličinu plamena.

### Pažnja!

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

**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 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

\*opcionalan

**Подбор мощности нагревания**

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

Pravilnim izborom posuđa štedite energiju. Posuda bi trebalo da ima deblje, ravno dno čiji je prečnik jednak prečniku grejne zone, jer se u tom slučaju toplota najefikasnije prenosi (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 podeši temperaturu u opsegu od 100°C do 250°C. Pogodno za pecenje.

**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 odozgo.

**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

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve sinalne 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 podešili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju,

Crt.6j

Što isto važi i za regulator temperature – da biste podešili 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.

Pric.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve sinalne 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 podešili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju.

Pric.6l

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

Pric.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. Upotrebljavajući 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 povisene temperaturе 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 nadnevom).

**Uključeni donji i gornji grejač**

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

**Nezavisna rasveta rerne**

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo raštetu komore reme.

**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 roštijl**

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

**Pojačani gril (Supergrill)**

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

**Uključeni gril**

Površinsko „roštijanje“ koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendvići (deblijina 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 nadnevom).

**Uključeni donji i gornji grejač**

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

**Uključena termo cirkulacija**

Podešavanje dugmeta u položaju „uključena termo cirkulacija“ omogućava realizaciju zagrevanja rerne na način koji diktira 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 sigurnosne 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 zagrevanu 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 roštijla. Rad rerne kontrolišeće pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podešili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju, što isto važi i za regulator temperature – da biste podešili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Crt.6m

Crt.6k

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

**Pažnja!**

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna 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 topote koja je emitovana odozdo, vlažni kolači, pica.

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».

### 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 domaća rerne.

### UPOTREBA RAŽNJA\*

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

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



#### Napomena!

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

\*opcionalan

Da biste pripremili jelo treba da:

- Nataknite jelo na ražanj i pričvrstite ga viljuškama ražnja
- Postavite kuku za kačenje u prorez (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.6y

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

## Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz sporet;
- 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 uobičajeni način pečenja (gornji i donji grejač) – upotreborom 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 zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pri nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drenovog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolaca treba da bude suv i čist);
- Poštovši isključivo 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 pripremajte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posuđe 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 jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

## Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

Vrsta pripremanja pečenja	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

\*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

### Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orijentacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

Vrsta pripremanja pečenja	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

## Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orijentacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

Vrsta pripremanja pečenja	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

## Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orijentacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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 topлом 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 svom i mekanom krpom. Uopšte, proverite da li su otvor za izlaz plamena smešteni u prstenovima ispod kapa gorionika čisti – pogledajte sliku ispod. Ne upotrebljavajte celičnu 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 upotrebjavajte sredstva za čišćenje jakog abrazivnog dejstva, kao što su abrazivni deterdženti za ribanje, abrazivne smese, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičane čete 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 zapepljenu prilikom pakovanja. Ploču treba redovno čistiti nakon svake upotrebe. Ne dozvolite da se ploča ozbiljnije zaprila, 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 isključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati topлом vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:
  - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
  - zatvörte 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 umetнутa 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, povlačeci 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 njenu grlo.
- Montirati senilo osvetljenja

Sijalica u rerni - Crt 9a

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

\*opcionalan

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Crt 10.

Vrste peća označene sa slovima Dp u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rda\*. Sine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjem. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, sine morate izvaditi obeseciti rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama etajeli i uzlov.

Crt 10a.

- Kuhinje označene slovom K\* u tipu su opremljene umecima pokrivenim specijalnim samočistećim emajlom. Emajl uzrokuje da nečistoće od masnoće ili ostataka hrane mogu da budu samostalno uklonjene pod uslovom da nisu isušene ili zapećene (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.

## Važno!

Zbog toga što se proces samočišćenja veže sa potrošnjom energije, pre svakog čišćenja provjeriti stepen zaprljanosti. Kad ustvrdimo da su samočisteće osobine umetaka smanjene, možemo da ih zamениmo. Umetke možemo da kupimo u servisnim tačkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtitit o tome da je samočisteći emajl osjetljiv 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 zabravljinje 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 ispušnje držača šarke pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabravljinje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljinje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

## Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljinje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice\*

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridižnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12B,12D1).
4. Staklo oprati topлом 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 pritisniti 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

\*opcionalan

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

- Isključite sve radne delove šporeta
- Isključite uredaj 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, produvajte 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
3.Kada palite gorionik, plamen iščezen	brzo ste otpustili dugme Отсутствие пытания	duže zadržite dugme pritisnuto do kraja na poziciji „veliki plamen”
4. Uredaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja	Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite 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	zavrnete je dobro ili zamenite pregorelu sijalicu (pogledajte poglavlje Čišćenje i Održavanje)

## TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :

230V~50 Гц

Snaga: макс.

6,1 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 viryklys savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklys aptarnavimas neatrodys sudėtingas. Prieš supakuavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklys buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu. Prašome, prieš pradédami naudotis prietaisui atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Laikydami jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi. Išsaugokite instrukciją ir laikykite ją taip, kad visada būtų po ranka. Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykites naudojimo instrukcijos nurodymu.

### Dėmesio!

Virtuve naudokitės tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasiliake teisę atlikti pakeitimą, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

## TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	86
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	86
SAUGOS NURODYMAI	87
GAMINIO APRASYMAS	90
IRENGIMAS	91
APTARNAVIMAS	94
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	99
VIRYKLES VALYMAS IR PRIEZIŪRA	102
VEIKSMAI AVARIJOS METU	103
TECHNIINIAI DUOMENYS	104

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



Atsakingai vartodami elektra, tau-pote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:

- Viriumi naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdamas, naturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždenkti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, virykles plökštę švarius. Nešvarumai trikdo šilumos per davimo procesą – stipriai prisiudege nešvarumai pašalinami tiktais natūraliais aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių aṅgas bei degiklių purkštuvių aṅgas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“. Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaitės ruošdami tiktais didesnius valgijų kiekius. Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą. Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minucijų, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minucijų prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.
- Sandarai uždarykite orkaitės dureles. Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite viryklys prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.



### IŠPAKAVIMAS

Transportavimo laikui prietaisais supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai. Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, jei 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliumi.

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



### BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

 Plastmasinė medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima daiktą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymimą. Pakartotinai naudodamiesi medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamiesi sunaudotus prietaisus, prisdėdiate prie aplinkos apsaugos.

Informaciją 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 atsakingu 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 gaisra.

**NIEKĀDA** 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 į kaitusiu orkaitės vidaus elementų.

Naudojantis orkaitės, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

**Dėmesio.** Nenaudoti šveičiamujų valiklių ar aštarių 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 ji nuvalyti.

Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius ataus.

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 intensyviam prietaiso naudojimui gali prieikti 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., patalpu 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 vietas,
- ūkiai,
- viešbučiai, moteliai ir kiti gyvenamieji objektai, kuriuose įrenginiu naudojasi nekvalifikuoti vartotojai.

## SAUGOS NURODYMAI

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusiu orkaitės vidaus elementui.
- Naudodamiesi virkykle atkreipkite dėmesį į vakuus, nes jie nežino virykles naudojimo taisyklį. Ypatingai karštą yra paviršiaus dégikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skyčių pripildyti indai statomi ant virykles gali būti vaiko nusidegimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestu virykles karštų elementų.
- I staciūn nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaitėje gali užsidiegti.
- Kepdami ant dégiklių nepalikite virykles be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebékite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant dégiklio.
- Virykles sūgedus, galite ja vėl naudotis tiktais specialistulų pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupą ant duju prijungimo valzdžio arba vožtuvo ant duju baliono.
- Saugokite dégiklius nuo užlejimo ir nešvarumų. Užteršliems dégikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant dégiklių.
- Ant paviršiaus grotelių, virš vieno deegiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus gortelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir dégiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirti ir taisyti virykles.
- Draudžiama atsukti virykles dégiklių rankenėles, rankoje netinkant uždegto degtuko arba duju uždiegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti dégiklio liepsnų pučiant.
- Pries atidarant dangtį, rekomenduojama gerai ji nuvalyti. Pries nuleisdami dangtį, palaukite, koki virykles plokštės paviršius atauš.
- Įkaitės stiklo dangtis gali skilti. Pries nuleisdami dangtį užgesinkite visus dégiklius. (Virykles su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiskai pritaikyti virykles kitai duju rūšiai, perkelti ją į kita vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Siuos veiksmus gali atlikti igaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimų priežastis.
- Prie virykles neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinantių virykles naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIA-MA:**  
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitaip elektriniai ir mechaniniai prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštus. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite duju baliono vožtuvą arba duju sistemos duju tiekimo čiaupą ir pravédirinkite patalpą. Iškvieskite igaliotą specialistą gedimo priežasciai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti virykles elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesi igaliotą specialistą.
- Prie duju tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo antena.
- Duju nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite duju tiekimą užsukdami duju tiekimo vožtuvą.
- Duju nutekėjimo iš nesandaraus duju baliono vožtuvu atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kada balionas atauštu, ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykles, užsukite pagrindinį duju sistemos vožtuvą, o jei naudojatės duju balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykles.

# GAMINIO APRAŠYMAS

1a	1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė / Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė 2 Orkaitės apšvietimas 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R 9 Orkaitės durelių rankena 10 Stalčius* 11 Didelis degiklis 12 Vidutiniškas degiklis 13 Paviršiaus grotelės 14 Pagalbinis degiklis 15 Vidutiniškas degiklis 16 Dangtis 17 Programavimo įtaisas*	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 Stalčius* 11 Didelis degiklis 12 Vidutiniškas degiklis 13 Paviršiaus grotelės 14 Pagalbinis degiklis 15 Vidutiniškas degiklis 16 Dangtis 17 Programavimo įtaisas*
1c	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 Stalčius* 11 Didelis degiklis 12 Vidutiniškas degiklis 13 Paviršiaus grotelės 14 Pagalbinis degiklis 15 Vidutiniškas degiklis 16 Dangtis 17 Programavimo įtaisas	1d 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 Stalčius* 11 Kaitvieta Ø 14,5 cm 12 Kaitvieta Ø 18,0 cm 13 Paviršiaus grotelės 14 Pagalbinis degiklis 15 Vidutiniškas degiklis
1e	1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės 7 Laikmatis 8 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L 9 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R 10 Orkaitės durelių rankena* 11 Stalčius 12 Kaitvieta Ø 14,5 cm 13 Kaitvieta Ø 18,0 cm 14 Paviršiaus grotelės 15 Pagalbinis degiklis 16 Vidutiniškas degiklis 17 Dangtis	1f 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės 7 Programavimo įtaisas* 8 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L 9 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R 10 Orkaitės durelių rankena* 11 Kaitvieta Ø 14,5 cm 12 Kaitvieta Ø 18,0 cm 13 Paviršiaus grotelės 14 Pagalbinis degiklis 15 Vidutiniškas degiklis 16 Dangtis

Pieš 2f:

- a - Apsauga nuo duju nutekėjimo\*
- b - Kibirkštinius uždegiklis\*

Viryklės įranga – suvestinė:

- 3a Padéklas kondit. gaminiams kepti\*
- 3b Kepimo padéklas\*
- 3c Grotelės griliui
- 3d Iesma stienis un dakša\*

\*Kai kuriuose modeliuose

Šie nurodymai skirti įrengiančiam prietaisą kvalifikuotam specialistui. Jų tikslas – užtikrinti kuo geresnį prietaiso instalavimo ir priežiūros darbų atlikimą.

## Viryklos statymas

- Virtuvė turėtu būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujines viryklos naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitinkti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtu būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nūvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklos pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtu būti išri užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m<sup>3</sup>/h vienam degikliui galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš isorės – per 100 cm<sup>2</sup> skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su įjšorė įšeinančiu ventiliaciniu kanalu.
- Intešyviai ir ilgai naudodamiesi prietaisu atidarykite langą, kad ventiliavimas būtų efektyvesnis.
- Arti esančių paviršių apsaugos nuo perkaitimo atžvilgiu dujinė virykla yra X klasės prietaisais ir gali būti įmontuojama į baldus tikta iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.  
Pleš.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, virykla įmontuokite į baldus palikdami maždaug 2 cm atstuma. Už viryklos esant sienai turėtų būti atspari aukštoms temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali ikaisti iki maždaug 50 °C aukštėsnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklos statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuve. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

**Blokuočės, saugančios, kad virykla neapvirstu, montavimas.\***

Blokuočė montuojama, kad virykla neapvirstu. Blokuotė, sauganti, kad virykla neapvirstu, neleidžia, pvz., vaikui užsikart ant orkaitės durelių ir apversti visą virykłę

Pieš.3z

850 mm aukščio virykla

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio virykla

A = 104 mm

B = 147 mm

## Viryklos prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

### Dėmesio!

Viryklė prijungiamama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemas, kuriai ji pritaikyta. Informacija apie dujų rūši, kuriai virykla yra gamyklos pritaikyta, rasitevardiniu duomenų lentelėje. Viryklos prijungiamama tikta igaliotu specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

## Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

- turėti igaliojimą atlikti dujų įrangos montavimo-priežiūros darbus,
- susipažinti su viryklos vardiniu duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūši, kuriai pritaikyta virykla, palyginti informacija su įrengimo vietojė dujų tiekimo taisykliemis,
- patikrinti
- vėdinimo t.y. oro keitimą patalpose efektyvumą,
- dujų įrangos jungčių sandarumą,
- visų viryklos funkcionalumo elementų veikimą,
- ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nuliniu) laidu,

\*Kai kuriuose modeliuose

## Dėmesio!

Prie skystų duju baliono arba esamos duju sistemos viryklė prijungiamą tiktais įgalioto montuotojo atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

### Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

Jeigu viryklė yra prijungiamą pagal 2 klasę, I po-klašio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinių elastinų vamzdžių atitinkantį salies normas. Duju instalacijos prijungimas prie dujinės viryklės – tūtū būti atliktas G1/2" sriegiu.

Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpiklius atitinkančius šalis normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm.

Įsitinkinkite, kad vamzdžis nėlies jokių judamųjų dailių, kurios galėtu jį pažeisti.

### Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Viryklė turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu.

Prijungimas turi būti atliktas tokiių būdų, kad nesudarytų įtampos jokiame duju instalacijos punkte arba prietaiso dalyse.

Per didelis užsukimo momentas (didesnis negu 20 Nm) gali pažeisti sujungimą ir sujungimas gali būti nesandarus.

Duju tiekimo vamzdžis neturėtų liesti metalinių viryklės užpakalinės dalies korpuso elementų.

## Dėmesio!

Baigę irentginti visus viryklės elementus, patirkrinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su mullu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

## Dėmesio!

Kiekviena karta, kai pakeičiamas reduktorius, būtina atlikti viryklės techninę apžiūrą – patirkrinti, kaip veikia duju vožtuvai ir apsauga nuo nuotekio.

## Dėmesio!

Nors buvo dedamos visos pastangos, kad šiame irentginyje nebūtų iibrėžimų ir aštrių kraštų, su juo reikia elgtis atsargiai. Montavimo metu rekomenduojame naudoti apsaugines pirštines.

### Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)\*

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamaja srove (230 V 1N~50Hz). Joje irentgintas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su įžeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (įžeminimo) kontaktu. Jis negali būti irentgintas virš viryklės. Svarbu, kad patačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patirkrinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra irentgta įžeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

## Dėmesio!

Jei neatjungiamas maitinimo laidas yra pažeistas, norint išsvengti pavojaus jis turi būti pakeistas gamintojo, specialistinės taisyklos arba kvalifikuoto asmenis.

\*Kai kuriuose modeliuose

### Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

## Dėmesio!

Irentgino darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemas pakeitimus.

## Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamaja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė jtempa yra 230 V. Viryklė galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), irentgiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schema.

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 vardine galia.

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

## Dėmesio!

Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto ⊕ ženklu būtina irentginti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje tūrėtu būti irentgas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdamis viryklę prie elektros sistemas, būtinai susipažinkite su vardiniu duomenų lentelėje bei prijungimo schema pateikta informacija.

**DEMESIO!** Montuotojas privalo ietkti naudotoui viryklės prijungimo prie elektros sistemas liudijimą – garantinio laipo priedą.

Kitas, negu schemaje 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, kuriuos numatytos viryklės gamyklinei versijai t.y. G20 18-20 mbar, reikia pakeisti degiklius purškstukus ir sureguliuoti liepsnų.

Norėdami pritaikyti viryklę kitų duju degimui:

- pakeiskite pürškstukus (žr. žemiau pateikiamos lentelės),
- sureguliuoti „taupiąją“ liepsną.

## Dėmesio!

Gamintojo tiekiamose viryklėse irentga degiklius gamintojo pritaikytus vardinės duomenės lentelėje bei garantiniame lape pateikiamos duju rūšies degimui.

# IRENGIMAS

Somipress tipo degiklis (žymima „SOMIpress“ 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
Vidutinė	Purkštuko skersmuo	mm	0,98	0,67
	Šiluminė apkrova	kW	1,80	1,80
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	131
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 dūjoms	Pritaikymas iš gamtinių duju suskystintoms dujoms
Didžiausia	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.
Didžiausia	2. Švelniai išsukė reguliavimo sraigą suregiliuokite liepsnai.	2. Švelniai, kiek galima išsukė reguliavimo sraigą, patikrinkite liepsnos dydį.

