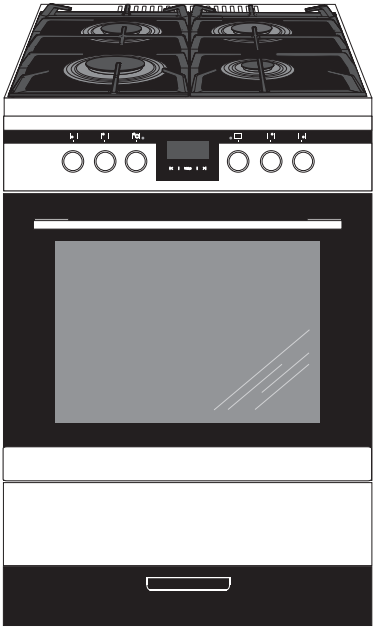
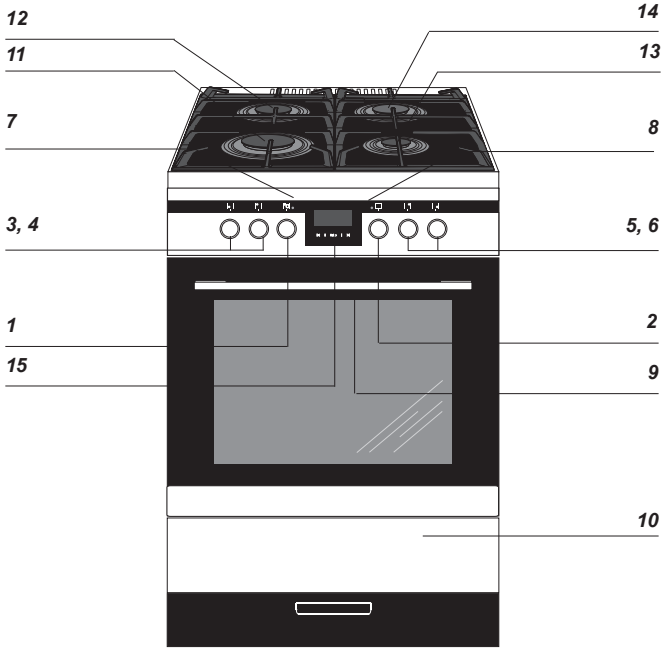
Hansa
Haushaltsgeräte



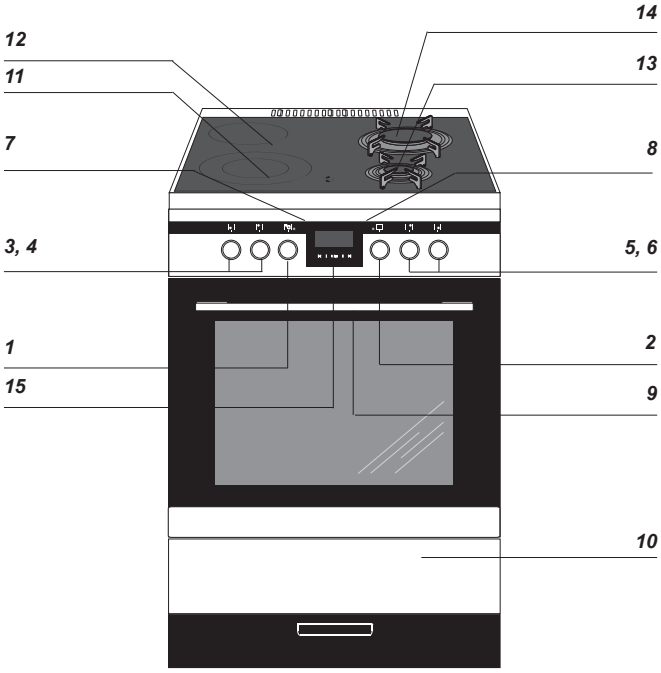
FCMX6*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА	RU
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ GAZ - ELECTRIC	RO
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ГАЗОВО-ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА	BG
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNO-GASNI ŠPORET	SR
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ	LT
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT	ET
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS	LV

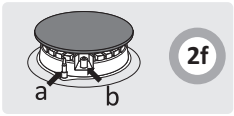
IO-CFS-3065 / 9519953
(07.2025 v3)