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Paviršiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro krauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi aiskūs mėlynai-žalios spalvos kūgiai. Trumpa, užianti arba ilga, geltona liepsnai, iš kurios išsiškirią dūmai reiškia, kad degiklis yra pajeištas arba užterstas. Norėdami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degiklį maždaug 10 min., o po to vožtuvo rankenėlę pasukite ties taupia padėtimi. Liepsna neturėtų užgessti arba peršokti ant purkštukų.

Pieš. 5a - Degiklio purkštuko keitimas. Su speciaiлюo galiniu raktu 7 išsukite purkštuką ir pakeiskite ji nauju, atitinkančiu duju rūši (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 duju nutekėjimo Copreci

Taupią liepsnai privalo sureguliuoti montuotojas vietoje pas vartotoją. Priklauso nuo naudojamų duju rūšies ir slėgio.

## Dėmesio!

Baigę reguliavimą, užklijuokite lipduką su duju rūšies, kuriai pritaikyta viryklié, aprašu.

# APTARNAVIMAS

## Prieš pirmąkart įjungus virykļę

- nuimkite pakuotės elementus,
- svetiniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juosteles.
- išsimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaitės kameros vi-daus,
- išsimkite orkaitės įranga ir nuplaukite šiltame vandenye su indų plovikliu.
- jukite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaite (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Orkaitės kamerą plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

### Dėmesio!

Ijungus į tinklą virykle su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ta, disploje bus vaizduojama „0,00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiku. (Zr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukcija).

**Nenustacius aktualaus laiko, orkaite neveikia.**

## Orkaitės kamera plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

## Laikmatis M\*

Laikmatis nevaldo viryklės. Tai yra garsinis signalizatorius, primenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinarinių veiksmų atlikimą. Matuojamą laiko dia-pazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš. 6a

## Mechaninis laikmatis Ms\*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaite automatiškai išjungiamā.

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 degiklius bei juos valdančių rankenelių išdėstyta pateikiama „Gaminio savybių“ skyriuje.

### Indo parinkimas

Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo visa-da būtų didesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlės; puodas uždenkite dangčiais. Rekomenduojama, kad puodo skersmuo būtų maždaug 2,5 - 3-kart didesnis, kaip degiklio skersmuo:

- pagalbinis degiklis – nuo 90 iki 150 mm skers-mens indas,
- vidutiniškas degiklis – nuo 160 iki 220 mm skers-mens indas,
- didelis degiklis – nuo 200 iki 240 mm skersmens indas, puodo aukštis neturėtų būti didesnis, kaip jo skersmuo.

Pieš. 6d:

a - BLOGAI

b - GERAI

### Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

a - Padėtis: degiklis išjungtas

b - Padėtis: taipi liepsna

c - Padėtis: didelė liepsna

### Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekitė degtuka,
- kiek galima, išpauskite rankenėlę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“ 
- padėtimi,
- dujas uždekitė degtuku,
- nustatykite reikiama liepsna (pvz. „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-nėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

### Degiklių uždegimas naudojant uždegikli\*

- paspauskite ✰ pažymėto kibirkštiniu uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, išpauskite rankenėlę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“  padėtimi,
- palaikykite, kol užsiidegs dujos,
- nustatykite reikiama liepsną (pvz. „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-nėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

### Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę\*

- kiek galima, išpauskite degiklio čiaupo ranke-nėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“  padėtimi,
- palaikykite, kol užsiidegs dujos,
- degiklio liepsnai užsiidegus atlaivinkite ranke-nėlę ir nustatykite reikiama liepsnos didž.

### Dėmesio!

Jei turite viryklės modelį su paviršiaus degikliu apsauga nuo duju nutekėjimo, uždegdamis degiklius, kiek galima paspaude rankenėlę ties „didelės liepsnos“ padėtimi, palaikykite ją, maždaug 10 sekundžių, kad apsauga išsijungtų.

\*Kai kuriuose modeliuose

# APTARNAVIMAS

## Degiklio liepsnos pasirinkimas

Tinkamai sureguliuoti degiklių liepsna yra šviesiai mėlyna su aiškai pastebimu vidaus kūgiu. Liepsnos dydis priklauso nuo degiklio reguliavimo rankenėlės padėties:

- didelė liepsna
- maža liepsna („taupi“)
- degiklis išjungtas (nuutrauktas duju tiekimas)

Liepsna sklandžiai reguliuoja pagal poreikius.

Pieš. 6f  
a - BLOGAI  
b - GERAU

### Démesio!

Draudžiama reguliuouti liepsnų diapazone tarp išjungto degiklio ● padėties ir didelės liepsnos padėties.

## Apsaugos nuo duju nutekėjimo veikimas\*

Kai kuriuose virykliai modeliuose (žr. 10 psl. lentele) įrengta automatinė duju tiekimo į degiklius nutraukimo sistemą dingus liepsnai.  
Si sistema apsaugo nuo duju nutekėjimo užgesus degiklius liepsnai, pvz. išsiliejus skysčiui ant degiklio. Degiklis pakartotinai įjungiamas naudotojo

## Kaitinimo plokšteliés aptarnavimas\*

Kai kuriuose modeliuose (žr. „Gaminio savybių“ skyriaus lentele) įrengta kaitinimo plokšteli.

Plokšteliés galia reguliuojama palaipsniu pasukant rankenėlę į dešinę ir į kairę. Ijungus plokštélę valdymo skydelyje įjungia geltona signalizacine lemputę.

- MIN. kaitinimas
- 1 Daržovių troškinimas, lėtas virimas
- Sribriu, didesnių valgių kiekijų virimas
- 2 Lėtas kepimas
- Mėsos, žuvies apkepimas
- 3 MAX. Greitas įkaitimas, greitas virimas, kepi-mas
- 0 įjungimas

Pieš. 6g

### Démesio !

Išlaikykite plokštélé švaria – nešvari plokštélę nereduoda visos galios. Saugokite plokštélę nuo korozijos. Pries nuimdam i puodą, išjunkite plokštélę. Ant įjungtos plokštélés nepalikite be priežiūros išvy su valgais, kurie ruošiami naudojant riebalus ar alieju. Karštū riebalai savaime užsidega.

Piemėrota trauka izvēle lauj ietaupīt enerģiją. Traukam jābūt biez, plakans dibens, ta diametram jābūt vienādam ar sildrinka diametru (18 cm), jo tādos apstaklōs ir optimāla siltuma pieva-dišana Pieš. 6h.

## Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama su viršutiniu ir apatiniu kaitinimó elementu bei griliu (jei yra). Si orkaitė valdoma su viena rankenéle, skirta funkcijos rūšies pasirinkimui ir tuo pačiu surišta su temperatūros reguliatoriumi.

Pieš.6i

### Démesio !

Modeliuose be grilio, viryklés valdymo ranke-nélėje néra  padėties.

## Galimos rankenélės padėtys



**Nepriklausomas orkaitės apšvietimas**  
Pastaciūs rankenéle 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 kepdomi.



**Ijungtas apatinis kaitinimo elementas**  
Pastaciūs rankenéle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokitės norédami pakepti pyragus iš apačios.



**Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas**  
Pastaciūs rankenéle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudokitės norédami pakepti pyragus iš viršaus.



**Ijungtas grillio kaitinimo elementas**  
Pastaciūs rankenéle ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

## Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norédami įjunti orkaitę:

- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūra ir kaitinimo būda,
- pastatykite rankenéle ties reikiama padėtimi, sukdami ją į dešinę.

Pieš.6z

\*для определенных моделей

# APTARNAVIMAS

Orkaitės jungimas signalizujamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darba, Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į kaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

Orkaitės išjungimasis – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kaire pastažykitė ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

## Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

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 išiungiamama, abidvi rankenėlės pastačius ties „•“ / „0“.

## Galimos rankenėlės padėtys



### Jungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviestama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



### Jungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudokitės norėdami pakępti pyragus iš viršaus.



### Jungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.



### Jungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama iprastu būdu.

Pieš.6z

Orkaitės jungimas signalizujamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darba, Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į kaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

## Orkaitė su piverstine oro apytaka

Orkaitė gali būti kaitinama apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Si 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 išiungiamama, abidvi rankenėlės pastačius ties „•“ / „0“.

### Dėmesio !

Pasirinkus bet kuria orkaitės funkcija, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) išjungiamas tiktais nustačius temperatūrą.



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviestama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamерą.



### Greitas pakaitinimas

Išjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



### Atšildymas

Išjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokių šildytuvų.



### Jungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija išjungama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durimis.



### Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Išjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinamas esant tuo pačiu išjungtam viršutiniui kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukščiausinę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



### Jungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



### Jungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokitės norėdami pakępti pyragus iš apačios.



### Jungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama iprastu būdu.

## APTARNAVIMAS



**Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje ijungiamama pyrago kepimo funkcija. Iprasta orkaitė su ventilatoriumi.

Pieš.6z

Orkaitės ijungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į jkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksciau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiykumas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

### Orkaitė su priverstine oro apytaka (su ventiliatoriumi ir oro apytakos kaitinimo elementu)

Orkaitė gali būti įkaitoma apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementais, griliu bei oro apytakos kaitinimo elementu. Si 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 išjungiamama, abidvi rankenėles pastačius ties „●“ / „0“.

#### Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) ijungiamas tiktais nustačius temperatūrą.



#### Neprilausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviciama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



#### Greitas pakaitinimas

Ijungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



#### Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



#### Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiamasi su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės duvelėms.



#### Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Ijungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinamas esant tuo pačiu ijjungiam viršutiniam kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



#### Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



#### Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokites norédami 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 „ijungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termoventiliatoriumi.

Sis kaitinimas užtikrina tolygiai šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Si kaitinimo būdo priivalumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos ižanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejuo-se darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgiu, kas turi itakos jų skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimasis.



#### Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje ijungiam a pyrago kepimo funkcija. Iprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



#### Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, pasirenkama oro apytakos ir apatinio kaitinimo elemento funkciją. Valgis pakeperamas iš apačios.

Pieš.6z

Orkaitės ijungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į jkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksciau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiykumas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

\*Kai kuriuose modeliuose

## APTARNAVIMAS

### Naudojimasis griliu\*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grili:

- pasukite orkaitės rankenelę ties simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarotoms orkaitės durelėms),
- skardą su valgiju pastatykite tinkamame darbiname lygje, skrudinanti ant grotelių, po jomis padėkite padéklą 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 paukščienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. Valgiams ruošti, iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiai galiausiai atsiplėtus sustoti ar pakeisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimui kokybei.

Dėmesio!

Néra atskiro, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrūs orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

- (žr. žemiau pateiktamas nuotraukas)
- valgi užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite ji su šakutėmis,
  - rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaičiuojant nuo apačios,
  - virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkrepiiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmėlio,
  - įsukite rankeną,
  - Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

\*Kai kuriuose modeliuose

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## Konditerinių gaminių kepimas

- kepinis rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojant kitur išsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpančias, jūdėjos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis 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 iđedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, jurdamai ji mediniu krapštuku patirkinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtu likti svarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepant įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientacinių, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgiui,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instruk-

cijoje pateikiamų verčių, laikykiteis instrukcijos nurodymų.

## Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklės dujinų degiklių.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant ant džiovinimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiam lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsa į kita puse. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiai pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

## Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis	Trukmė [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

## Svarbu!

Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikrai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## Orkaitė su piverstine oro apytaka

Kepinio patieka-lo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E 4)	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

### Svarbu!

Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikriaiai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (su ventiliatoriumi ir oro apytakos kaitinimo elementu)

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E 4	Trukmė [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

## Svarbu!

Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikriaiai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išlaikant virykle švarią ir tinkamai atliekant priežiūros darbus, prailginamas prietaiso tinkamo veikimo laikotarpis.

Prieš pradėdami valyti, išjunkite virykles, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenélės būtų pastatytos ties „0“ / „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

## Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, virykles korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo virykles ir plaukite šiltu vandeniu su riebalus ir nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmė groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švariu skudurėliu. Ypač svarbu, kad švarios būtų po degiklių kepurėlių esančios karūnėlės – žr. pieš. žemiau. Degiklių purksčiukų angas pralyvakyte su tankia varinė vielą. Nenaudokite pieno vielos, negrežkite angų. Pieš. 7).

### Dėmesio !

Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dailelės gali sustabdyti duju nutekėjimą ir būti degiklio netinkamai užsidegimo priežastis.

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.

Nelygai uždėtas degiklio dangtelis gali negrįžtamai pažeisti patį degiklį. - Pieš. 8).

Emaliuotu paviršiu valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stípriai bražančių priemonių, kaip antai: abrazyvinį šveitimo priemonių, abrazyvininius pastus, pemzus, šveituvų ir pan. Prieš naudojanties nerūdijančio pieno virykles, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatinga dėmesi skirkite į tai, kad iрengdami virykles padéklus nūjumtumėte nuo ju plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuoja virykles pakuoči. Virykle būtina reguliarai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stípriai užterštas ir kad ištekėję skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

- Virykles, kurių tipo kode yra raidė K\* turi specialiai savaimė išsivalančią emalę padengtus idéklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių nešvarumai gali būti pašalinami savaimė, jeigu jie néra pridžiūve ar pridegt (maisto ir riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiūvo ir nepridegt, tada išsvengiamas ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitė savaimė išsivalyti būtina ja įjungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

### Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti nešvarumų dydį. Nustačius, kad idéklų savaiminio valymo savybės suprastėjo, galima juos pakeisti naujais. Idéklų galima išsigyti servisuse arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiiminti, kad savaimė išsivalanti emalė yra paveiki šveitimui, todėl valant nereikėtų naudoti ėsdinančių valiklių ar kietų šluosčių.

## Orkaitė

- Orkaitė reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tikta šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garažas Steam Clean:\*
- į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apaclos) pastatyti dubenį įplikite 0,25 l vandens (1 stiklinė), uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūras reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50 °C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- įjunkite orkaitės kameroje apie 30 min., atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalė kameros vidų įspaukite ji šiltu vandeniu su indų plovikliu
- Dėmesio. Valant su garažas po virykles gali susirinkti drégme arba vändens likučiai
- Įsplovę orkaitės kamera, sausai ją nuvalykite.

### Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinius priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimasis

Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeliant lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

- Visas valdymo rankenélės pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai ji nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite naują – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lempute:
  - itampa 230 V
  - galia 25W
  - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš. 9

- Gerai įvirtinę lemputę keraminame lizde, įsukite į.
- Įsukite lemputės dangtelį.

## Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimasis\*

Norint išvengti elektros srovės smūgio, prieš keičiant halogeno lemputę būtina įsitikinti, kad įranga yra išjungta.

- Visas valdymo rankenélės pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nusukti ir nuplauti lemputės gaubtą – nepamiršti gerai ji nususinti.
- Ištraukti halogeno lemputę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prieikus – halogeno lemputę pakeisti nauja G9
  - itampa 230 V
  - galia 25 W
- Halogeno lemputę gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lemputės gaubtą.

Orkaitės lemputė - Pieš. 9a

\*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D\* turi lengvai išimamus, vieliniaus orkaitės lentynelių laikiklius. „Dp“\* raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vieliniaus orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynelėms. Šiuos kreipiklius išimi 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 ištumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

## Periodinės apžiūros

Be einamujų viryklės valymo darbų, būtina:

- atliki periodines viryklės valymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniams laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atliki viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksplotačavimo trikdžius,
- atliki periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

### Dėmesio!

Visi taisymai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba galiojanti montuotojo.

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyrije (tvirtintą) apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždare dureles, pakelkite jas iš nuimkite į priekį. Norėdami irenti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirikštine tvarka. Irenčdamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išpoja būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neiengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš. 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

Vidaus stiklo išémimas\*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išspraushti 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 idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirikštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinė lentjuoste tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairi galą išgali paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išémimas. Stiklo 3.

Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išémimas. Stiklo 2.

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinės sistemos
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiaus pateikiamos lentelės nurodymų. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

\*Kai kuriuose modeliuose

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite duju tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravédirinkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2.Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pākeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų uždegiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspaustą, kol degiklio karūnėlėje matysis pilna liepsna
3.Uždegant degiklio liepsna užgesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspausštą ties „didelės liepsnos“ padėtimi
4.Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pākeiskite perdegusį saugiklį
5.Programavimo įtaiso displejėje 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. Valumo ir priežiūros skyrių)

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 6,1 kW
Prietaiso kategorija	50 / 60 / 85 cm
Atitinkta 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 pliidil kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetud ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidil sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidil kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite välitmiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

### Tähelepanu!

Pliit 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	105
OHUTUSJUHISED	106
SEADME KIRJELDUS	109
PAIGALDAMINE	110
KASUTAMINE	113
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED	118
HOOLDUS JA PESEMINE	121
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	122
DATE TEHNICE	123

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säasteta üksnes raha, vaid ütlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoold tähitis loodushoialane ettevõtmise. Elektrienergia kokkuhoiiks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistroostnööde kasutamine. Paksus tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunöö kaanega – vastasel juhul suureneb energiaribamise kuni 4 korda!