1a



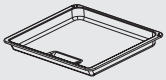
1b



2f

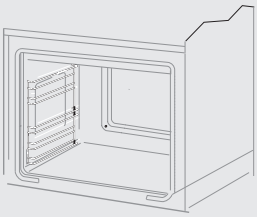
3a

3b

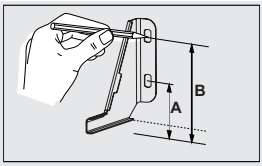


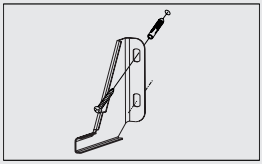
3c

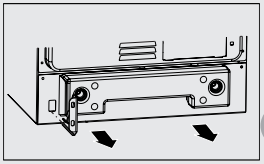
3d



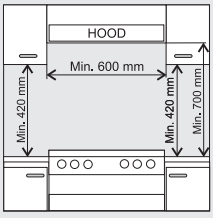
3e



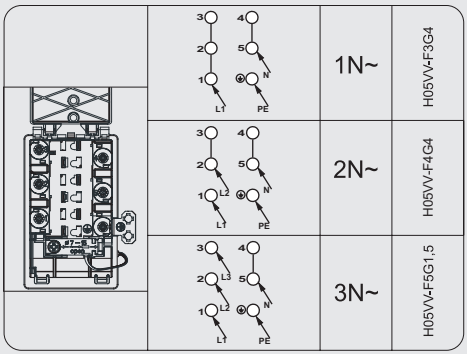




3z



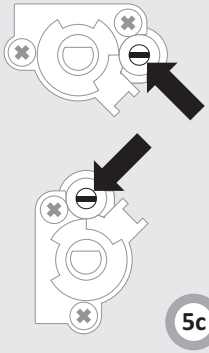
4a



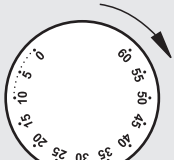
4b

5a

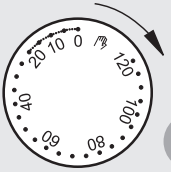
5b



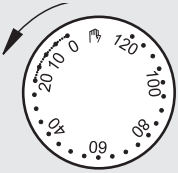
5c



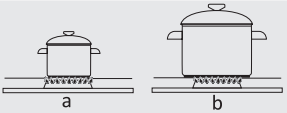
6a



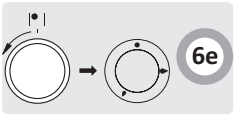
6b

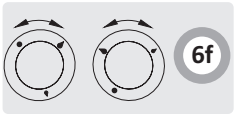


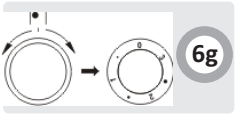
6c

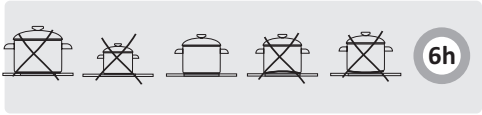


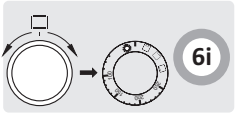
6d

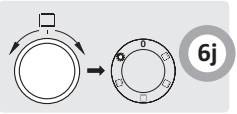

6e

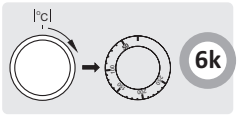

6f

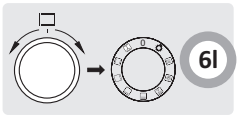

6g

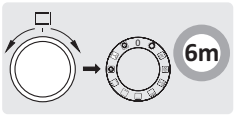

6h

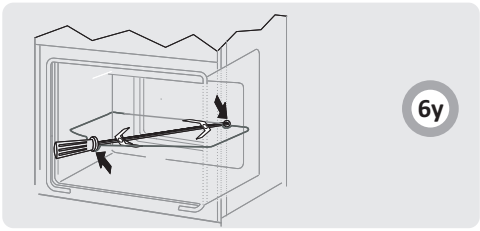

6i

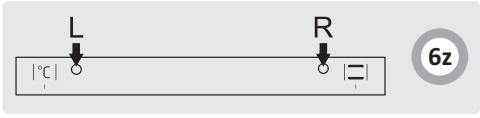

6j

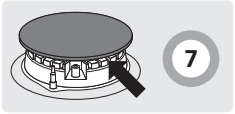

6k

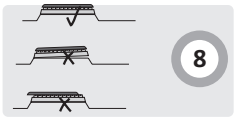

6l

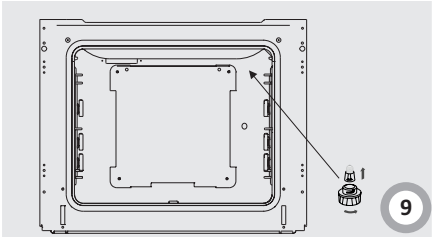

6m

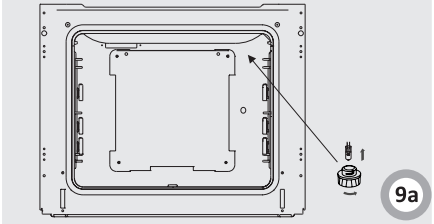

6y

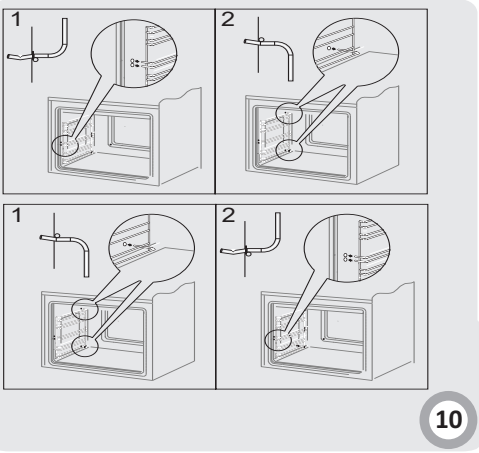

L
R
6z

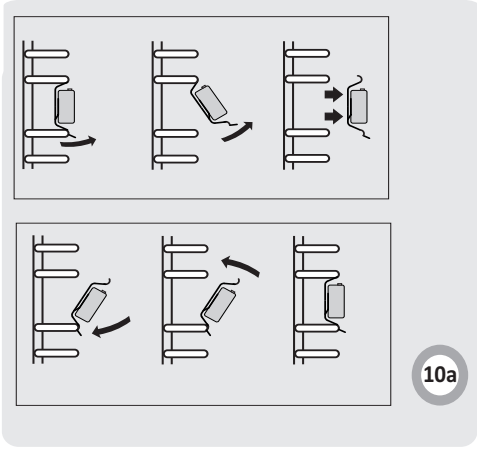

7

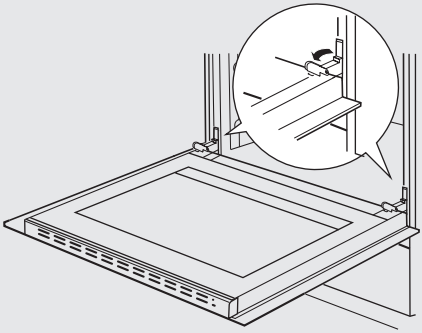

8

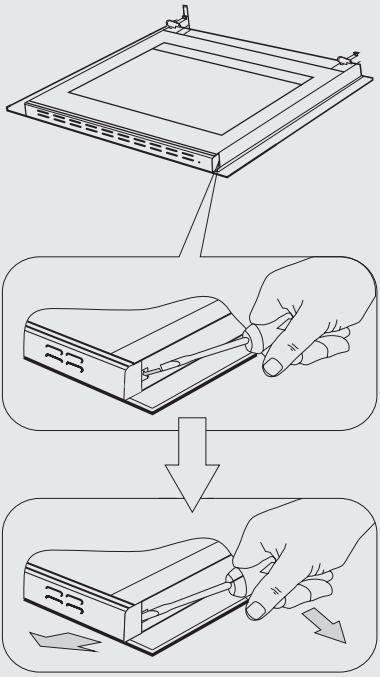

9

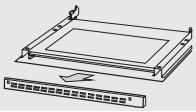

9a


1
2
1
2
10

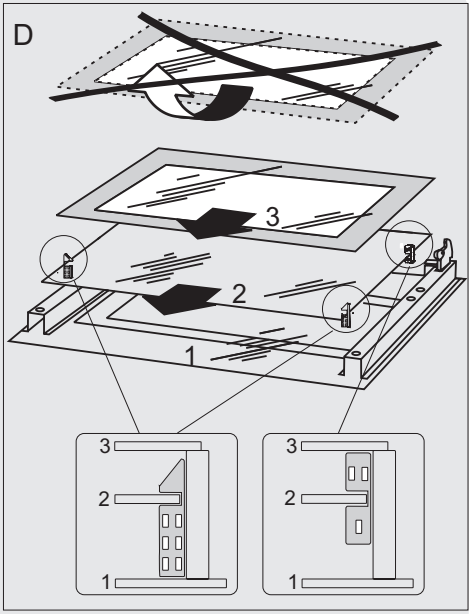

10a



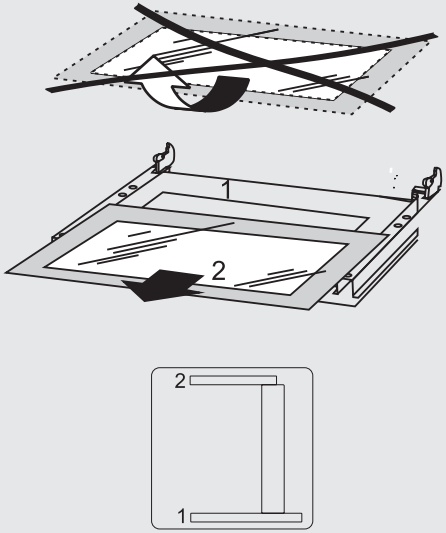




12c



12d



12d1

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.
Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.
Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.
Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!
Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.
Плита предназначена исключительно для домашнего использования.
Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	6
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	6
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	7
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	10
МОНТАЖ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	19
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	20