- Valige toiduvalmistroostnööd, põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalaga läbimõõduga. Keedunöö läbimõõd ei tohi olla väiksem kuumutusalast läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistroostnööde põhjad puhtana. Müstus takistab soojusülekannet; väga mustade nööde puhasdamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Arge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jäälksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minuti enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistroostnöökseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistaatud potis pliidiplaadi.
- Kasutage ära praeahju jäälksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistroostnöömi lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud ukseihend aitab kaasa soojuskaadude tekkel. Puustage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemääras tarbijast.



### LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jäeks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.

Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüüleenkileti ja vahtplasti) lastele kättesaadamatult.

## KÄIBELT KÖRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



Kui seade körvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtpunktil. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil. Külmi ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisile. Raakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitake kaasa keskkonnahoioile.

Teavet vastuvõtpunktide asukohta 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 füüsилiste, tunde- ja teadmishairetega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisjuhendiga, 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 ára kustuta tuld veega, vaid lülitata seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

**Tähelepanu.** Tuleoht: ára paiguta asju keedupinnale.

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste välimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.

Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

**Tähelepanu.** Arge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallseemeid ükseklaasi 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 soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitavlasta 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 ohult 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 funktsionide täitmiseks koduses 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.

## OHUTUSJUHISED

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidit ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud o tuid. Laps võib end pöletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelikuga anumates.
- Jälgige, et kõögis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei püutuks vastu pliidit kuumi osi.
- Arge hoidke sahtlis kergestisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Arge jätkke toiduvaltmistamise ajal pliiti järelvalveta. Kuum öli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulikeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uesti kasutada alles pärast rikete körvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballoonni kraani avamist veenduge, et kõik pliidit kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Arge asetage keedunöoud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplati kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate lõökide 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 qaasi süütamise vahendit ('pölevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitav lasta pliidipinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel purunedata. 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.
- Arge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Arge lubage pliidi juurde väikelapse 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 otsekohale sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tūulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline riike, lülitage otsekohale välja pliidi elektrotoide (järgides siinloodud juhiseid) ja pöörduge eksperti poole törke körvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti balloonni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja seal väljuv gaas süttib, tegutsege järgmiselt: heitke balloonile märg rätik leegi kustutamiseks ja balloonni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon üue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballoon kraan iga kasutuskorra lõpul.

# SEADME KIRJELDUS

1a

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp/ Ahju töörežiimi valiku lülit
- 2 Knopka elektronpodgejiga
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toite märgutuli R\*
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel\*
- 11 Suur pliidiplaat
- 12 Keskmine pliidiplaat
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Keskmine pliidiplaat
- 16 Kaas

1c

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toite märgutuli R\*
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel\*
- 11 Suur pliidiplaat
- 12 Keskmine pliidiplaat
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Keskmine pliidiplaat
- 16 Kaas
- 17 Timer

1e

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Munakell
- 8 Termoregulaatori märgutuli L
- 9 Pliidi toite märgutuli R\*
- 10 Praeahju ukse kinnitus
- 11 Sahtel\*
- 12 Pliidiplaat Ø 14,5 cm
- 13 Pliidiplaat Ø 18,0 cm
- 14 Võre
- 15 Väike pliidiplaat
- 16 Keskmine pliidiplaat
- 17 Kaas

1b

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toite märgutuli R\*
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel\*
- 11 Suur pliidiplaat
- 12 Keskmine pliidiplaat
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Keskmine pliidiplaat
- 16 Kaas
- 17 Timer\*

1d

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toite märgutuli R\*
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel\*
- 11 Pliidiplaat Ø 14,5 cm
- 12 Pliidiplaat Ø 18,0 cm
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Keskmine pliidiplaat

1f

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Timer\*
- 8 Termoregulaatori märgutuli L
- 9 Pliidi toite märgutuli R\*
- 10 Praeahju ukse kinnitus
- 11 Pliidiplaat Ø 14,5 cm
- 12 Pliidiplaat Ø 18,0 cm
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Keskmine pliidiplaat
- 16 Kaas

2f

- a- Leegiandur\*
- b- Elektrisüütel\*

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat\*
- 3b Grätar sarma nichelata
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3d Praevarras ja hargid\*

\*Mõned mudelid

# PAIGALDAMINE

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 määrsed ja eeskirjad määradavad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist köik põlemisjäigid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslõöri.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldamata vaba juurdepääsu kõigile juhtimisseadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsjoonikanali, mille ristlöige on vähemalt  $100 \text{ cm}^2$  või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.
- Kui pliidi kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seisukoost kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni sõlist. Sellест tasnest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Joonis 4a
- Lähedalausuvate mööblipindade kattematerjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini  $100^\circ\text{C}$ ; vastasel juhul võib kattematerjal deformeeruda või mööbli küljest eralduda. Kui Te pole mööbli temperatuuritaluvuses kindel, jätkke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuurneda 50 kraadi üle ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- Pliit tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vahealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahtli. Jalgase seadevahemik on +/- 5 mm.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.\*

Lukk paigaldatakse, et vältida pliidi ümberminekut. Tänu pliidi ümberkukkumist takistavale lukustusele ei ole lapsel võimalik näiteks ronida pliidi uksele ja põhjustada nii pliidi ümberminekut.

joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

## Ühendamine gaasivörku

### 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 feisele gaasitüübile.

## Teave gaasiühenduseksperdile Eksperdil peavad olema:

- Luba tööks gaasiseadmetega.
- Ekspert peab tutvuma pliidi saatedokume tides esitatud nõudmistega ja võrdlema neid nõudmisi reaalsete tingimusfega.
- Ekspert peab kontrollima:
  - ruumi ventilatsiooni (õhuvahetust)
  - Gaasiühenduste hermeetilisust
  - Pliidi köikide osade õiget toimimist
  - pliidi elektrisüsteemi.

\*Mõned mudelid

## Tähelepanu!

Pliidi ühendamist surugaasiballooniga võib teostada ainult ekspert, kellel on selleks olemas vastavad teadmised, volitused, vahend jakes on teadlik kehtivatest ohutusmäärustest.

## Ühendamine elastse terasujuhtmega

Kui pliit paigaldatakse 2. klassi I alamklassi nõuete kohaselt, on pliidi ühendamiseks gaasitorustikuga soovitatav kasutada eranditult elastset metalljuhet, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Liide, mis juhib gaasi pliidini, on liide keermega G1/2". Ühendamiseks kasutage ainult selliseid torusid ja tiheneid, 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 jäигa torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2". Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud seliselt, et sée ei tekitaks pingeid torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas.

Liiga suure momendiga Keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermeeetiliseks.

Gaasitoru ei tohi pootuda 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 rõhuregulaatpri väljavahetamist tuleb teostada köögi tehniline ülevaatus, mis kaasab ka gaasiventiliid ja gaasi lekkekaitsse toimingist.

## Tähelepanu!

Kuigi selle seadme puhul on tehtud kõik võimalik, et vältida konarusi ja teravaid servi, tuleb seadme käsitsemisel olla ettevaatlik. Soovitame paigaldamise ajal kasutada kaitsekindaid.

## Ühendamine elektrivörku

(võimsus max 3,5 kW)\*

- Pliit on ette nähtud töitmiseks ühefaasilise vaheduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$  pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidi pinna kohal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  - kas kaitsed ja juhtmed peavad vastu pliidi koormusele.
  - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele.
  - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

## Ühendamine elektrivörku (võimsus on suurem kui 3,5 kW)\*

### Ühendamine elektrivörku

#### Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivörku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik.

Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

#### Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoole. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilülit, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivörku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

### Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vaja-  
dust ühendada tähisega  märgitud kontakti külge kaitseahel.

Pliidi toiteahelas peab olema lülit, mille abil on võimalik pliiti avariilukorras välja lülitida.

Pliidi ühendamiseks elektrivörku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

#### Märkus!

Elektrimontöör peab pärast elektripliidi ühendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivörku“ (vastav vorm on lisatud garantiikirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

Joonis 4b

\*Mõned mudelid

# PAIGALDAMINE

## 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 korpu 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
Keskmine	Düüsi läbimõõt	mm	0,98	0,67
	Termiline koormus	kW	1,80	1,80
	Gaasi tarbimine	g/h	-	131
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 kraanidele nupud.

Pliidil olevad põletid ei vaja õhu juurdepääsu seadistamist. Normaalse leegi tunnuseks on iseloomulik rohekassinised koonusid. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmay leek, millel puuvad 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 säastuasendisse. Leek ei tohi kustuda või üle minna injektorile.

des.5a - Injektori vahetamiseks

keerake olémäsolev injektor välja padrunvõtme abil, millel on otsak 7, ning keerake asemele uus injektor, mis sobib kasutatavalale gaasile (vt tabelit)

Kraanide reguleerimine toimub süüdatud põletitega säästuleegi asendis

Leegi seadistamist säastvaks 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.

# KASUTAMINE

## Enne esimest sisselülitamist

- yeemaldage kõik pakendi osad,
- eemaldage ettevaatlikult ahjuuksest kleebised ahjuuksest. Kui järele jääb nähtav jälg, lülitage ahi sisse (vt allpool) ja puh stage kuum klaas klaasipuhastusvahendi abil. Kuivatage pehme lapiga.
- vabastage saotel, puhastage ahi sisemus tootmisjätkidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooga veega, millele on lisatud nöudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- köikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

## Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudeliteil ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkvavad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaaeig (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nöudepesuvahendit.

## Munakel M\*

Munakel ei juhi ahiu tööd. Tegemist on helisignaliga 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 helisignaal ja praeahil lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nöutav 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 juhnrippude 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:

- väikesele pliidiplaaidle - nõud läbimõõduga 90-150 mm
- keskmisele pliidiplaaidle - nõud läbimõõduga 160-220 mm
- suurele pliidiplaaidle - nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

joonis. 6d:

- a - Ebaõige
- b - Corect

## Pliidipladi juhnripp

joonis. 6e:

- a - Väljas
- b - Saastuleek
- c - Suur leek

## Pöletite süütamine käsitsi

- süüdaake tuletikk
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ 
- süüdaake gaasi tikuga
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „saastuleek“ - pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ ●).

## Pöletite süütamine elektrisüüteliga\* \*○

- Vajutage elektrisüüteli nupule (tähisega V \*),
- Vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ 
- oodake gaasi süttimiseni
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „saastuleek“ - pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ ●)..

## Pöletite süütamine käsisüüteliga\*

- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ - 
- oodake gaasi süttimiseni
- pärast leegi süttimist vähendage survet nupule ja seadke nupp vajalikku asendisse

## Tähelepanu!

Mudelite, mis on varustatud gaasilekke-kaitseseadisega, tuleb pöleti süütamisel hoida nuppu 2-10 sekundi jooksul asendis „suur leek“, et kaitse hakkaks toimima.

\*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

## Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

Õigesti reguleeritud leegil on helesinine värvus ja sealgi väljendunud sisemine kooniline osa. Leegi suurus sõltub nupu asendist.

- Suur leek
- väike leek („säästuleek“)
- leek on kustunud (gaasikraan on suletud!)

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust 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 katketamisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“) See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui läbib kustub (näiteks ülekuumise tulemusel). Vajadusel süütab kasutaja gaasileegi uuesti.

## Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks\*

### Keedunööde valik

Õigesti valitud keedunööd põhja läbimõõt vastab kuumutusalala läbimõõdule.

Arge kasutage kumerat või nõogusa põhjaga keedunöösid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetult sobiv kaas. Mustus kuumutusalal või poti põhjas segab soojusölekannet.

### Kuumutusvõimsuse valik

Kuumutusalad on erineva võimsusega. Kuumutusvõimsust on võimalik reguleerida sujuvalt, keerates nuppu päripäeva või vastupäeva.

- Vähim kuumus
- 1 Juurviljade hautamine, aeglane keetmine
- Supide keetmine
- 2 Aeglane praadimine
- Liha või kala grillimine
- 3 Suurim kuumus, kiire kuumutus, kiire keetmine, praadimine
- 0 välja lülitatus

joonis. 6g

### Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

- pliidiplaadi puhtusele - määrdunud pliidisojuusülekanne on halb,
- hoidke keeduplaate korrosiooni eest
- enne keedunööd eemaldamist lülitage pliit välja
- Arge jätkae sisselülitatud pliidiplaadile toidunööd järelvalveteta, eriti kui tegemist on rasva või õliga; kuum rasv süttib kergesti.

## Praeha ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjal on pealt- ja altkuumutus, 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 altkuumutus

Termostaatinupp lubab seadistada temperatuuri vahemikus 100°C kuni 250 °C. Funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks.



### Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



### Pealtkuumutus

Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote realisosaga küpsetamiseks.



### Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.

## Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

- määrase kindlaks töötigimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhnupp 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 ahju on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab 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 pöleda ka ahjusevalgustuse asendis.

Ahju väljalülitamiseks keerake juhtmis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

\*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

## Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjal on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtrupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mölemad 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.



### Pealkuumutus

Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosaa küpsetamiseks.



### Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel 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 resept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub periodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib pöleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

## Sundkonvektsiooniga praeahi

Ahju soojendatakse ülemise ja alumise küttekehaga ning grillküttekehaga. Ahju juhtimine toimub juhtrupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mölemad 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 portsonite grillimiseks.



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähisesse juures.



### Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

Selles asendis toimib funktsioon „pirukas”. Standardne kuumutus + ventilaator.

# KASUTAMINE

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 resept soovitab 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 pöleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

## Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja röngasküttekeha)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel röngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhnupu keeramisega vajaliku funktsooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6m

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mölemad nupud asendisse „●“ / „○“.

### Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitamine mis tahes funktsoonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.



### Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus siis 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)

Funktsooni „turbogrill“ puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonnis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsonnite grillimiseks.



### Grill

Funktsooninupp on grillvarda tähise juures.



### Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja kütsetamiseks.



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



### Konvektsioon

Funktsooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad röngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub röngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus assetsevaid tooteid.

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodeitest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdu nii kergesti.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

Selles asendis toimib funktsoon „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 ülejää nud osadesse.

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 resept soovitab 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 pöleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

# KASUTAMINE

## 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 tilkuva 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 juhtnuppuidele eelnevalt kaitseekraani. Sületud üksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemalale hoida.

## Grillvarda kasutamine\*

Grillvarras on ette nähtud toidu pöörämiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šašlökki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“ Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörelmisse ajutine peatumine või pöörelmissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

### Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhnnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonis)

- 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 toetiks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

joonis. 6y

\*Mõned mudelid

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

## 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 tavaliselt kuumustametodil (pealt- ja altkuumutus) jäab tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jäätma puhtaks ja kui vaks).
- Soovitame jäätta 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).

## Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

## Tähtis!

Määratud andmed tabelis on suhtelised ja võib neid korrigeerida sõltuvalt oma enda kogemustest ja kulinaarsetest oskustest.

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

Toodete küpseta-mise liigid	Toodete küpseta-mise liigid	Temperatuur °C	Tasemed E 4)	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

**Tähtis!**

Määratud andmed tabelis on suhtelised ja võib neid korrigeerida sõltuvalt oma enda kogemustest ja kulinaarsetest oskustest.

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpseta-mise liigid	Toodete küpseta-mise liigid 	Temperatuur °C	Tasemed 	Aeg [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

**Tähtis!**

Määratud andmed tabelis on suhtelised ja võib neid korrigeerida sõltuvalt oma enda kogemustest ja kulinaarsetest oskustest.

# HOOLDUS JA PESEMINE

Puhutuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenemisele.

**Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●” / „0”. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.**

## Pliidiplaatid, rest, korpus

Kuumutusalade 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 hoolitsed leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent vasktraati. Ärge kasutage terastraiti, 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. Ebauhiline põleti katte paigutus võib põhjustada püsivaid kahjustusi põletajale.. Joonis. 8.

Peske emaileeritud pindu ainult pehmetoimeliste puhastusvahenditega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallkäsnad jne. Roostevabast terasest peaneliidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimjäägid, mis on parit kleepitud või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidel. Puhestage pliidi tööpindala pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikörbemist.

## Praehahi

- Puhestage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastata vaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nöudepesuvahendit.
- 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 pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja poördenupp funktsioniga alumine küttekehä määratada asendisse
    - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
    - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tömmata ülemingi või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.

Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu ise-äranis hoolikalt.

### Tähelepanu!

Ärge 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, puhestage ja kuivatage lambikuppel.
- Keerake lambipirn pesast välja; vajaduse korra vahetage see uue vastu.
  - kõrgtemperatuuriline (300°C) lambipirn järgmiste andmetega:
  - pinge 230
  - võimsus 25 W -sokkel E14.

Ahuu valgustus joonis. 9

- Keerake uus lamp sisse. Veenduge, et lambipirn on keraamilises pesas õigesti.
- Keerake kuppel tagasi.

## Ahuu valgustava halogeenpirni vahetamine\*

**Et vältistada elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks välja lülitatud.**

- Keerake kõik nupud asendisse „●” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, 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 pimipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahuu valgustus joonis. 9a

Tähtedega D märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatav traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tömmata 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 plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvred plaadi tagumise ääreaga) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga. Joonis. 10a

### Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nöudepesumasinas.

- Pliidid, mis on märgistatud tähega **K\*** tübi tahisutes, on varustatud spetsiaalse isepuhastuvu emailiga kaetud seinaplaatidega. See email põhjustab, et rasvast ja söögijääkidest tekkinud mustuse saab eemaldada isepuhastumisprotsessi raames, tingimusel, et jäagid ei ole kuivanud ega körbenüd (toidu- ja rasvajäägid tuleb eemaldada võimalikult kiiresti, kui nad ei ole veel kuivanud või körbenud, et vältida pikka ahuja isepuhastusprotsessi). Ahju isepuhastumise teostamiseks tuleb see lülitada sisse 1 tunniks, seadistades temp. 250°C. Kui toidujäägid on väiksed, võib protsessi lühendada.

## Tähtis!

Kuna isepuhastusprotsess on seotud energiakuluga, tuleb enne iga puhastamist kontrollida määrdumisastet. Juhul, kui plaatide isepuhastuvad omadused halvenevad, võib need välja vahetada uute vastu. Plaate on võimalik osta teenindus- või müügipunktidest. Traditsioonilise puhastusmeetodi valikku puhul tuleb meeles pidada, et ispuhastuv email on tundlik kriimustuste suhtes, seepärast ei tohi kasutada sööbivaid puhastusvahendeid ega kova pinnaga lappe.

## Ülevaatus

Lisaks pliidile ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantiajaja lõppu tuleb kontrollida plidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- körvaldada 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 platiide hooldamiseks.

## Ukse äraavõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambriile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks hing töstke üles hinge fiksator. Sulgege veidi uks, töstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon 12A). Ukse ülesaseta misel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jäljige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksatorit alla laskmaст. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joons 12A - Töstke üles fiksator

## Siseklaasi eemaldamine\*

- Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis 12B).
- Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
- Sisemeine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
- Pesta klaas sooga vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.  
Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järistustes. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise körvaldada ainult väikesi törkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis. Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poolte pöördumist.

\*Mõned mudelid

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Pliidiplaat ei sütti	Leegihajutaja avad on ummistunud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke pöleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
3.Leek kustub kohe pärast süttimist	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
4.Elektriline osa ei tööta	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „süur 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	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 6,1 kW
Pliidi mõõtmned	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 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**

<b>Основни информации</b>	<b>124</b>
<b>Совети поврзани со безбедното користење</b>	<b>126</b>
<b>Опис на производ</b>	<b>130</b>
<b>Инсталација</b>	<b>131</b>
<b>Користе</b>	<b>134</b>
<b>Печење во перната–практични совети</b>	<b>139</b>
<b>Чистење и одржување на шпорет</b>	<b>142</b>
<b>Постапки во случај на аварија</b>	<b>144</b>
<b>Технички подато</b>	<b>144</b>

## **КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА**



Кој соодветно ја користи енергијата, го јшти 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 следниви 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.** Нечистотите го попречуваат прекажувањето на топлина – моќно изгорени нечистотии често може да се отстрани само со силни средства, кои се непријатни за природната средина. Посебна чистота треба да се запази при отворите за пламен на подпалувачките прстени, како и при отворите на свеќичките за палење.
- **Одбегнување на непотребното „погледнување во тенцерето“.** Исто така да не се отвара вратата на перната непотребно.
- **Да се користи перната само со поголеми количини на храна.** Месо со тежина до 1 кг штедливо може да се приготви во тенцере на плочата од шпоретот.
- **Искористување на топлината на употребуваната перна.** Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи перната 10 минути пред крајот.
- **Внимателно затварање на вратата на перната.** 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 непотребо расте.

**Внимание!** Доколку се користи програмерот, да се внесува соодветно пократко време на подготовкa на храната.

## КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА



Уредот за време на транспортот е заштитен од оштетување. По отпакувањето, 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 отпакувањето 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 прецтан контењер 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 произлекуваат од присуството 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 доколку се прогреат.
- 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, доколку во рака се нема запалено чорче или друг елемент за палење гас.
- Се забранува гаснење 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 инсталатор.
- **ДОКОЛКУ ПОСТОИ СОМНЕЖ ЗА ОСЛОБОДУВАЊЕ НА ГАС, НЕ СМЕЕ:** да се палат запалки, да се палат цигари, да се вклучуваат и исклучуваат електрични приемници (звонче или светлонси 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 пропустливата 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 ќебе 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 нагреан. Изгаси ги сите горилници пред спуштањето на капакот.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

- 1 Тркалце на терморегулатор / Тркалце за избор на функциите на перната
- 2 Електрични палење
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак

1c

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на перната
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак
- 17 Програматор

1e

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на перната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Маханички минутник
- 8 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 9 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 10 Рачка на вратата од перната
- 11 Фиока
- 12 Грејна плоча Ø 14,5 cm
- 13 Грејна плоча Ø 18 cm
- 14 Решетки
- 15 Помошна
- 16 Средна горилница
- 17 Капак

2f- горилница

а- Защита против протекување\*

б- Свекичка за \*

Додатоци:

- 3a Таџа за печива\*
- 3b Решетка за скара (скаличка за сушење)
- 3c Таџа за печење\*
- 3d Виљушка и рамка за \*
- 3e Бочни скалички

\* кај избрани модели

1b

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на перната
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак
- 17 Програматор\*

1d

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на перната
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Грејна плоча
- 12 Грејна плоча
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница

1f

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на перната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Програматор\*
- 8 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 9 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 10 Рачка на вратата од перната
- 11 Грејна плоча Ø 14,5 cm
- 12 Грејна плоча Ø 18 cm
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак

# ИНСТАЛАЦИЈА

Следниве упатства наменети се за квалификуван специјалист којшто ќе го инсталира уредот. Целта на упатството е осигурување на што попрфесионално 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 инсталiran и поврзан согласно со актуелните инсталацијски правила. Посебно треба да се обрне внимание на вентилацијските барања.

## Сместување на шпоретот

- Просторијата треба да биде опремена со вентилацијски систем за изнесување на издувни гасови кои настануваат во текот на согорувањето. Таа инсталација треба да состои од вентилачка 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 мок на горилниците. Воздухот може да биде доставуван преку слободно движење од надвор преку канал со мин. обем од  $100\text{cm}^2$ , или директно од соседните простории, кои опремени се со вентилацијски 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 вентилацијски канали кои од просторијата се водени надвор и кои овозможуваат изнесување на гасот во случај на пропустливост. Од истата причина боцата со гас, како и тие празните и делумно пополните, не треба да бидат инсталирани, ниту пречувувани во простории сместени над површината на земјата (на пр. визба). Боците не треба да се наоѓаат близку до извори на топлина (печки, камини, рерни итн.) кои би можеле да ја зголемат температурата во боцата над  $50^\circ\text{C}$ .
- 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.  
(Сл.4a)
- Мебелот за вградување мора да има обшивка и лепило за негово заплчување, отпорно на температура од  $100^\circ\text{C}$ . Неисполнувањето на овој услов може да предизвика деформирање на површината или одлепување на обшивката. Доколку сме сигурни со 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 работите на плочата со горилници.
- Ќидот кој се наоѓа зад шпоретот треба да биде отпорен на високи температури. Додека шпоретот се користи, неговиот заден ѕид може да се нагреје до температура од околу  $50^\circ\text{C}$  над температурата на околината.

- 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 расплицување на маснотите во тавата. За таа намена служат регулациите ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација +/- 5mm.

## Монтирање на сигурносна блокада против превртување на шпоретот\*

Блокадата монтирана е за да се избегне превртување на шпоретот. Благодарение на блокадата која го оновозможува 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.

(Сл.3z)

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 инсталации

### 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 овластувања 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 превртувањето, односно размената на воздух во просторијата,
  - квалитетот на врските на гасната арматура, ефективноста на функционирање на сите функционални елементи на шпоретот,
  - дали електричната инсталација прилагодена е за соработка со заштитен кабел (нулы).
- да 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 извади тркалото, да се изврши регулација со ставање на подметачите на коренот на завртката,
- по извршена 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.

\* кај избрани модели

## Поврзување до еластичен метален кабел.

Во случај на инсталирање на шпоретот согласно правилата за 2 класа, 1 подкласа, за приклучувања 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 врската со тефлонска 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 подвигини делови, кои би можеле да ја оштетат.

## Приклучување на тврда цевкаста инсталација.

Шпоретот поседува цвкаст елемент со завртка 1/2". Се препорачува зацврстување на врската со тефлонска лента.

Приклучувањето до гасната инсталација треба да биде извршено на начин кој не предизвикува напрегање во идијна инсталацијска точка, ниту на никој дел од уредот.

Прекумерно дозавртување (поголемо од 20 Nm), исто и на тефлонскиот конец, може да предизвика оштетување на приклучокот или негова пропустливост.

## Внимание!

Доколку во текот на експлоатацијата 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 пропустливост на сите врски користејќи на пр. вода со средство за миење.

За проверка на пропустливоста не

## Внимание!

Иако се преземени сите мерки за отстранување на нерамни и остри работи од овој уред, ве молиме внимавајте при ракувањето.

Препорачуваме употреба на заштитни ракавици за време на инсталирањето.

## Приклучување на шпоретот до електрична инсталација\*

(Номинален моќност макс. 3,5 kW)\*

- Шпоретот фабрички прилагоден е за напојување со основна струја, еднофазна (230V 1N~50 Hz) и опремена е со поврзувачки кабел 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> со должина од околу 1,5 m со приклучок со заштитен елемент.
- Поврзувачкото гнездо на електричната инсталација мора да биде опремено со заштитен елемент и не смее да се наоѓа над шпоретот. По наместувањето на шпоретот, приклучувачкото гнездо на електричната инсталација треба да биде достапно за корисникот.
- Пред вклучувањето на шпоретот во гнездото, треба да се провери дали:
  - осигуруваат како и електричната инсталација ќе го издржат оптоварувањето на шпоретот,
  - електричната инсталација опремена е со правилен систем за уземување, кој ги исполнува актуелните норми и правила,
  - вклучуваат е лесно достапен

\* кај избрани модели

**Внимание!** Доколку напојувачкиот кабел биде неповратно оштетен, треба да биде заменет кај производителот или во специјализирана единица, или пак, од страна на квалификувано лице, за да се одбегнат сите опасности.

## Приклучување на шпоретот до електричната инсталација\*

(Номинална моќност поголема 3,5 kW)\*

## Внимание!

Поврзувањето со инсталацијата може да го изврши само квалификуван инсталатор, кој поседува соодветни овластувања. Се забранува самоволно вршење на преправки или промени во електричната инсталација.

## Совети за инсталатор

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 штицката возможен е по отстранувањето на покривката на приклучоците со одблокирање на заклопките со рамен одвртвач. Да не се заборави соодветниот избор на поврзувачки кабел, земајќи го во предвид видот на поврзување и основната моќ на шпоретот.

## Внимание!

Да не се заборави на конечноста за поврзување на заштитната спојка до местата за спојување означенчи со знакот . Електричната инсталација која го напојува шпоретот треба да поседува безбедносен исклучувач, кој овозможува прекин во доставувањето на струја при случај на авариија. 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 шеми.

Внимание! Инсталаторот обврзан е да му издаде на корисникот „потврда за приклучување на шпоретот до електричната инсталација“ (се наоѓа во гарантиската 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 инсталатор, 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 младнициата на горилницата и да се изведе регулација на пламенот.

За да се прилагоди шпоретот за согорување на друг вид гас, треба:

- да се променат младнициите (види во долната табела),
- регулација на „штедливиот“ пламен.

**Внимание!** Шпоретите доставувани од производителот имаат горилници прилагодени фабрички за горување на гас кој е подаден во основната табличка, како и во гарантиската карта.

# ИНСТАЛАЦИЈА

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
Среден	Пречник на свеќичката	mm	0,98	0,67
	Топлотен напон	kW	1,80	1,80
	Потрошувачка на гас	g/h	-	131
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 огачиньња сведочи за несоодветниот квалитет на гасот во домаќинството, за оштетувања или за нечисти горилници. За да се провери пламенот треба да се загреје 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 отворти со помош на специјален клуч 7 и да се замени на нова која одговара на видот на гас (види во табелата).

Допливат 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 регулацискот завртувач со големина од 2,5 mm.

(Сл.5б) - Вентил обичен Copreci  
(Сл.5с) - 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 инсталiran во домот, е решение на корисникот – инсталатор.

## 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 миење садови,
- да се вклучи вентилацијата во просторијата или да се отвори прозорец,
- да се загреје рерната (на темп. од , на ок. 30 мин.), да се отстранат нечистотите и добро да се измие,

### Внимание!

Кај шпоретите опремени со електричен програматор Та, по вклучувањето на струја, екранот ќе покажува „0.00“. Тековното време треба да се внеси во програматорот. (Види упатство за користење на програматорот).

**Неподесеното време је оневозможува работата на рерната.**

**Комората на рерната треба да се мие само со топла вода, со додаток на мала количина на средство за миење садови.**

## Маханички минутник M\*

Минутникот не ја управува работата на шпоретот. Тоа е звучен сигнализатор кој присетува за конечноста 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 исключи рерната.

Програмирање – тркалцето да се заврти во насока на стрелките на часовникот и да се внеси саканото време.

(Сл.6b)

Кога тркалото е останато вено на позиција „0“, рерната нема да почне да работи.

Доколку немате намера да ја користите функцијата Минутник, тркалцето треба да го оставите на позиција „0“

(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.

\* кај избрани модели

## 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 тенцерето 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 тенцерето не треба да биде поголема од неговиот пречник.

Сл.6d:

- a - погрешно
- b - правилно

### Внимание!

На грежната 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 означи ⚡,
- 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 рукой\*

- 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“)
- изгасната горилница (допливот на гас затворен)

Во зависност од потребите, големината на пламенот може да се менува.

Сработување газ-контроля:

- (Сл.6f)  
a - погрешно  
b - правилно

### Внимание!

Се забранува регулација на пламенот помеѓу позицијата на изгасната горилница ● и позиција 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 случај на исчезнување на пламенот. Овој систем штити од ослободување на гас кога пламенот на горилницата ќе изгасне, на пр. поради запаѓање. 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.

Моќта 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.

- |          |   |
|----------|---|
| <b>0</b> | Исклучување   |
| ●        | Минимум, подгревање                                 |
| <b>1</b> | Динстанче на зеленчук, споро готвење                |
| ●        | Готвење на супи, поголема количина на храна         |
| <b>2</b> | Споро пржење  |
| ●        | Печење на месо, риба                                |
| <b>3</b> | Максимум, брзо загревање, брзо готвење, брзо пржење |

(Сл.6g)

### Внимание!

Грижи се за чистотата на плочите – вакланата 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 перната и нејзино користење

### Перна со стандардна конвенција (конвенционален)

Перната може да биде загревана со горен и долен грејач. Кај перните опремени со едно управувачко тркало, тркалото за функции на перната е заедничко со регулаторот за температура.

(Сл.6i)

### Внимание!

Во моделите на шпорет, кои немаат перна, позицијата  на управувачкото тркало не постои.

## Можни положби на тркалото

  
**Независно осветлување на перната**  
Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на перната.

  
**Вклучен горен и долен грејач**  
Конвенционално загревање. Термостатот овозможува подесување на температурата во обем од 100°C до 250°C. Створено за печење колачи, меса, риби, пици (потребно е воведено загревање на перната, како и соодветни темни таци) на едно ниво.



100-250 °C



**Вклучен печач**  
Површинска „скара“ се користи за печење на мали порции месо: стек, шницили, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2-3 см и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



**Вклучен долен грејач**  
Во оваа позиција на тркалото, перната реализира грејење само со употреба на долнот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



**Вклучен горен грејач**  
Во оваа позиција на тркалото, перната реализира грејење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.

За да се вклучи перната треба:

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- да се одберат условите за работа на перната, температурата и начинот на загравање,
- да се постави тркалото во соодветната позиција со вртење „на десно“.

(Сл.6z)

Вклучувањето на перната сигнализирано е со запалување на две контролни ламбички, жолта **R** и црвена **L**. Светењето на жолтата контролна ламбичка **R** ја сигнализира работата на перната. Гаснењето на црвената контролна ламбичка **L** е сигнал за достигнување на внесената температура во перната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана перна, 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 перната). Жолтата контролна ламбичка **R** исто така може да свети во положба „Осветлување на комората на перната“. Исклучување на перната – за да се исклучи перната треба тркалото да се постави во позиција „0“, со вртење „налево“. Сигналната ламбичка би требало да изгасне.

## Перна со стандардна конвенција (конвенционален)

Перната може да биде загревана со горен и долен грејач, како и со печач. Управувањето на работата на оваа перна се врши со помош на тркалата за видот на работата на перната – подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната функција, повороте ручки на выбранную функцию.

(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 перната

Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на перната.



### Вклучен печач

Површинска „скара“ се користи за печење на мали порции месо: стек, шинклири, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2-3 см) и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



### Вклучен горен грејач

Во оваа позиција на тркалото, перната реализира греење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.



### Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, перната 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 перната. Споредено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведено загревање на перната и користење на темни таци) за печење на едно ниво.

## Контролна лампа

(Сл.6z)

Вклучувањето на перната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување) на шпоретот **L** и контролна ламба на терморегулаторот **R**. Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на перната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во перната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана перна, истото треба да се направи не пред првото исклучување на црвената контролна ламба **L**. Во текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на перната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на перната“.