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	22
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	24

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

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

- **Правильное использование посуды для приготовления продуктов.**
  Посуда для приготовления продуктов не должна быть меньше короны пламени конфорки. Помните о накрытии посуды крышками.
- **Чистота конфорок, решетки, плиты под горелками.**
  Загрязнения препятствуют передаче тепла – прочно пригоревшие загрязнения нередко можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде. Особую чистоту нужно поддерживать возле рассекателей пламени и инжекторов конфорок.
- **Избегать ненужного «подглядывания».**
  Не стоит без необходимости постоянно открывать дверцу духовки.
- **Использование духовки только при приготовлении большого количества продуктов.**
  Мясо весом менее 1 кг вполне можно приготовить на огне горелки.
- **Использование остаточного тепла духовки.**
  В случае приготовления продуктов более 40 минут рекомендуется выключить духовку за 10 минут до готовности.
- **Приготовление продуктов с использованием конвекции и закрытой дверцей духовки. Тщательно закрыть дверцу духовки.**
  Тепло уходит из-за загрязнений на дверце духовки. Загрязнения лучше удалять сразу.
- **Не устанавливать плиту в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер.**
  Без необходимости возрастает потребление электроэнергии.

Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.
Все материалы, использованные для изготовления упаковки, 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 выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

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

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

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

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

Внимание! Опасность пожара! Не 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.

ВНИМАНИЕ: Если на поверхности стеклянной пластины появились трещины:

- немедленно выключите все газовые горелки, отключите электрические нагревательные элементы и отсоедините электропитание,
- не прикасайтесь к поверхности устройства,
- не пользуйтесь устройством.