## Перна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор)

Перната може да биде загревана со помош на долен и горен грејач, печач. Работата на перната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на перната – 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 тркала 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 перната

Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на перната.



### Брзо загревање

Вклучен горен грејач, печач и вентилатор. Искористување на воведното загревање на перната.



### Одимрзнување

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 перната, 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 см и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



## Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, перната реализира грејење 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 перната. Соворшено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на перната и користење на темни таци) и печење на едно ниво.



## Вклучен вентилатор, долен и горен грејач

Во оваа позиција на тркалото перната ја реализира функцијата тесто. Конвенционална перна со вентилатор (препорачана функција при печење).

## Контролни ламби

(Сл.6z)

Вклучувањето на перната 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 перната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во перната. Доколку кујнските рецептети препорачуваат ставање на храната во загреана перна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Ве текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на перната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалцето во позиција „Осветлување на перната“.

## Перна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор и термотек грејач)

Перната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач, печач, како и со термотек грејач . Работата на перната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на перната – 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 тркалци на позиција „●“ / „○“.

### Внимание!

Вклучување на загревањето (на пр. грејач) при било која функција на перната ќе настапи дури по подесувањето на температурата.



## Нулта подесување

**Независно осветлување на перната**  
Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на перната.



## Брзо разгревање

Вклучен горен грејач, печач и вентилатор. Употреба на воведното забревање на перната.



## Одимрзување

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 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 перната, што предизвикува посилно зацрвнување 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 см и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



## Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, перната реализира грејење 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 перната. Соворшено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на перната и користење на темни таци) и печење на едно ниво.



## Вклучен термотек

Поставување на тркалото во позиција „вклучен термотек“ овозможува загревање на перната со помош на термовентилатор, сместен централно во задниот ѕид од комората на перната. Во споредба со конвенционалната перна, се користат пониски температури за печење.

Користењето на оваа услуга овозможува рамномерно распоредување на топлината околу храната која е сместена во перната



## Вклучен вентилатор, горен и долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, перната реализира функција тесто. Конвенционална рерна со вентилатор (функцијата се препорачува при печење).



## Вклучен термотек и долен грејач

Во оваа позиција на тркалата перната 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.6z)

Вклучувањето на перната 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 перната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во перната. 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 перната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на перната“.

## Користење на печачот\*

Процесот на печење настапува како резултат на дејството на срвенети зраци на храната, емитирани од загреаниот грејач на печачот.

Для включения печки нужно:

За да се включи печачот треба:

- да се подеси тркалото на перната на позицијата означенa со симболот
- да се загреје перната околу 5 мин. (со затворена врата на перната).
- да се стави во перната тацата со храна на соодветното работно ниво, а во случај на печење на решетка треба да смети 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 перната 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 перната.

\* кај избрани модели

## Користење на раженот\*

Раженот овозможува вртливо печење на храна во перната. 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 перната 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.6y)

**Печива**

- се препорачува користење на фабрички достапните таци при печењето,
- печивата исто така може да се ставаат во трговски форми и таци кои треба да се остават на скаличката за сушење, **за печење се препорачува користење на црни таци, кои подобро спроведуваат топлина и го скратуваат времето за печење,**
- не препорачуваме користење на форми и таци со јасна и блескава површина во случај на користење на конвенционалното греене (горен грејач и долен), бидејќи дното на печивото може да остане недочекано,
- при користење на функцијата термотек не е потребно воведно загревање на комората на рерната, но за останатите типови на греене, комората на рерната треба да се зарее,
- 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 таца 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.

**Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)**

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво	Време [мин.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

**Важно!**

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 (со вентилатор)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво	Време [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

**Важно!**

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 (со вентилатор и грејач)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво	Време [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

### Важно!

Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат 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, обрнувјаки внимание сите тркала со 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 избршиш на суво. По вадењето на решетката добро да се измие основата за палење и да се избрише со сува и мека крпа. Посебна чистот 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 предизика 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. прашки за триење со струганици, стругачки пасти, стругачки камења, пумекси и сл.
- Шпорет со нергусувачка 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 опремни 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 пареа-Steam Clean\*:**
  - на таџата која во рерната е ставена на првото ниво од долу да се влезе 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 функцијското 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 суво. Емајлираните опремни 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 предизвикат трајни дамки или

### Важно!

За чистење и одржување не смее да се користат никакви средства за стругање, острите 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
  - мок 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 трагање надолу, користејќи крпа или хартија, а доколку е потребно истата да се замени со нова G9
  - напон 230V
  - мок 25W
- Прецизно да се намести халогената светилка во гнездото.
- Да се заврти покривката на ламбата. (Сл.9a)

**Внимание:** Треба да се внимава халогената светилка да не се допира непосредно со рабцете!

Шпоретите означени со буквата **D\*** опремени се со лесни за вадење колчести спроводници (скалички) во перната. За да се извадат за миене треба да се тргне склопката која се наоѓа напред, потоа да се навали спроводницата и да се извади задната склопка. (Сл.10).

Шпоретите означени со буквите **Dp\*** поседуваат нергосувачки подвижни спроводници на елементите, прицврстени до колчестите спроводници. Проводниците треба да се извадат и да се измийат заедно со колчестите спроводници. Пред да се смести на нив тацата треба да се извадат (ако перната 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.10a).

## Периодический осмотр

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

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плинт. После истечения гарантитного 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.

## Вадење на вратата

За полесен пристап до комората на перната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот (сл. 12a). Вратата нежно да се затвори, да се поткрепне и да се извади нанапред. 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 перната 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.12a) - 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.12b)
2. Да се извади горната штичка на вратата (Сл.12b, 12c).
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долнниот дел на вратата). (Сл.12d, 12d1)

**Внимание! Опасност од оштетување на прицврстувањето на стаклото. Стаклото треба да се истргне, а не да се потkreва 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 аги долу.

**Внимание! Не треба да се притиска горната штичка истовремено од двете страни.** За правилно сместување на горната штичка на вратата, прв треба да се стави левиот крај на штичката од вратата, а десниот да се стиска додека не се слушне „кликање“. Потоа треба да се додртиша штичката од левата страна додека не се слушне „кликање“.

Сл. 12d - Вадење на внатрешните стакла.

3 стакла.

Сл. 12d1 - Вадење на внатрешните стакла.

2 стакла.

Шпоретите означени со буквата **K\*** опремени се со елементи покриени со специјална самочистечка емалија. Емалијата предизвикува мрсните нечистотии или остатоците од храна да бидат отстранети самостојно, под услов да не се заштешени или изгорени (остатоците храна и маснотија треба што побрзо да се одделат, кога не се заштешени или испечени, за да се одбегне долгото самочистење на перната). За да се изврши самочистење, перната треба да се вклучи на температура од 250°C. Доколку остатоците од храна се мали, процесот може да се скрати.

### Важно!

Бидејќи процесот на самочистење поврзан е со трошење на енергија, пред секое чистење треба да се провери големината на загаденоста. Кога способноста за самочистење 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.

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

Во секоја аварија ситуација треба:

- да се исклучват 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 tabela; 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 издвуваат отворите за пламен
2.Свекичката 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) свекичка за гас	да се исчисти свекичката за гас
	тркалото не е држано стиснато доволно долго	да се придржи стиснатото 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 перната	Лразлабавена или оштетена светилка	да се дозаврти или промени прегорената светилка (види дел) Чистење и одржување

## Технички податоци

Основен напон 230V~50 Hz

Основна макс. моќ 6,1 kW

Големина на шпоретот (висина/ширина/длабочина) 85 / 50 / 60 cm

Ги испортува 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. Lūdz, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām. Lietošanas instrukcija ir jāsaņgabā 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 mājsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neleiksmē iekārtas darbību.

### SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA	145
<b>KA TAUPĪT ENERĢIJU?</b>	145
NORĀDIJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	146
IEKĀRTAS APRAKSTS	148
UZSTADISANA	150
APKALPE	153
CEPSĀNA CEPEŠKRĀSNÍ – PRAKTISKI PADOMI	158
VIRTUVES PLĪTS TIRĀSANA UN KOPSANA	161
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS	162
TEHNISKIE PARAMETRĀ	163

## KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?

### IZSAINOŠANA



Kas patērē enerģiju atbildīgi, rūpējas ne tikai par ģimenes budžetu, bet arī sargā apkārtnē vidi. Tādēļ palīdzēsim un ietaupīsim elektroenerģiju! Tas ir iespējams sekojot:

- **Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.** Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degla līesmas vairāgu. Jāatceras par trauku pārkāšanu ar vāku.
- Ne pieciešams uzturēt virtutes plīts degļus, rinkus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulāciju. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notirīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinotām tīrišanas līdzekļiem. Ipašu tīribu nepieciešams ievērot ap līesmas dalītāju un degla sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās nō nevajadzīgas „ielūkošanās katlā“.
- Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
- Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdienu pagatavošanai. Galu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plīts.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtēs pirms gatavošanas beigām.
- **Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztrīt pēc katras lietošanas reizes.
- **Plīts neiebūvēšana tiešā ledus-skapja / saldētavas tuvumā.** So ierīcu dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieauga.



Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsainošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārnojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi. 100% nododāmi pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maišini, putuplasta gabalini, utt.) izsainošanas laikā, lūdz, uzglabāt atstatus no bēriem.

### IZŅEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS



Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par noliecotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrošs atkritumu konteineru 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 potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

**Uzmanību.** lekārtu 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 saskanā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkalpes darbūs nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

**Uzmanību.** Ēdienu 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: neuzglabājiet 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 triecienu draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta.

Pirms vāka atvēršanas, attīriet 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 neliecieties 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, ēdienu gatavošanai) neprofesionālai izmantošanai.

Mājsaimniecību piemēri:

- privātmājas un dzīvokļi,
- veikali, biroji un līdzīgas darba vietas,
- lauksaimniecības,
- viesnīcas, motelī un citas dzīvojamās telpas, kurās ierīci izmanto lietotāji, kas nav eksperti.

# NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- leķārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalācijas un lietošanas iepazīstīties ar lietošanas instrukciju;
- Virtutes plīts lietošanas laikā pievērsiet uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus Karsti virsmas degļi, cepeškrāsns kamera, rinki, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu nēuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaratos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē 'viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Edienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Ella un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdienu uztvārīšanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tādā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventila atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadībās regulatori ir aizgriezi.
- Nenovietojiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Nelīros deglus iztīriet un nozāvējet tūlīt pēc atdzīšanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degliem.
- Nenovietojiet traukus uz rinka virš viena degla, ja tā masa pārsniedz 10 kg. Uz visa rinka drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un deglus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ie vietot karstus traukus, ieliiktus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkociņš vai ieīce degla aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degla liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus deglus pirms vāka nolaīšanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtutes plīti uz citu vjetu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalātājs.
- JĀRADUŠĀS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDAĻISANOS, NEDRĪKST:
  - aizdedzināt sērkociņus, smēkēt, ieslēgt un izslēgt elektroztvērejus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskas un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai triecienu dzīrksteli. Sādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriet gāzes balona ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
  - Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu zinot servisa centrā.
  - Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērejus.
  - Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventili.
  - Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventila, nepieciešams: gāzes balonu apsegst ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas iznest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
  - Ja virtutes plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

# IEKĀRTAS APRAKSTS

1a

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis / Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 2 Aizdedzes sveces regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīņa **L**
- 8 Plīts darba kontrollampīņa **R**
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne\*
- 11 Lielais deglis
- 12 Vidējais deglis
- 13 Rinki zem traukiem
- 14 Palīgdeglis
- 15 Vidējais deglis
- 16 Plīts vāks

1c

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīņa **L**
- 8 Plīts darba kontrollampīņa **R**
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne\*
- 11 Lielais deglis
- 12 Vidējais deglis
- 13 Rinki zem traukiem
- 14 Palīgdeglis
- 15 Vidējais deglis
- 16 Plīts vāks
- 17 Programmētājs

1e

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Mehānisks minūšu
- 8 Termoregulatora kontrollampīņa **L**
- 9 Plīts darba kontrollampīņa **R**\*
- 10 Cepeškrāsns durvju stiprinājums\*
- 11 Atvilkne
- 12 Sildrinka Ø 14,5 cm
- 13 Sildrīnka Ø 18,0 cm
- 14 Rinki zem traukiem
- 15 Palīgdeglis
- 16 Vidējais deglis
- 17 Plīts vāks

Aksesuāri:

- 3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem\*
- 3b Grilēšanas restes (žāvēšanas rezģis)\*
- 3c Cepamā plāts cepešiem
- 3d Dakša un grilēšanas iesma rāmis\*

Zīm 2f:

- a - Aizsardzība pret gāzes aizplūdi\*
- b - Aizdedzes svece\*

1b

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīņa **L**
- 8 Plīts darba kontrollampīņa **R**
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne\*
- 11 Lielais deglis
- 12 Vidējais deglis
- 13 Rinki zem traukiem
- 14 Palīgdeglis
- 15 Vidējais deglis
- 16 Plīts vāks
- 17 Programmētājs\*

1d

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīņa **L**
- 8 Plīts darba kontrollampīņa **R**
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne\*
- 11 Sildrinka Ø 14,5 cm
- 12 Sildrinka Ø 18,0 cm
- 13 Rinki zem traukiem
- 14 Palīgdeglis
- 15 Vidējais deglis

1f

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Programmētājs\*
- 8 Termoregulatora kontrollampīņa **L**
- 9 Plīts darba kontrollampīņa **R**
- 10 Cepeškrāsns durvju stiprinājums\*
- 11 Sildrinka Ø 14,5 cm
- 12 Sildrīnka Ø 18,0 cm
- 13 Rinki zem traukiem
- 14 Palīgdeglis
- 15 Vidējais deglis
- 16 Plīts vāks

# UZSTĀDĪŠANA

Šīs instrukcijas paredzētas kvalificētam 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 izvada sadegšanas laikā radušās izplūdes gāzes. Instalācijas aprīkojums sastāv no ventilācijas režīja vai tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem. Plīts uzstādījumam jānodrošina brīvu piekļuvi visiem iekārtas vadības elementiem.
- Telpa jānodrošina ar gaisa pieplūdi, kas nepieciešama pareizai gāzes sadegšanai. Gaisa pieplūdei jābūt ne mazākai 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  $100 \text{ cm}^2$  vai no blakus telpām, kās aprīkotas ar uz āru izejošiem ventilācijas kanāliem.

Zīm 4a:

- Sašķidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmenos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar sašķidrināto gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kahāliem, kās nodrošinātu gāzes izvadi no plūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tuksos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārākt tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsns u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekspusei vir  $50^\circ\text{C}$ .
- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni  $850 \text{ mm}$  augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.
- Iebūvējamo mēbelu apdares virsmai un apdarē izmantotajai līmei jābūt noturīgai pret  $100^\circ\text{C}$ . Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares viršmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbelu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni  $20 \text{ mm}$  attālumā.
- Virtuves plīti blakus esošām sienām vai mēbelēm, kas izvirzītas ārpus degļu plāksnes, jāatrodas vismaz  $110 \text{ mm}$  attālumā no degļas plāksnes malas.
- Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā siena var sakarst līdz aptuveni  $50^\circ\text{C}$  virs apkārtnes temperatūrai.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzennes viršmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgi taukvieļu plūšanai pāri pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājinās, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 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, uzrāpnoties pa cepeškrāsns durīnām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm 3z:

Virtuves plīts  
augstums  $850 \text{ mm}$   
A=  $60 \text{ mm}$   
B=  $103 \text{ mm}$

Virtuves plīts  
augstums  $900 \text{ mm}$   
A=  $104 \text{ mm}$   
B=  $147 \text{ mm}$

## Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

### Uzmanību!

Plīti nepieciešams pieslēgt tāda gāzes veida instalācijai, kādam iekārtai ir rūpnieciski paredzēta. Informāciju par gāzes veidu, kādam iekārtai ir rūpnieciski piemērota, atrodas uz datu plāksnites. Virtuves plīti drīkst pievienot tikai kvalificēts instalators, kuram ir tiesības pielāgot iekārtu citam gāzes veidam.

## Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

- atlauja gāzes instalāciju uzstādīšanai,
- iepazīties ar informāciju, kas norādīta uz virtuves plīts datu plāksnites par gāzes veidu kādam iekārtai 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 funkcionalo 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, nonemt vadības regulatoru un noregulēt pirms paplāksnes (paplākšņu) ievietošanas uz vārstā virzuļa,
- pēc noregulešana 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 klasī 2 un apakšklasi I, iekārtas pieslēgumu gāzes instalācijai ieteicams izmantot tikai metālisku elastīgo vadu, kas atbilst Valsts saistošajiem noteikumiem. Gāzes pievades savienotāji ar caurulvītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lento.

Pieslēgumam nepieciešams izmantot caurules un blīves, kas atbilst saistošajiem standartiem. Maksimālais elastīgā vada garums nedrīkst pārsniegt 2000 mm.

Pārliecinieties, lai savienojumi nesaskartos ar iekārtas kustīgajām daļām, kas tos varētu sabojāt.

## Pieslēgums caurules instalācijai.

Plīts ir aprīkota ar pieslēguma ūscauruli ar vītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lenu.