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 переделывать 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 крышке 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 подсоединена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

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

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 Конфорка 12/21 cm
12 Конфорка 14,5 cm
13 Вспомогательная конфорка
14 Большая конфорка
15 Таймер

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
3z Блокада

Hansa Haushaltsgeräte				Сжиженный газ (G30)			Природный газ (G20)	
Горелка	Диаметр (мм)	Теплоотводная способность кВт (p.c.s.*)		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/ч		Форсунка 1/100 (мм)	Поток* л/ч
		Номинал	Сокращен.		***	**		
Быстрая (Большая)	94,00	3,00	0,70	87,00	218,00	214,00	129,00	286,00
Полубыстрая (Средняя)	69,00	1,75	0,50	65,00	127,00	125,00	97,00	167,00
Вспомогательная (Малая)	46,00	1,00	0,40	50,00	72,00	70,00	77,00	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.

*для определенных моделей

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 2м^3/час на 1 кВт мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум100см^2 , либо из соседних помещений, оборудованных вентиляционными каналами, выходящими наружу.
- Если устройство эксплуатируется интенсивно в течение длительного времени, может возникнуть необходимость открыть окна для улучшения вентиляции.
- Газовая плита, относительно нагрева окружающих поверхностей, является устройством категории X и в качестве такового может встраиваться только до высоты рабочей поверхности, то есть около 850 мм от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется (Рис. 4a).
- Прилегающие плоскости мебели должны иметь облицовку, а клей для их присоединения выдерживать температуру 100°C. Несоблюдение данного условия может привести к деформированию поверхности или отклеиванию облицовки. Если нет уверенности в термостойкости мебели, плиту нужно встроить, сохраняя зазор примерно в 2 см. Стена, находящаяся за плитой, должна быть устойчивой к высоким температурам. При пользовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на 50°C выше окружающей температуры.
- Плиту следует устанавливать на твердом и ровном полу (не использовать подставки

- Перед эксплуатацией плиту нужно выровнять (это имеет значение прежде всего для равномерного распределения жира на сковородке). Для этого служат регулируемые ножки, доступ к которым открывается после снятия ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм

По электропотреблению:

- Класс A.

По местоположению:

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

Монтаж и установка*

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

Рис.3z
Кухонная плита выс. 850 мм
A = 60 мм
B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм
A = 104 мм
B = 147 мм

Подсоединение плиты к газопроводу.

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

Указания для специалиста по монтажу
Специалист по монтажу обязан:

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

*для определенных моделей

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

Подключение к эластичному стальному проводу.
В случае установки кухонной плиты согласно предписаниям для класса 2, подкласса I, для подключения кухонной плиты к газу рекомендуется использовать исключительно эластичный металлический провод, соответствующий действующим требованиям. Соединение, проводящее газ к кухонной плите – это соединение с резьбой G1/2".
Для подключения следует использовать исключительно трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина эластичного провода не может превышать 2000 мм.
Проверьте, не соприкасается ли ввод с какой-либо подвижной частью, способной его повредить.

Подключение к неэластичным трубам.
Кухонная плита оснащена патрубком с резьбой G1/2".
Подключение к газопроводу должно быть выполнено таким образом, чтобы не вызывать напряжений ни в одной точке системы и ни в одной части устройства.
В случае чрезмерного момента затяжки (более 20 Nm) возможно повреждение соединения или его негерметичность.

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

В газовых кранах (вентилях) вместо смазки типа солидол, применяются 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 x 1,5 мм2 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:
  -выдержат 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 питательного провода, 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.

Рис.4b

*для определенных моделей

Переключение плиты на другой тип газа.

Эта работа может быть выполнена только мастером с необходимым допуском.
Если газ, которым должна снабжаться плита, отличается от газа, предусмотренного при заводской установке - G20 20 mbar, нужно заменить инжекторы 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 Defendi (согл. маркировке «*DEFENDI*» на корпусе конфорки)			**Вид газа**	
			G20 / 18-20 мбар	G30 / 28-30 мбар
Вспомогательное	Диаметр сопла	мм	0,77	0,50
	Тепловая нагрузка	кВт	1,00	1,00
	Расход газа	г/ч	-	73
Средний	Диаметр сопла	мм	0,97	0,65
	Тепловая нагрузка	кВт	1,75	1,75
	Расход газа	г/ч	-	127
Большая	Диаметр сопла	мм	1,29	0,87
	Тепловая нагрузка	кВт	3,00	3,00
	Расход газа	г/ч	-	218

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

Для выполнения регулировки нужно снять ручки кранов.

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

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

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

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

Рис.5b - Обычный кран Copreci
Рис.5c - Кран с защитой от утечки газа Copreci

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

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,
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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.

Внимание!
Электронный программатор Ts оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.Каждое изменение установки сенсора подтверждается звуковым сигналом. Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

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.6a

Внимание!
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90º 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.6b

Когда ручка установлена в положение „0", духовка не начнет работать.
Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение

Рис.6c

Внимание!
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90º 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.6d:
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.6e:
a - Выключено

b - Экономное пламя

c - Большое пламя

Зажигание конфорок без электроподжига

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

Зажигание конфорок с электроподжигом*

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

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой*

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

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

*для определенных моделей

Выбор пламени конфорки

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

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

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.
Срабатывание газ-контроля:
Рис.6f
a - неправильно
b - правильно

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

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

Управление работой конфорок керамической панели*
Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Для посуды типа «гусятница» применяется специальная овальная конфорка размерами 170x265. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном.
Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Подбор мощности нагревания
Конфорки имеют различную мощность нагревания. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.

- ● 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

Важно!
Разрешается включение конфорки поворотом ручки строго по часовой стрелке. Включение в противоположном направлении может повредить выключатель.*

Рис.6n
В положении рукоятки «**0** ● **1** ● **2** ● **3**» работает внутренний сегмент нагревательного элемента и можно плавно регулировать количество выделяемого им тепла. Чтобы включить внешний сегмент нагревательного элемента, нужно кратковременно повернуть рукоятку в положение, обозначенное символом . С этого момента можно плавно регулировать температуру нагрева обоих нагревательных элементов (внутреннего и внешнего), устанавливая рукоятку в выбранное положение нагрева «**0** ● **1** ● **2** ● **3**». Внутренний выключатель выключает эти элементы только после установки рукоятки в положение 0.

*для определенных моделей

Указатель нагрева поля

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.

Рис.6o - Указатель нагрева поля

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.

Включены верхний и нижний нагреватели
100-250 °C
Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.

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

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

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

Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

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

Рис.6z

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.

0 **нулевая установка**

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

Бстрый разогрев
Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяеся 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» («Суппер-Гриль»)
Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволет применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумянивают- ся, данная функция позоляет также на запекание больших порций.

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

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

включен верхний и нижний нагреватель
Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных 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 – установк а заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.6m

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.

0 **нулевая установка**

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

Бстрый разогрев
Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяеся 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» («Суппер-Гриль»)
Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволет применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумянивают- ся, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

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

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

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

*для определенных моделей

тельное разогревание духовки, а так же применение темных противеней), 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.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».

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 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

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

Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - **«гриль»** .
При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!
Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

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

Рис.6y

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

Поджаривание мяса

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

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

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

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	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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.

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	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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 остынет.

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 серьёзно 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.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.
- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения.
  Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.
- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.

Духовка

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

  Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

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

Замена лампочки освещения духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

- Все ручки управления установить в положение **„●" / „0"** „ и выключить питание,
- Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
- 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

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

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 в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

рис 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её 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 оновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12D - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.
Рис. 12D1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

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.

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Не загорается конфорка	Загрязнились отверстия рассекателя 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)	60 / 60 / 85 cm

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Модель	Номинальная мощность кВт**	Теплоотводная способность кВт**
FCMX69205	3,1	6,2*
FCMX69215	6,5	3,4*

**** на заводской табличке**
***для определенных моделей 7,5 кВт, 5,75 кВт, 4,0 кВт**

Производитель свидетельствует

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

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

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

RO STIMATI CUMPARATORI,

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

Atentie!
Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.
Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.
Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE 25
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA 26
DESCRIEREA APARATULUI 29
INSTALARE 30
UTILIZARE 33
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE 38
CURATARE SI INTRETINERE 41
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENT 42
DATE TEHNICE 43

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-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.**
  Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- **Nu descoperiti recipientele prea des.**
  Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- **Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.**
- Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.
- **Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**
  Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**
  Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- **Important!**
  Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.
- **Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.**
  Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.

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

Atentie! In timp ce 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 inscriptionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.
Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator.
Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Observaţie. Dispozitivul şi toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinţi în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepţia cazului în care se află sub supraveghere permanentă.
Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani şi mai mari, de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale limitate şi de către persoane fără experienţă şi care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranţă care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranţa lor. Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu aparatul. Curăţarea şi activităţile de deservire nu trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheaţi.
Observaţie. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducţie poate fi periculoasă şi poate cauza incendii.
NICIODATĂ nu încercaţi să stingeţi focul cu ajutorul apei, ci opriţi dispozitivul şi acoperiţi flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.
Observaţie. Pericol de incendiu: nu amplasaţi nici un fel de lucruri pe suprafaţa de fierbere.
Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
Când se utilizează funcţia de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinţi. Recomandăm să nu permiteţi accesul copiilor în apropierea cuptorului.
Observaţie. Nu folosiţi produse de curăţare abrazive sau obiecte ascuţite de metal pentru curăţarea uşii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.
Observaţie. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.
Curatati capacul aragazului in cazul in care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie sa fie bine racita inainte de a inchide capacul aragazului.
Pentru curăţarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curăţare cu ajutorul aburilor.

Observaţie. Utilizarea aparatului pentru gătit şi coacere produce căldură, umiditate şi produse de ardere în încăperea în care este instalat. Asiguraţi-vă că zona bucătăriei este bine ventilată, mai ales când aparatul este în funcţiune.

Utilizarea intensivă pe termen lung a aparatului poate necesita o ventilaţie suplimentară, de exemplu creşterea eficienţei ventilaţiei mecanice, dacă este utilizată, ventilaţie suplimentară pentru a îndepărta în siguranţă produsele de ardere în exterior, asigurând în acelaşi timp schimbul de aer în încăpere.

Consultaţi un specialist înainte de a instala ventilaţie suplimentară.

Observaţie. Aparatul poate fi folosit numai pentru gătit şi coacere. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea spaţiilor.