Pieslēgumu gāzes instalācijai jāveic tā, lai nerastos spriedze nevienā no instalācijas punktiem vai kādā no iekārtas daļām.

Pārmēriga pievilkšanas momenta (lielāks par 20 Nm) vai pakulu izmantošana var sabojāt savienojumu vai izraisīt noplūdi.

## Pieslēgums ar elastīgo šķūteni.

Gāzes plīts pieslēgums ar elastīgo šķūteni iespējams tikai sašķidrinātās gāzes bālonā instalācijas gadījumā.

Pieslēgumam nepieciešams izmantot gāzes šķūteni, kas atbilst valstī saistošajiem noteikumiem. Ja virtuves plīti ir sašķidrinātās gāzes pieslēgums, nepieciešams uzstādīt spiediena regulatoru, kas atbilst Valsts tehniskajiem noteikumiem.

## Uzmanību!

Ja ekspluatācijas laikā rodas nepieciešamība normainit reduktoru, nepieciešams nodrošināt iekārtas tehnisko apskati, pārbaudot gāzes ventīlus un aizsardzību pret aizplūdi.

## Uzmanību!

Lai gan ir pieliktas visas pūles, lai novērstu atskarpes un asas malas, ierīces lietošanas laikā ir jāievēro piesardzība. Uzstādīšanas laikā iesakām izmantot aizsargcimdus.

## Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam\*

- Plīts rūpnieciski ir pielāgota vienas fāzes mainstrāvas tīklam barošanai (230V 1N 50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> aptuveni 1,5 m garumā un kontaktdakšu ar aizsargspraudni.
- Elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt zemētai un nedrīkst atrasties vīrs virtuves plīts. Pēc virtuves plīts uzstādīšanas elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt brīvi pieejamai.
- Pirms plīts pievienošanas kontaktligzdai, nepieciešams pārbaudīt vai:
  - drošinātājs un elektriskā instalācija atbilst plīts slodzei,
  - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,
  - kontaktdakša ir brīvi pieejama.

**Uzmanību!** Ja kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pēcpārdošanas servisa darbiniekam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai nepieļautu draudus cilvēka veselībai.

## Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam\*

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu mainstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nomināla jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā.

Piekļuve īstei iespējama pēc pieslēguma vāka nonemšanas, atbloķējot enģēs ar plākanu skrūvgriezi. Jāatcerēs 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 kēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar . Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdzi, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēžā pārslēgiem jābūt min. 3 mm. Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

# UZSTĀDĪŠANA

## 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 degliem, 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
Paliņdeglis	Sprauslas diametrs	mm	0,72	0,52
	Siltumslodze	kW	1,00	1,00
	Gāzes patēriņš	g/h	-	73
Vidējs	Sprauslas diametrs	mm	0,98	0,67
	Siltumslodze	kW	1,80	1,80
	Gāzes patēriņš	g/h	-	131
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 liesmās apjomu.	2. Regulēšanas skrūvi viegli iestādīt, lai pārbaudītu liesmas intensitāti.

Lai veiktu regulācijas darbības, nonemiet vadības regulatorus.

Izmantotajiem virsmas degliem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizā liesmai redzami izteikti zili zālas krāsas konusi. Isa, trokšnaina liesma vai gaļa, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti iezīmētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijai vai arī degļa aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degļi aptuveni 10 minūtes ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventila 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 dzīvokla gāzes instalācijas, drīkst veikt vienīgi kvalificēts instalāciju.

zīm.5b - Ventila regulācija

zīm.5c - Ventila regulācija

### Uzmanību!

Pēc regulācijas beigām nepieciešams uzlīmēt informatīvo uzlīmi ar gāzes veidu, kādam plīts ir piemērots.

## Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- nonemiet iepakojuma elementus,
- iztukšojet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izhemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājet siltā ūdeni, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziez ventilāciju vai atveriet logu,
- izkarsējiet cepeškrāsns ( $250^{\circ}\text{C}$  temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājet.

### Uzmanību!

Plītīm, kas aprīkotas ar elektronisko programmatūru Ta, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies „0.00”. Iestatiet programmatūrā pašreizējo laiku. (Skat. programmatūra izmantošana). **Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.**

**Cepeškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.**

## Mehānisks minūšu skaitītājs M\*

Minūšu skaitītājam nav plīts darbības vadības funkcijas. Tam ir tikai atgādināšanas ar skanas signālu par īsām kulinārijas darbībām funkcija. Tā darbības laiks: no 0 līdz 60 minūtēm.

zīm.6a

## Mehānisks hronometrs Ms\*

Hronometrs ir paredzēts cepeškrāns darbības regulēšanai. To var uzstādīt diapazonā no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc uzstādīta laika nobeigšanas iezīgts skana signāls un automātiski izslēgs cepeškrāsns. Programmēšana – regulatoru rotēt pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzstādīt noteikto laiku.

zīm.6b

Kad regulators iz uzstādīts uz „0” pozīciju, cepeškrāsns nevar būt iezīgts. Gadījumā, kad Jūs negribat lietot hronometru, to jauzstāda uz pozīciju 

zīm.6c

## Trauku piemeklēšana

Pievērsiet uzmanību tam, lai trauka apakšas diametrs vienmēr būtu lielāks par degla liesmas vainagu, bet pāšam traukam būtu uzlīkts vāks. Ieteicamās trauka diametri ir 2,5 - 3 reizes lielāks par degla diametru, t.i.:

- paliņdeglim - 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.

## Deglu aizdegšana bez aizdedzes sveces

- aizšķiliet sērkocinu,
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- aizdedziniet gazi ar sērkocinu,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”), 
- izslēdziez degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

## Deglu aizdegšana ar aizdedzes sveci\*

- nospiest aizdedzes sveces taustīju 
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- pieturēt līdz aizskilas gāze,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”), 
- izslēdziez degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

## Deglu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru\*

- iespiest izvēlētā degla vadības regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- pieturēt līdz aizskilas gāze,
- pēc degla liesmās aizdegšanās, samazināt spiedienu uz regulatoru un iestatīt vēlamo liesmas apjomu.

### Uzmanību!

Modeļos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, viršmas deglus aizdedzīnāšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiežot pozīciju „liela liesma”, tādējādi panākot aizsardzības liesīgšanos.

Ja rodas grūtības ar aizdedzi, kas saistītas ar gāzes un tās sastāva mainu, nepieciešams izcentrēt uzvazni attiecībā pret aizdedzes sveci.

## Degla liesmas piemeklēšana

Pareizi noregulētām degliem ir gaiši zilas krāsas liesmas ar izteiktā iezīmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemeklēts ar degla 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 izslēgtā degļa pozīciju I un lielas liesmas pozīciju .

## 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 degla liesma nodzīest degļa noliešanas rezultātā. Lai deglis atkal aizdegotos, nepieciešama lietotāja palīdzība.

## Sildriņķa apkalpe\*

Daži modeli virsmas ir aprīkotas ar sildrinki (skat. tabulu ievētotu nodalījumu Izstrādājumu apraksts).

●	MIN. Uzsildīšana
1	Dārzenu sautēšana, lēna vārišana
●	Zupu, lielāku ēdienu daudzumu vārišana
2	Lena cepšana
●	Galas, zivju apcepsana
3	MAX. Atra uzsildīšana,
0	Izslēgšana

zīm.6g

Sildzonām ir diferenta sildīšanas jauda. Sildīšanas jaudu var pakāpeniski regulēt, pagriežot kloki pa labi vai pa kreisi. Sildrinka ieslēgšana tiek signalizēta ar dzīlenās kontroļspuldzītes iedegšanos uz vadības panela.

## Uzmanību!

Saglabājiet sildrinka tīrību – netīrumi aiztur siltuma pievārtīšanu.  
Sargājiet sildrinki pret koroziju. Izslēdziet sildrinki pirms traūka nonemšanas.  
Neatstājiet uz ieslēgtā sildrinka traukus ar ēdienu gatavotiem ar taukiem un ejām bez uzraudzības, pārkarsēti tauki var aizdegties.

Piemērota trauka izvēle lauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezam, plakāns dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildrinka diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pievārtīšana.

zīm.6h

## Cepēškrāsns fukcijas un lietošana.

## Cepēškrāsns darbība tradicionālā režīmā

Cepēškrāsns var būt apsildāma ar apakšējo un augšējo sildelementu vai ar elektriska grila palīdzību (ja ir). Cepēškrāsns darbības vadība notiek ar viena kloka palīdzību, ar darbības režīma un temperatūras regulēšanas kompleksu savienojumu.

zīm.6i

## Uzmanību!

Plīšu modeļos neaprīkotos ar grili uz vadības kloķa nav  pozīcijas.

\*daži modeļi

## Vadības kloķa pozīcijas



**Ne ātra kārīgs cepeškrāsns appgaismojums**  
Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek izslēgtās cepeškrāsns appgaismīgi jums. Pielietojams piem. cepeškrāsns tilpnes mazgāšanas laikā.



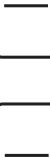
## Augšējais un apakšējais sildelementi

Termostats lauj izvēlēties temp. no 100°C līdz 250°C robežās. Pozīcija pielietojama cepšanas laikā.



## Grila sildelementi

Kloķa nostādīšanā šajā pozīcijā lauj grilēt ēdienus uz restītēm vai cept uz iēsmā.



## Augšējais sildelementi

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns augšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepsanai no augšas. Выпечки сверху.



## Apakšējais sildelementi

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns apakšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepsanai no apakšas.

## Cepēškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

Cepēškrāsns ieslēgšanas nolūkā:

- noteiciet nepieciešamo cepeškrāsns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādiet kloķi vēlamajā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzīlenās **R** un sarkanās **L**. Dzīlenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampīnas nodzišanā signalizē par iestatītās temperatūrās sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievēlot sakarsušā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). Dzīlenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns kameras appgaismojums”. Cepēškrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepeškrāsnī, iestatiet regulatoru pozīcijā „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodzīst.

## Cepēškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepēškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementu un grila palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciiju.

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

Vīrspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tōstermaizes, desas, sacepumi (cepatmā ēdienu biezums nedrīkst būt lielaks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



### Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā lauj uzkarēt cepeškrāsns, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūnīnāšana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsns un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsns 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 sāsniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdienu ieviešošana uzkarētā cepeškrāsns, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas L nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna L periodiski ieslēgšies un izslēgšies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampīna R var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

## Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šīs 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 jēbkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.



### 0 Nulles iestatījumi

#### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



#### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



#### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviens sildelementa.



#### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements

Šīs funkcijas izmantošana praksē lauj paastrināt cepšanas procesu un un uzlābot ēdienu garšu.



#### Spēcīgs grils (Supergrills)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana lauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākā porcijas.



#### Ieslēgts grils

Vīrspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tōstermaizes, desas, sacepumi (cepatmā ēdienu biezums nedrīkst būt lielaks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



#### Ieslēgts apakšējais sildelements

Sajā 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

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsns un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.



#### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelementi un augšējais sildelementi

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

## Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepeškrāsnis ieslēgšanos signalizē divas kontrollampinas, plīts darba kontrollampina (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampiņa **L**. Kontrollampinas degšana **R** signalizē pār cepeškrāsns darbu. Kontrollampinas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkaršētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampinas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampiņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāns kamerā). Kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns 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.), ieslēdot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

## 0 Nulles iestatījumi

### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāns kameras apgaismojums.

### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.

### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez nevienu sildelementu.

### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelementi.

Sīs funkcijas izmantošana praksē lauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlābot ēdienā garšu.

### Spēcīgs grils (Supergrills)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana lauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.



### Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tōstermaizes, desas, sacepumi (cepmā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



### Ieslēgts apakšējais sildelementi

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un pīcas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsnī un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” lauj sasildīt cepeškrāsnī piespielētu 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 sildelementi

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Lielis siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un pīcas apakšpusē.



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelementi

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Lielis siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un pīcas apakšpusē.

## Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampinas, plīts darba kontrollampiņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampiņa **L**. Kontrollampinas degšana **R** signalizē pār cepeškrāsns darbu. Kontrollampinas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkaršētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampinas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampiņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāns kamerā). Kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns apgaismojums”.

## Grila lietošana\*

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstāro nokaitētais grila sildelements.

Lai ieslēgtu grili:

- iestatīt cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu 
- sildiet cepeškrāsnī aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojet cepeškrāsnī cepamo plātni vajadzīgajā plauktū pozīcijā, beņķi grilēšanas gadījumā uz iesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojet pilēšanas pannu,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

**Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimālie iestātīt 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 dalas var sakarst. Nēļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

## Grilēšanas iesma izmantošana\*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājpūtnu galas, sašķiku, desinu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedzīnu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.

Šo funkciju izmantošanas laikā var rasties Tslaicīga iesma motora apstāšanās vai griešanās virzienā maiņa. Tas neietekmē cepšanas procesu un kvalitāti.

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīet cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīet piedzīnas uzmavā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiprinājuma metālisķās dalas rieva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīet plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmeni un aizveriet durvis.

zīm.6y

\*daži modeļi

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNI – PRAKTIKI PADOMI

## Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātēm, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdala.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātēm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātēs mēlnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku.
- nav ieteicams izmantot formas un plātēs gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionāla sildīšana (augšejais+apakšējais sildelementi). Sāda veida forma un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšās var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ieviešanās, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarsēt, pirms mīklas izstrādājuma iznemšanas no cepeškrāsns pārbaudit tā gatavību ar koka irbulīša paīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulīts 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 konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),

- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārīgmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

## Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojet galas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gaļavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā limēna novētojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas pūslaikā ieteicams apgriezt galu uz otru pusī. Cepšanas laikā pēriodiski pārlejiet galu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejiet galu ar aukstu ūdeni.

## Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijs)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

### Svarīgi!

Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredes un kulinārijas prasībām.

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNI – PRAKTIKI PADOMI

## Cepēškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

### Svarīgi!

Tabula norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

**Cepēškrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju )**

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

## **Svarīgi!**

Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulīnārijas prasībām.

# VIRTUVES PLĪTS TĪRŠANA UN KOPŠANA

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana leģerojamī pagarina iekārtas bezvārijas ekspluatāciju.

**Pirms tīršanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams izslēgt ierīci ar izslēgšanas slēdzi vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīršanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzīšanas.**

**Degli, rinki un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpušs**

Ja netīri ir degli un rinki, šos elementus no plīts nepieciešams nonērt un hōmazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu nonemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc rinku nonemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts viršmu zem degļiem un noslauči ar sausu drāniņu. Ipašu tīrību nepieciešams ievērot pie liešmu atvērem, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt deglu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

zīm.7

## Uzmanību!

Degla elementiem vienmēr jābūt sausiem. Udens dalinas var aizkavēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degla degšanu.

Pārbaudīt vai degla elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

**Degla seguma neksīlais izvietojums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.**

zīm.8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmanto maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumekus, asus mazgāšanas sūklus vītr.

Nerūsējošā tērauda dārba virsmu pirms ekspluatācijas nepieciešams rūpīgi nomazgāt. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktū notirītos līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek nonemta montāžas laikā un ir radušās no līmēntes virtuves plīts iepakošanas laikā. Plīti nepieciešams tirīt pēc katras lietošanas reizes. Nepielaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo ipaši neatstāt piedegušas ēdienas paliekas.

Plītis, kas apzīmētas ar burtu **K\***, ir aprīkotas ar ieklītniem, kas pārkātīti ar speciālu katalītisku emalju. Pateicoties šai emaljai, tauku un pārtikas paliekai netīrumi paši atdalās ar nosacījumiem, ka tiek nav piekaltuši vai piedeguši (pārtikas un tauku paliekai jāaizvāc pēc iespējās atrāk, ja tās nepiekalstu un nepiedegtu, kas lāus izvairīties no ilgstošas manuālas cepeškrāsns tīrīšanas). Lai veiktu katalītisku cepeškrāsns tīrīšanu, tajā uz 1 stundu jāiestatē  $250^{\circ}\text{C}$  temperatūra. Ja pārtikas paliekai ir maz, procesu var saīsināt.

Zīm. 10a

## Uzmanību!

Tādēļ, ka katalītiskās tīrīšanas process ir saistīts ar enerģijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas jāpārbauda netīrības pakāpe. Ja katalītiskās tīrīšanas efektivitāte samazinās, emaljas ieklītni jānomaina pret jauniem. Ieklītnus var iegādāties servisa centrā vai mazumtirdzniecībā. Standarta tīrīšanas gadījumā jāatceras par to, ka katalītiskā emalja ir jūtīga pret mehānisku iedarbību, tādēļ nedrīkst izmāntot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūklus.

## Cepeškrāsns

- Cepeškrāsns tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā iесlēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājāmā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:**
  - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1glāze),
  - aizveriet cepeškrāsns durvis,
  - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā  $50^{\circ}\text{C}$ , bet funkcijas regulatoru apakšējā sildēlementa pozīcijā
  - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
  - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet ieķspusī ar sūklī vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

## Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abražīvus tīrīšanas līdzekļus.

## Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa\*

Lai izvairītos no iespējamā strāvas triecienu, pirms spuldzītes maiņas pārliecīnieties, ka ieķerta ir izslēgta.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „○” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājet lampīnas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausus.
- Izskrūvējiet lampīnu no ligzdas, nepieciešamības gadījumā nomainiet pret jaunu – augstas temperatūras spuldzīte ( $300^{\circ}\text{C}$ ), tehniskie parametri:
  - spriegums  $230\text{ V}$
  - jauda  $25\text{ W}$
  - vitne E14.

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramiskajā ligzda. Ieskrūvējiet spuldzītes abažūru.

## Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā\*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „○” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājet lampīnas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausus.
- Izņemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:

1. tips G9.
2. spriegums  $230\text{V}$ .
3. jauda  $25\text{W}$ .

- Pārliecīnieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzda.

- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

**Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.**

Zīm.9a

\*daži modeļi

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Ar burtu **D\*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas apriņotas ar viegli iznemamām stieples vadotnēm (kāpnotes), kas paredzētas cepeškrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatoru, atbūdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem (Zīm 10.).

Plītis, kas apzīmētas ar burtiem **Dp\*** ir apriņotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātas stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts noviētošanas, izbūdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkarsusi, vadotnes izbūdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšejā dalā) un pēc tam iebūdiet 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, veikti iekārtas tehnisko apskati servisa centrā.
- novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
- veikti periodiski darba elementu tīrīšanu un kopšanu,

**Uzmanību!** Visa veida remontus drīkst veikt tikai autorizēts servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

## Durvju noņemšana

Lai vieglāk pieklūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē esošo drošības elementu (zīm. 12a) Viegli pievieriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durviš atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājumā vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaīdiet drošības elementu un rūpīgi tonofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Enģu drošības elementu atliekšana*

### Iekšējā stikla izņemšana\*

- Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbūdiet 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 līdzekļa daudzumu.  
Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretēji secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla dalai jāatrodas augšpusē, bet nosķeltajiem 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 galss, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 12d - Nonemot iekšējo stiklu. 3 logi.

Zīm. 12d1 - Nōņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

## PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- zinot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemakā pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

# PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMEMLS	RISINĀJUMS
1. Deglis neaizdedzas	netīras liesmu atveres	aizgriezt gāzes pievades ventili un vadības regulatorus, izvēdināt telpu, izņemt deglus, iztīrīt un izpūst liesmu atveres
2. Gāzes aizdedze nedarbojas	pārrāvums 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 degla vainagam
3. Liesma degla aizdedzināšanas laikā nōdziest	vadības regulators pārāk ātri atlaists vaļā	pieturēt vadības regulators ilgāk iespiedu pozīcijā „liela liesma”
4. elektriskais aprīkojums nedarbojas	pārrāvums 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 tīslaičīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. Programmētāja lietosanās instrukcija)
6. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	valīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegusošo lampinu (skat. nodalū Tirišanaun kopšana )

## TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V~50 Hz
Nominālā jauda	max. 6,1 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dzīlums)	85 / 50 / 60 cm
Atbilst ES standartiem un prasībām standarti	EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією, у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

Плита, перед випуском з заводу та упакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки й працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити.

Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід поспільово дотримуватися положень інструкції з використання.

### Увага!

Плитаю користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

### ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	164
ОПИС ВИРОБУ	168
УСТАНОВКА	169
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	172
ПРИГОТОВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	177
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	180
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	182
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	182

## ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але теж підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економіти електроенергію! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.

Посуд для приготування їжі ніколи не повинен бути менший від діаметру пальника. Необхідно пам'ятати про накривання посуду покришкою.

- **Дбати про чистоту пальників, решітки, варильної поверхні.**

Забруднення погіршує теплопередачу – як правило, сильне забруднення можна усунути лише за допомогою засобів, що забруднюють природне середовище.

Особливо треба слідкувати за чистотою вогнегівих отворів пальника та отворів сопла пальників.

- **Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.**

Також не потрібно часто відкривати двері духовки.

- **Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.**

М'ясо вагою до 1 кг ощадніше готувати в каструлі на пальнику плити.

- **Використання залишкового тепла духовки.**

У випадку, коли час приготування становить більше 40 хв, рекомендується вимикати духовку за 10 хв до закінчення приготування.

- **Щільно закривати двері духовки.** Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.

- **Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників.**

Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить-наносить шкоди навколошньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є

безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

**Увага!** До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласти та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.

## ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколошнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

**Увага.** Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

**Увага.** Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

NIKOLI не намагайтесь загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.

**Увага.** Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.

Під час роботи пристрій нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки. При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

**Увага.** Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

**Увага.** Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що пристрій вимкнено.

Рекомендується перед відкриттям кришки очистити її від будь-яких забруднень. Варильну панель рекомендується охолодити перед її накриттям кришкою.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники

**Увага.** Використання пристрою для приготування їжі і випікання може спричиняти виділення тепла й вологи і продуктів згоряння в приміщенні, де він знаходитьться. Переконайтесь, що кухонне приміщення добре провітрюється, особливо під час роботи пристрою.

Тривале інтенсивне використання пристрою може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, збільшення потужності механічної вентиляції, якщо вона використовується, додаткової вентиляції для безпечноого видалення продуктів згоряння назовні, забезпечуючи при цьому повіtroобмін у приміщенні.

Перед встановленням додаткової вентиляції проконсультуйтесь з фахівцем.

**Увага.** Пристрій можна використовувати лише для приготування їжі та випікання. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщень.

Цей пристрій призначений для виконання типових функцій у домашніх умовах (наприклад, приготування їжі) користувачами, які не є фахівцями.

Приклади домашнього середовища:

- будинки і квартири,
- магазини, офіси та інші подібні робочі місця,
- фермерські господарства,
- готелі, мотелі та інші житлові об'єкти, де обладнання використовується користувачами, які не є фахівцями.

# ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Прилад необхідно встановити згідно з інструкціями (інструкцією) та використовувати тільки у добре вентильованому приміщенні. Перед установкою та користуванням необхідно ознайомитися з інструкцією експлуатації.
- Обладнання під час роботи нагрівається до високої температури. Рекомендується бути обережним і уникати контакту з гарячими елементами всередині духовки.
- Просимо слідкувати за дітьми під час роботи плити, оскільки вони не ознайомлені з правилами користування плитою. Гарячі пальники, камера духової шафи, решітка, вікно дверця, посуд із гарячою рідиною можуть спричинити опіки в дитини.
- Необхідно уникати безпосереднього контакту з гарячими поверхнями плити електричного шнура для підключення механічних пристрій, напр. міксерів.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися (спалахнуті) від перегрівання.
- Слідкувати за моментом закипання, щоб не запіти конфорки.
- Якщо плиту буде пошкоджено, після усунення вад фахівцем її можна знову використовувати.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні без попередньої перевірки, чи всі крані закриті.
- Не допускати заливання пальників та їх забруднення. Забруднені пальники очистити та висушити відразу після їх охолодження.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити на підставку над одним пальником посуд вагою більше 10 кг та посуд загальною вагою більше 40 кг на всю решітку.
- Не стукати по ручках та пальниках.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на відчинені дверцята духової шафи.
- Заборонено змінювати конструкцію чи ремонтувати плиту особами без відповідних професійних знань та навичок.
- Заборонено повертати ручки плити, не запаливши сірника чи без спеціального пристрою для запалення газу.
- Заборонено задмухувати полум'я пальника.
- Заборонено самостійно переробляти плиту для іншого виду газу, переносити її на інше місце чи змінювати підключення до електричної мережі. Це може робити уповноважений установник.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Дане обладнання не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, або особами без відповідного досвіду або незнайомими з пристроям, окрім випадків, коли це відбувається під наглядом або відповідно до інструкції з експлуатації обладнання, переданою особою, відповідальною за їхню безпеку. Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.
- Забороняється застосовувати пару чи парочисні пристрой для чищення плити.
- У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПІДОЗРИ ЩОДО ВИТОКУ ГАЗУ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:  
запалювати сірники, палити, вмикати та вимикати пристрой, підключені до електромережі (звінок чи вмікач освітлення), використовувати електричні та механічні прилади, які спричиняють виникнення електричної чи ударної іскри. У цьому випадку необхідно негайно перекрити кран газового балону чи газопроводу і провітрити приміщення, а потім викликати майстра для усунення причини.
- В будь-якій ситуації, спричинені технічними неполадками, необхідно відразу знести римити кухню (дотримуючись вищевказаних рекомендацій) та повідомити про проблему спеціальні служби.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу будь-які антенні проводи, напр., радіоприймачів.
- У випадку загоряння газу, який витікає з газопроводу, необхідно негайно його перекрити.
- У випадку загоряння газу, який витікає з газового балону, необхідно: Накинути на балон мокру ковдру з метою його охолодження та закрутити кран балону. Після охолодження винести балон на відкритий простір. Заборонена повторна експлуатація пошкодженого балону.
- У разі тривалої перерви у використанні кухні необхідно перекрити головний кран газопроводу, натомість при використанні газового балону – після кожного використання.

# ОПИС ВИРОБУ

1a

- 1 Тркалце на терморегулатор / Тркалце за избор на функците на перната
- 2
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решітка
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак

1c

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функците на перната
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решітка
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак
- 17 Програматор

1e

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функците на перната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Маханички минутник
- 8 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 9 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 10 Рачка на вратата од перната
- 11 Фиока
- 12 Електроконфорка Ø 14,5 см
- 13 Електроконфорка Ø 18,0 см
- 14 Решітка
- 15 Помошна
- 16 Средна горилница
- 17 Капак

2f - Електроконфорка

- a - Захист від витікання газу\*
- b- Іскровий запальник\*

1b

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функците на перната
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решітка
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак
- 17 Програматор

1d

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функците на перната
- 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 перната
- 10 Фиока
- 11 Електроконфорка Ø 14,5 см
- 12 Електроконфорка Ø 18,0 см
- 13 Решітка
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница

1f

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функците на перната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Маханички минутник
- 8 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 9 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 10 Рачка на вратата од перната
- 11 Електроконфорка Ø 14,5 см
- 12 Електроконфорка Ø 18,0 см
- 13 Решітка
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак

## ОПИС ВИРОБУ:

- За Деко для запікання\*
- Зб Решітка для грилю (решітка для сушіння)\*
- Зс Піддон для смаження\*
- Зд Вертель – і виделки\*
- Зе Бічні сходи

\*для певних моделей

# УСТАНОВКА

Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого спеціаліста, який виконує установку пристрою. Мета цих інструкцій – забезпечити якомога професійніше виконання дій, пов'язаних із установкою та доглядом за пристроєм.

## Установка плити

- У приміщенні повинна бути система вентиляції, яка видалятиме назовні продукти згоряння. Це має бути вентиляційна решітка або витяжка. Витяжки необхідно встановлювати згідно з рекомендаціями в доданках до них інструкціях з експлуатації. Розташування плити повинно забезпечувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Приміщення повинно уможливлювати доступ повітря, яке необхідне для належного спалювання газу. Доступ повітря має становити не менше 2м<sup>3</sup>/год на 1 кВт потужності пальників. Повітря повинно надходити безпосередньо ззовні через канал з мінимальною площею 100см<sup>2</sup> або через сусідні приміщення з вентиляційними каналами, які виходять назовні.
- Якщо пристрій використовується інтенсивно і довго, може виникнути необхідність відкрити вікно для попіщення вентиляції.  
Рис. 4A
- Газова плита з точки зору захисту від перегріву оточуючих поверхонь є пристроям класу X і, як таке? (як така\* но я вообщे убрал), може встановлюватися у меблях лише до висоти робочої плити, тобто приблизно 850 мм від рівня підлоги. Не рекомендується встановлювати її вище цього рівня. Облицювання меблів та використання у меблях клей повинні витримувати температуру 100°C. Якщо дана вимога не буде дотримана, може деформуватися поверхня стільниці, або відклейтися облицювання. У разі відсутності інформації щодо термостійкості меблів, плиту потрібно встановлювати зі збереженням відступу приблизно 2 см. Стіна позаду плити повинна бути стійкою до дії високих температур. Під час використання плити, її задня стінка може нагріватися до температури, що приблизно на 50°C перевищує температуру оточення.

- Плиту необхідно встановлювати на твердій, рівній підлозі (не встановлювати на підставці).
- Перед початком експлуатації плити необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього слід регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як вийняти шухляду. Діапазон регулювання +/- 5 мм.

## Установка блокування для захисту від перевертання кухні.\*

Блокування встановлюється, щоб запобігти перевертанню кухні. Завдяки блокуванню, яке захищає від перевертання кухні, дитина не повинна бути в змозі, наприклад, вилізти на дверцята духовки, і таким чином привести до перевертання кухні.

Рис. 3z

Кухня ширина 500 мм, висота 850 мм  
A=60 мм  
B=103 мм

Кухня ширина 500 мм, висота 900 мм  
A=104 мм  
B=147 мм

## Підключення плити до газорозподільної мережі

### Увага!

Плиту необхідно підключати до газорозподільної мережі такого типу газу, для якого ця плита була пристосована. Інформація про тип газу, до якого адаптована плита на заводі, знаходиться на заводському щитку. Плита повинна підключати виключно спеціалістів з відповідними повноваженнями, і лише він має виняткове право на адаптацію плити до інших видів побутового газу.

## Рекомендації щодо установки

### Установник повинен:

- бути уповноваженим до роботи з газом,
- ознайомитися з інформацією на заводському щитку про вид побутового газу, до якого адаптована плита, дані порівняти з умовами постачання газу в місці установки,
- перевірити:
  - ефективність провітрювання, тобто обміну повітря у приміщенні,
  - щільність з'єднань газової арматури,
  - ефективність роботи усіх функціональних частин плити,

\*для певних моделей

# УСТАНОВКА

## Увага!

Підключення плити до балонів зі зрідженим газом, або до існуючої газорозподільної мережі може виконати лише спеціаліст з відповідними повноваженнями з дотриманням усіх правил безпеки.

Плита має трубу зі штуцером різьбою 1/2". Рекомендується ущільнення з'єднань тefлоновою стрічкою. Підключення до газової мережі має відбуватися таким чином, щоб не виникали перешкоди в самому процесі та в жодній частині пристрою. Надмірний момент закручування (більше, ніж 20Nm) або використання ущільнювального ключа може привести до пошкодження з'єднання або його нещільності.

Газова плита під'єднується за допомогою гнучкого шлангу тільки у випадку використання балону з рідким газом.

Для з'єднання штуцера плити з гнучким шлангом необхідно щонайменше 0,5 м відрізок стальнової труби з наконечником для шлангу 8x1. Щоб прикрутити наконечник необхідно відкрутити пружину шарніру кришки. Для підключення слід використовувати газовий шланг, що відповідає вимогам державного стандарту. Якщо джерелом живлення плити є газовий балон, необхідно використовувати регулятор тиску, що відповідає технічним вимогам державного стандарту.

## Увага!

Після кожної заміни редуктора слід виконати технічний огляд плити, у тому числі газових кранів та перевірити роботу забезпечення проти витоку.

## Увага!

Після закінчення установки плити необхідно перевірити щільність усіх з'єднань за допомогою, наприклад, мильної води. Заборонено використовувати вогонь для перевірки щільності.

## Увага!

Хоча було доказано всіх зусиль, щоб усунути задирки та гострі краї в цьому пристрої, слід бути обережним під час поводження з ним. Під час монтажу рекомендуємо використовувати захисні рукавички.

## Підключення плити до електричної мережі

(Номінальна мощність макс. 3,5 кВт)\*

- Плита призначена для живлення змінним однофазним струмом (230 В 1N ~ 50 Гц) і оснащена з'єднувальним кабелем 3 х 1,5 мм<sup>2</sup>, довжиною близько 1,5 м з вилкою із заzemлюючим контактом.
- Розетка електричної мережі повинна мати стержень заземлення і не може знаходитися над плитою. Необхідно, щоб після установки плити розетка зв'язок була доступною для користувача.
- Перед підключенням плити до розетки слід перевірити, чи:
  - запобіжник та електропроводка витримують навантаження плити,
  - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень, штекер легкодоступний.

\*для певних моделей

## Підключення плити до електропроводки (Номінальна мощність більше 3,5 кВт)\*

## Увага!

Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монтажу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати переналаштування або змінювати електропроводку. Вказівki для спеціаліста з монтажу.

Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3N ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходитьться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднальній кабель слід закріпити у відтяжці.

## Увага!

Слід пам'ятати про підключення нульового ланцюга до затискання на розподільному щитку, який зазначений символом  («за-землення»). Електропроводка, яка живить плиту, повинна мати вимикач захисту, який дозволяє перервати подачу струму при виникненні аварійної ситуації. Відстань між робочими контактами вимикача захисту має складати мінімум 3 мм. Спосіб підключення, який відрізняється від показаного на схемі, може спричинити поломку плити.

## Рис.4b

### Пристосування плити до іншого типу газу

Цю дію може виконати тільки установник, який має відповідні повноваження.. Якщо газ, який повинна використовувати плита, відрізняється від газу, передбаченого у фабричній версії, тобто G20 2E 20 мбар, слід замінити сопло пальника і відрегулювати попул'я.

Для пристосування плити до спалювання іншого типу газу слід виконати:

- заміну сопел (див. таблицю нижче),
- регулювання „економного“ попул'я.