Acest aparat este destinat funcţiilor obişnuite într-un mediu casnic (de exemplu, gătit) de către utilizatori neexperţi.

Exemple de medii de acasă:

- case şi apartamente,
- magazine, birouri şi alte locuri de muncă similare,
- ferme,
- hoteluri, moteluri şi alte facilităţi rezidenţiale în care dispozitivul este utilizat de utilizatori neexperţi.

Observaţie. Dacă suprafaţa plăcii de sticlă este crăpată:

- închideţi imediat toate arzătoarele pe gaz, opriţi elementele electrice de încălzire şi deconectaţi alimentarea cu energie electrică,
- nu atingeţi suprafaţa dispozitivului,
- nu utilizaţi dispozitivul.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

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

DESCRIEREA APARATULUI

1a

1 Buton pentru controlul temperaturii
2 Buton pentru selectarea functiei cuptorului
3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
7 Semnal reglare temperatura luminat L
8 Semnal utilizare luminat R
9 Maner usa cuptor
10 Sertar
11 Arzator mare
12 Arzator mediu
13 Arzator auxiliar
14 Arzator mediu
15 Programator electronic

1b

1 Buton pentru controlul temperaturii
2 Buton pentru selectarea functiei cuptorului
3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
7 Semnal reglare temperatura luminat L
8 Semnal utilizare luminat R
9 Maner usa cuptor
10 Sertar
11 Plita ceramica 12/21 cm
12 Plita ceramica 14,5 cm
13 Arzator auxiliar
14 Arzator mediu
15 Programator electronic

2f- încălzire

a- Supapa siguranta arzator*
b- Aprindere piezoelectrica*

echipament:

3a Tavă de coacere*
3b Grătar sarma nichelata
3c Tavă de prăjire*
3d Prăjire*
3z Blocada

*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 2m3/h pentru 1Kw pentru un arzator. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm2 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 deschideti fereastra, pentru a imbunatati ventilatia.
- In ceea ce proveste protectia suprafetelor inconjuratoare la supraincalzire, 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 acset nivel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti 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°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanta 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 uşa cuptorului şi astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.

Рис.3z

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

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

Conectarea la gaze

Atentie!
Aragazul trebuie conectat numai la tipul de gaz pentru care a fost realizat. Informatii referitoare la tipul de gaz la care poate fi conectat acest aragaz se afla pe placuta cu date tehnice. Conectarea aragazului la teava de gaz trebuie realizata numai de catre un instalator autorizat.

Recomandari cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conectarea:
- Trebuie sa fie autorizat
- Trebuie sa cunoasca informatiile de pe placuta cu date tehnice pentru a stii la ce tip de gaz poate fi racordat acest aragaz; informatiile de pe placuta cu date tehnice trebuie comparate cu conditiile de furnizare a gazelor si cu amplasarea instalatiei.
- Trebuie sa verifice:
- modul de realizare a ventilatiei in incaperea in care va fi amplasat aparatul;
- etanseitatea conexiunilor si racordurilor pentru gaze;
- modul de functionare a aragazului;
- daca sursa de alimentare cu energie electrica este prevazuta cu impamantare.

*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 oţel .
În cazul instalării aragazului conform principiilor pentru clasa 2, subclasa I, pentru racordarea aragazului la instalaţia de gaz se recomandă folosirea exclusivă a unei conducte elastice de oţel care corespunde normelor în vigoare din ţara respectivă. Racordarea care aduce gazul la aragaz este racord cu filet G1/2".
Pentru racordare se vor folosi exclusiv ţevi şi garnituri de etanşeizare corespunzătoare normelor actual în vigoare. Lungimea maximă a conductei elastice nu poate depăşi 2000 mm.
Asiguraţi-vă că racordul nu va face contact cu nicio parte mobilă pe care le-ar putea deteriora.

Racordarea la instalaţie cu conductă rigidă.
Aragazul are ştuţ cu filet G1/2".
Racordarea la instalaţia de gaz trebuie făcute astfel pentru a nu crea tensiuni mecanice în niciun punct al instalaţiei şi nici pe vreo parte a maşinii.
Folosirea momentului excesiv la înşurubare (mai mare decât 18 Nm) poate duce la defectarea racordării sau la lipsa ei de etanşeitate.

Furtunul de gaze nu trebuie sa atinga elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

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 etanseitatea racordului la gaze.

Atenţie!
După fiecare schimbare a reductorului trebuie să realizaţi revizia tehnică a bucătăriei inclusiv a supapelor pentru gaz şi modul de funcţionare a siguranţei împotriva scurgerilor de gaz.

Avertizare!
Deşi s-au depus toate eforturile pentru a elimina bavurile şi marginile ascuţite din acest dispozitiv, trebuie să aveţi grijă când îl manipulaţi.
Vă recomandăm să folosiţi mănuşi de protecţie în timpul instalării.

Conexiuni electrice
(Putere maxim 3,5 kW)*

- Aragazul este realizat pentru a fi conectat la o sursa de curent alternativ mono fazic (230V 1N~50 Hz) si este prevazut cu un cablu de alimentare 3 x 1,5 mm2 cu fir de conectare de 1,5 mm si stecher prevazut cu un contact de protectie.

- Priza trebuie sa fie prevazuta cu un pin de protectie si nu trebuie sa fie amplasata deasupra aragazului. Dupa amplasarea aragazului, priza trebuie sa fie accesibila utilizatorului.

- Inainte de a conecta aragazul la priza, verificati urmatoarele:
  - daca siguranta si circuitul electric suporta functionarea aragazului.
  - daca sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare eficient care sa corespunda reglementarilor si standardelor in vigoare.
  - daca priza este usor accesibila.

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 modificari ale 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 afla si pe capacul casetei de conectare. Tineti minte faptul ca firele de conectare trebuie sa corespunda tipului de conectare si puterii aragazului.

Menţiune!
Trebuie de luat în consideraţie necesitatea de conectare a lanţului de protecţie la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ⏚. Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător şi să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la reţea în situaţii excepţionale.

Pînă la conectarea instalaţiei la reţeaua electrică, trebuie de luat cunoştinţă cu informaţia indicată pe panoul din uzină şi schema de conectare

Menţiune!
Electricul este oblicat să elibereze utilizatorului "cererea de conectare a instalaţiei la reţeaua electrică" (anexă la talonul de garanţie). Conectarea instalaţiei prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

des.4b

*optional

Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Aceasta operatiune trebuie efectuata numai de catre 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 arzatoarlor trebuie schimbate 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".

Atentie!
Aragazurile furnizate sunt prevazute cu arzatoare adaptate din fabricatie pentru a fi racordate la tipul de gaz care este mentionat pe placuta cu date tehnice si certificatul de garantie.

Arzător de tip Defendi (conform marcajului „*DEFENDI*" pe corpul arzătorului)			**Tip gaz**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Suplimentar	Diametrul duzei	mm	0,77	0,50
	Sarcină termică	kW	1,00	1,00
	Consumul de gaz	g/h	-	73
Mijlociu	Diametrul duzei	mm	0,97	0,65
	Sarcină termică	kW	1,75	1,75
	Consumul de gaz	g/h	-	127
mare	Diametrul duzei	mm	1,29	0,87
	Sarcină termică	kW	3,00	3,00
	Consumul de gaz	g/h	-	218

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 slaba sau lunga, de culoare galbena 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 palpaie 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)

Atentie!
Adaptarea aparatului 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.

Alimentarea arzatoarelor cu gaz se realizeaza prin deschiderea si setarea butoanelor normale, fig.A. La cuptoarele 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 economica, utilizand o surubelnia 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.

UTILIZARE

Inainte de prima utilizare

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

Atentie!
Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0:00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii 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.

Atentie!
Programatorul electronic Ts este prevazut cu senzori electronici care sunt activati prin atingerea sau apasarea surpafetei cu senzori pentru cel putin o secunda.Fiecare reactie a senzorului este confirmata prin intermediul unui semnal sonor. Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.

Atentie!
Camera cuptorului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.

Timer mecanic M*

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

des.6a

Atenţie.
În ceea ce priveşte intervalul setat între 0 şi 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° şi apoi poate fi setat la timpul de funcţionare dorit.

Timer mecanic Ms*

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

des.6b

În cazul în care butonul se află în poziţia „0" cuptorul nu va funcţiona.
Dacă nu doriţi să folosiţi funcţia timer, atunci butonul trebuie setat în poziţia

des.6c

Atenţie.
În ceea ce priveşte intervalul setat între 0 şi 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° şi apoi poate fi setat la timpul de funcţionare dorit

Utilizarea arzatoarelor

Alegerea recipientelor

Va atragem 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",
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Setati intensitatea flacarii (se exemplu, economic)
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis ●).

Aprindere automata*

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

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

*optional

Selectarea intensitatii flacarii

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

положения ручки конфорки:

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

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

Срабатывание газ-контроля:

des.6f

a - неправильно
b - правильно

Atentie!
Nu reglati flacara intre pozitia ● si flacara puternica .

Utilizarea supapei de protectie a arzatorului*

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

Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica*

Alegerea recipientelor

Alegeti un recipient cu diametrul bazei cel putin la fel de mare ca si zona de preparare. Pentru friptura exista o zona speciala de 170 x 265. 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.

Selectarea nivelului de caldura*

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

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

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

des.6g

Comutarea pe zona de preparare mai mare

Important!Porniti doar o zona de preparare cu ajutorul butonului rotindu-l in sensul acelor de ceasornic. Daca rotiti butonul in celalalt sens in puteti avaria.*

Des.6n

*optional

În intervalul „**0** ● **1** ● **2** ● **3**" al butonului zona internă de gătit funcționează și cantitatea de căldură furnizată vasului poate fi reglată fără probleme. Rotind butonul pentru o clipă până în poziția marcată , se va activa zona de gătit exterioară. Din acest moment se poate regla cantitatea de căldură livrată către vas de ambele zone de gătit (internă și externă), setând butonul în poziția de încălzire dorită de la „**0** ● **1** ● **2** ● **3**". Comutatorul intern va opri aceste câmpuri numai după ce rotiți butonul în poziția 0.

Indicator pentru zona de preparare

Daca temperatura zonei de preparare depaseste 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectiva.
Atunci cand indicatorul de caldura se aprinde, acesta avertizeaza utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.
Timp de 5 – 10 minute dupa oprirea zonelor de preparare, veti avea caldura remanenta ce poate fi utilizata de exemplu pentru a incalzi sau pentru pastra alimentele calde fara a porni o alta zona de preparare.