## Увага!

Плити виробника оснащені пальниками, що фабрично пристосовані до спалювання газу, зазначеного в ідентифікаційній таблиці, а також гарантійному талоні.

Для здійснення регуляції необхідно зняти ручки гвинтів.

Пальник типу «SOMIPRESS» (на корпусі пальника знаходиться позначення «SOMIPRESS»)

# УСТАНОВКА

Пальник типу Somipress (на корпусі пальника знаходитьться позначення «SOMIpress»)			Тип газу	
			G20 2Н 20 мбар	G30 3В/Р 30 мбар
Допоміжний	Діаметр сопла	мм	0,72	0,52
	Теплове навантаження	кВт	1,00	1,00
	Споживання газу	г/ч	-	73
Середній	Діаметр сопла	мм	0,98	0,67
	Теплове навантаження	кВт	1,80	1,80
	Споживання газу	г/ч	-	131
Великий	Діаметр сопла	мм	1,17	0,83
	Теплове навантаження	кВт	2,80	2,80
	Споживання газу	г/ч	-	204

Полум'я пальника	Перемикання з рідкого газу на природний газ	Перемикання з природного газу на рідкий газ
Повний	Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел.	Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел.
Економний	Регуляційний гвинт відкрутити і перевірити розмір полум'я.	Регуляційний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полум'я.

Використані поверхневі пальники не потребують регулювання первинного повітря. Правильне полум'я має виразні конуси всередині синього кольору. Коротке полум'я з шумом або довге, жовте з кільчиною, без виразно окреслених конусів свідчить про погану якість газу у газопроводі або пошкодження чи забруднення пальника. Щоб перевірити полум'я, слід нагрівати пальник протягом близько 10 хвилин на максимальній позиції, а потім перекрутити ручку гвинта в позицію економного полум'я. Полум'я не повинно згаснути або перескочити на сопло.

Рис 5а - Заміна сопла пальника – сопло відкрутити за допомогою спеціального гайкового ключа 7 і замінити на нову згідно з типом газу (див. таблицю).

Надходження газу до поверхневих пальників відкривається і регулюється гвинтами з запобіганням витоку газу. Під час регулювання пальник має бути запалений, знаходиться в позиції економне полум'я, для регуляції використовувати викрутку розміром 2,5мм.

Рис.5б - Звичайний вентиль Сорпесі  
Рис.5с - Регулювання гвинта Сорпесі із запобіганням випливу газу

## Увага!

Після проведення регуляції необхідно розмістити наклейку з описом типу газу, до якого плита пристосована.

## Увага!

Відповідальність за переулаштування обладнання для роботи з іншим типом газу, ніж вказаний виробником на ідентифікаційній табличці плити або покупка плити для іншого типу газу, ніж проведений у помешканні, несуть користувач та установник.

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

### Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ta, після підключення до мережі, на полі табло з'явиться циклічно-пульсуючий показник часу: „0.00“.

**Слід встановити поточний час на програматорі (див. інструкцію обслуговування програматора). Якщо час на програматорі не встановлено, духовка працювати не буде.**

**Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.**

## Механічний таймер M\*

Таймер не керує роботою кухні. Це звукова сигналізація, що нагадує про необхідність виконання короткотривалих кулінарних дій. Вимірює час в діапазоні від 0 до 60 хвилин. Зон времени становить 0 до 60 minut.

Рис.6а

### Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

## Механічний таймер Ms\*

Таймер використовується для керування роботою духовки. Його можна регулювати в діапазоні від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу зумер, і духовка автоматично вимкнеться.

Програмування - повернути ручку за годинникову стрілкою і встановити бажаний час.

Рис.6б

Коли ручка встановлена в положення „0“, духовка не почне працювати.

Якщо ви не зираєтесь використовувати таймер, встановіть ручку в положення 

Рис.6с

### Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

## Експлуатація поверхневих пальників Підбір посуду

Слід звернути увагу, щоб діаметр dna посуду завжди був більший за корону полум'я пальника, а сам посуд був накритий кришкою. Рекомендовано, щоб діаметр каструлі був приблизно в 2,5 - 3 рази

- більший, ніж діаметр пальника, тобто для пальника: допоміжного посуд з діаметром від 90 до 150 мм,
- середнього посуд діаметром від 160 до 220 мм,
- великого посуд з діаметром від 200 до 240 мм, а висота каструлі не повинна перевищувати його діаметр.

Рис.6d:

- a - неправильно  
b - правильно

### Увага!

Не використовувати кухонний посуд, який виходить за межі конфорок плити.

Ручка управління роботою пальника

Рис.6e:

- a - пальник вимкнутий  
b - економне полум'я  
c - велике полум'я

## Запалювання пальників без запальника \*

- запалити сірник,
- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» 
- запалити газ сірником,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний») 
- після закінчення готовання покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений») 

## Запалювання пальників з запальником\*

- натиснути кнопку запальника означеного \*,
- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» \*
- тримати до моменту запалення газу,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний») 
- після закінчення готовання покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений») 

## Запалювання пальників з запальником сполученим з ручкою

- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» \*
- тримати до моменту запалення газу,
- після запалення полум'я зменшити натиск на ручку і встановити необхідне полум'я.

### Увага!

В моделях плит, оснащених пристроям запобігання витоку газу поверхневих пальників, слід під час запалювання витримати ручку протягом приблизно 10 хвилин в позиції «велике полум'я», щоб пристрій почав працювати.

\*для певних моделей

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Вибір полум'я пальника

Правильно відрегульовані пальники мають полум'я світло-синього кольору з виразно окресленим внутрішнім конусом. Вибір розміру полум'я залежить від позиції ручки пальника:

- велике полум'я
- мале полум'я (економне)
- пальник не горить (постачання газу вимкнено)

В залежності від потреб можна плавно встановити розмір полум'я.

## Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f

- a - НЕПРАВИЛЬНО  
b - ПРАВИЛЬНО

### Увага!

Заборонено регулювати полум'я в ділянці між позицією пальник згашений ● і позицією велике полум'я [ ].

## Робота пристрою запобігання витоку газу\*

Усі моделі оснащені автоматичною системою, що перекриває постачання газу до пальника у разі, якщо полум'я згасло.

Ця система охороняє від витоку газу, якщо полум'я пальника згасло, наприклад, якщо його залило.

Повторне запалення пальника вимагає втручання користувача.

### Підбір потужності нагрівання\*

Потужність конфорки можна регулювати, поступово крутчи ручку вправо або вліво. Після ввімкнення плитки на панелі керування засвічується оранжевий сигналізаційний індикатор.

- XB. Нагрівання
- 1 Тушкування овочів, повільне варіння
- Варіння супів, великої кількості їжі
- 2 Повільне смаження
- Приготування на грилі м'яса, риби
- 3 МАКС. Швидкий підігрів, швидке варіння, смаження
- 0 Вимкнення

Рис.6g

### Увага!

Дбайте про чистоту конфорки - брудна конфорка не працює на повну потужність.

Бережіть конфорку від корозії.

Вимікайте конфорку перед тим, як зняти каструллю.

Не залишайте на ввімкненій конфорці посуду зі стравами, приготованими на жирі, олії, без нагляду, гарячий жир може самозайматися.

Правильно підібраний посуд має мати діаметр дна, наблизений до діаметра нагрівної конфорки. Не можна використовувати посуд з увігнутим або випуклим дном. Рекомендується застосування спеціального посуду з товстим литим дном. Слід пам'ятати, щоб посудина мала відповідно підібрану кришку.

Забруднена поверхня конфорок та посудин пешкоджає повному використанню тепла.

Рис. 6h

\*для певних моделей

## Функції духовки та її обслуговування.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Духовка може нагріватися за допомогою нижнього і верхнього нагрівального елемента. Для керування такою духовкою використовується одна ручка, за допомогою якої вибирається режим роботи і регулюється температура.

Рис.6i

### Увага!

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція [ ] на ручці керування відсутня.

## Можливе положення ручки



### Незалежне освітлення духовки

Якщо ручка повернута у це положення, у духовці ввімкнене освітлення.



### Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Традиційне нагрівання. Термостат дозволяє налаштувати температуру у діапазоні від 100°C до 250°C. Ідеально надається для приготування тіста, м'яса, риби, хліба, піцци (попередньо духовку необхідно розігріти та використовувати деко чорного кольору). Запікання на одному рівні.



Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса: стейків, шницелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



### Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елементу. Підгріянняння виліпки, запікання зверху, додаткове запікання.



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).

Для ввімкнення духовки необхідно:

- визначити необхідні умови роботи духовки, температуру і спосіб нагріву,
- встановити ручку у потрібне положення, повертаючи нею „вправо”.

Рис.6z

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріті духовку, спід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вимикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки ручку необхідно встановити у положення „0”, повертаючи її „вліво”. Сигнальна лампочка повинна згаснути.

Рис.6j

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції),

та ручки регульовання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис. 6k

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „●” / „0”.

## Можливе положення ручки

0

### Нульова установка



#### Незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загореться світло у духовій шафі.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса: стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).**



#### Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елементу. Підрум'янювання віпілочки, запікання зверху, додаткове запікання.



#### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



#### Увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікаття на одному рівні.

## Контрольні лампочки

Рис.6z

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріті духовку, спід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вимикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи, (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції),

Рис.6l

та ручки регульовання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6k

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „●” / „0”.

### Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елементу тощо) при ввімкненні будь-якої функції духовки можливе лише після налаштування температури.

0

### Нульова установка



#### незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загореться світло у духовій шафі.



#### Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для переднього нагрівання духовки.



#### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



#### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



#### функція «Посилений «ГРИЛЬ»

увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ»» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Данна функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'януть більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

 **Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



## Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



## увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.



## Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.

## Контрольні лампочки

Рис.6z

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріті духові, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Духовка може нагріватися за допомогою верхнього та нижнього нагрівачів пічки та кільцевого нагрівача. Роботою духовки можна управляти за допомогою ручки вибору режиму роботи духовки – напаштування полягають у повороті ручки до потрібного положення,

Рис.6t

та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6k

\*для певних моделей

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „●“ / „0“.



## Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після напаштування температури.



## Нульова установка

### незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



### Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для переднього нагрівання духовки.



### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



### функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ»» дозволяє викликати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Данна функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



### увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.



## Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря”, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижче значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



## Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



## Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненному нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піца.

## Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасанням контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Експлуатація грилю\*

Грилювання відбувається внаслідок дії на блюдо інфрачорвого випромінювання, що випромінюється розпеченим грилем.

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

- встановити ручку духовки в положення, позначене символом
- прогріти духовку протягом приблизно 5 хвилин (при закритих дверях духовки).
- вставити у духовку деко зі стравою у відповідний паз, а у випадку грилювання на рожні, деко для збирання жиру слід вставити у паз безпосередньо під рожнім,
- закрити двері духовки.

Для функції гриль та посиленний гриль температуру необхідно встановити на 210°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

### Увага!

Під час грилювання двері духовки повинні бути закриті. Під час роботи грилю елементи духовки можуть нагріватися. Не рекомендується допускати дітей до духовки.

## Використання вертела\*

Вертель дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертаючи її. Головним чином він слугує для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертеля здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль». При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

### Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:  
(див. малюнки)

- поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вилок,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб віймка металічної частини захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки;
- Смаження слід проводити при закритих дверцях духовки.

Рис.6у

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

## Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми з жирівки зі світлою та бліскучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може привести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача переднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як вийняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),

- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

## Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо сочком, що виділяється або гарячою соленою водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

## Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

## Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковими та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

## Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

## Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

# ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Турбота користувача про постійне утримання плити в чистоті та відповідне обслуговування значно збільшують термін її безаварійної служби.

**Перед початком чищення та інших робіт слід завжди за допомогою головного вимикача, або витягуючи штепсель кабел живлення з розетки, від'єднати пристрій від живлення. Чистку плити можна проводити лише після того, як вона охолоне.**

## Пальники, решітка пальникової плити, корпус плити

У разі забруднення пальників і решіток ці частини обладнання слід зняти з плити і вимити теплою водою з додаванням засобу, що змиває жир і бруд. Після чого витерти насухо. Після зняття решіток ретельно вимити пальникову плиту і витерти сухою і м'якою ганчіркою. Особливу увагу, слід приділяти чистоті отворів підковпакових кілець пальника див. рис. нижче. Отвори сопел пальників чистити, протикаючи їх тонким мідним дротом. Не використовувати стальний дріт, не збільшувати отвори.- Рис 7).

### Увага!

Частини пальника завжди повинні бути сухими. Краплі води можуть загамувати постачання газу і спричинити погане горіння пальника.

Слід перевірити, чи правильно встановлено частини пальника після чищення. Неосьове положення кришки пальника може привести до постійного пошкодження пальника.Рис 8).

Для миття емальованих поверхонь використовувати делікатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чищення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чищення з абразивом, абразивні пасті, камені, пемзу, дротяні щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конструкцією слід ретельно вимити усю робочу поверхню. Слід звернути увагу на видалення залишків клею, що можуть лишитися після плівки, которую знімають під час монтажу, або клейкої стрічки, що використовувалася для пакування плити. Поверхню необхідно регулярно чистити після кожного використання. Не допускати сильного забруднення робочої поверхні плити, особливо у випадку пригорання википів.

● Плити, марковані у специфікації типу літерою К, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочисною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріле (залишки їжі і жиру необхідно як найскоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно вимкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.

### Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чисткою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погрішаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні цдихів засобів, ні жорстких ганчірок.

\*для певних моделей

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»\***
  - у миску, яка поставлена на перший знізу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
  - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити<sup>\*</sup> на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач» 
  - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
  - відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.
- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

**Увага!** Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

### Увага!

для чистки та підтримки в робочому стані склянних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абразиви.

## Заміна лампочки освітлення духовки\*

Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.

- Усі ручки управління встановити у положення „•“ / „0“, та вимкнути живлення,
- Вивернуті та промити ковпак лампочки, витерти його насухо.
- Вивернути освітлювальну лампочку з гнізда, за необхідності замінити її на нову
- лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:
- напруга 230
- потужність 25 W - різьба E14.

## Рис 9 - Лампочка духовки

- Вкрутити лампочку. Зверніть увагу на правильну установку лампочки у керамічне гніздо.
- Вкрутити ковпак лампочки.

## Заміна галогенної лампочки освітлення духовки\*

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконатися, що обладнання вимкнене.

- Усі ручки управління встановити у положення „•“ / „0“, та вимкнути живлення,
- Викрутити і поміти плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
- Вийняти галогенну лампочку, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову тип G9
  - напруга 230В
  - потужність 25Вт
- Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
- Закрутити плафон лампочки.

## Рис 9а - Лампочка духовки

# ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Духовки, позначені літерою D\*, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.

Рис 10

Духовки, позначені літерами Dp\* мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючи необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дек, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючи потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком. потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.

Рис 10a

## Періодичний огляд

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки у чистоті, необхідно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити. Після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, необхідно проводити огляд технічного стану плити у сервісному центрі,
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти,
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу.

### Увага!

Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

- Плити, марковані у специфікації типу літерою K\*, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочискою емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки жижі і жиру необхідно якнайскоріше відалити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.

### Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чисткою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погрішаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні їдких засобів, ні жорстких ганчірок.

Рис 10b

## Зняття дверцят

для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверці. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходитьться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. 12a). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення слід звернути увагу на правильне сполучення частин петлі. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверцят можуть бути.

рис 12a - Відтягнути запобіжники петель

## Зняття внутрішнього скла\*

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12b)
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12b и 12c).
3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Рис. 12d, 12d1.
4. Поміти скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.  
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

**Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.** Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку приклести лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуете «клапання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуете «клапання».

Рис.12d - Виймання внутрішніх шибок. 3 шиби.  
Рис.12d1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шиби.

\*для певних моделей

# ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі агрегати плити
  - відключити електро живлення
  - звернутися до сервісної служби
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеними у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1.Пальник не запалюється	Забруднені сопла	закрутити гвинт, що відрізає газ, закрутити кран пальників, пропівітрити приміщення, вийняти пальник, очистити і продути сопла
2.Пристрій запалення газу не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
	пауза у постачанні газу	відкрутити кран постачання газу
	забруднений (засалений) пристрій запалення газу	почистити пристрій запалення газу
	недостатньо довго втиснута ручка гвинту	ручку тримати втиснутою до часу, поки не з'явиться повне полум'я навколо корони пальника
3.Полум'я згасає під час запалення пальника	ручка гвинта звільняється дуже швидко	Довше тримати втиснуту ручку в позиції „велике полум'я“
4.Електричне обладнання не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
5.Індикатор програматора показує годину „0.00“	пристрій відключено від живлення або стався короткочасний збій електро живлення	встановити актуальний час (див. Інструкцію з експлуатації програматора) докрутити або замінити
6.Не працює освітлення у ду ховці	пошкоджена або недокрученна лампочка	лампочку (див. розділ „Чистка і обслуговування“)

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:

230~ 50 Гц

Номінальна потужність:

max. 6,1 kW

Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)

50 / 60 / 85 cm

Відповідає нормативам

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



**Компанія виробник**

Вироблено «AMIKA 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](mailto:info-ukraine@amica.com.pl)