Des. 6o - Indicator zona preparare

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 cuptorului este pornita. Utilizati, de exemplu, cand doriti sa curatati interiorul cuptorului.

Elementul de incalzire superior si cel inferior sunt pornite
100-250 °C
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 rumenirea alimentelor pe gratar sau pe rotisor.

Elementul de incalzire superior pornit
Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finala de su.

Elementul de incalzire inferior pornit. Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior. Acesta esteutilizat de exemplu pentru coacere finala de jos.

Pornirea si oprirea cuptorului

Pentru a porni cuptorul trebuie sa:
- setati conditiile de functionare pentru cuptor, temperatura si modul de incalzire.
- Setati butonul pe pozitia dorita rotindu-l spre dreapta.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele 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 funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor".
Oprirea cuptorului – pentru a opri cuptorul, setati butonul in pozitia "0", rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

Cuptor cu convectie naturala (conventional)
Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior si inferior, precum si cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o functie anume trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6j

precum si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata. - Рис. 6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „ ●" / „**0**".

Posibile 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.

Gratarul pornit
Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.

Element de incalzire superior pornit
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire superior pornit, deexemplu pentru coacerea finala de sus.

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.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L** . Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele 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 funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor".

Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior si inferior, precum si cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o functie anume trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6l

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

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „ ●" / „**0**".

Atentie!
Atunci cand selectati orice functie de incalzire (pornirea unui element de incalzire, etc.) cuptorul va fi pornit dupa ce a fost setata temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

0 **Posibile 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 rapidă
Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul şi ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.

Dezgheţare
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 accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.

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

Gratarul pornit
Setarea butonului 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 semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele 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 funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor”.

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

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

des.6m

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

des.6k

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

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

Dezgheţare
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 accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.

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

Gratarul pornit
Setarea butonului 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.

*optional

Termo-circulaţia pornită
Fixarea butonului în poziţia „termo-circulaţia pornită”permite încălzirea cuptorului în mod forţat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuptorului. În comparaţie cu, cuptorul convenţional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase.
Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în cuptor.

Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite
Setarea butonului in aceasta pozitie este utila pentru coacerea prajiturilor. Cuptor conventional cu ventilator.

Termo-circulaţia şi rezistenţa inferioară pornite
În cazul în care butonul se găseşte în această poziţie, cuptorul realizează funcţia termo-circulaţiei şi este pornită rezistenţa inferioară ceea ce conduce la creşterea 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 cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L** . Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele 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 funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor”.

Utilizarea gratarului*

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului.
Pentru a porni gratarul trebuie sa:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu.
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceti tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceti pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Închideţi uşa cuptorului.

Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 250°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.”

Atenţie!
Prăjirea se face cu uşa cuptorului închisă. Când se utilizează funcţia de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinţi. Recomandăm să nu permiteţi accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Utilizarea rotisorului*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării in timpul gatirii. Este indicat pentru pui, kebab, cârnaţi, etc. La utilizarea rezistenţei superioare împreună cu rezistenţa grill.Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotaţia. Aceasta nu influenţează funcţionarea cuptorului şi calitatea frigerii.

Pentru a prepara mâncarea :
- puneţi ţepuşa şi asiguraţi-o cu furca
- inseraţi cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasaţi ţepuşa pe cadrul
- Închideţi uşa cuptorului.

des.6y

*optional

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere

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

Rumenirea 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 convectie naturala (conventional)

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

Important!
Parametrii cuprinşi în acest tabel sunt orientativi şi pot fi corectaţi în funcţie de propria experienţă şi propriile gusturi culinare.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcţia cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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 cuprinşi în acest tabel sunt orientativi şi pot fi corectaţi în funcţie de propria experienţă şi 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	Funcţia cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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

Important!
Parametrii cuprinşi în acest tabel sunt orientativi şi pot fi corectaţi în funcţie de propria experienţă şi 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 racit complet.

Plita ceramica

- Plita trebuie sa fie curatata periodic, dupa fiecare utilizare. Daca este posibil, este recomandabil ca plita sa fie spalata atunci cand inca este calda (dupa ce indicatorul pentru zona de preparare se stinge). Nu permiteti ca plita sa devina foarte patata, in special din cauza lichidelor care au dat in foc si au ars.
- Atunci cand curatati, nu utilizati agenti de curatare cu efect abraziv puternic, cum ar fi pudrele de curatare ce contin abrazivi, componente abrazive, perii de sarma, etc. acestea pot zgaria suprafata plitei, provocand avarii ireversibile.
  Nu utilizati substanta de curatare “Cillit” pentru a curata cuptorul.
- Suprafetele mari de murdarie care sunt dificil de indepartat pot fi curatate cu ajutorul spatulei speciale; aveti grija sa nu avariati cadrul plitei.

Des. 7

Atentie! Lama ascutita trebuie sa fie protejata intotdeauna prin ajustarea capacului (impingeti cu degetul mare). Va puteti rani, aveti grija atunci cand utilizati acest obiect – nu il lasati la indemana copiilor.

- Sunt recomandate produsele usoare de curatat si spalat, cum ar fi lichidele sau emulsiile pentru indepartarea grasimilor. In particular, sunt recomandate produsele speciale de curatare, COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix pentru spalare si curatare si Cera-Fix pentru intretinere. In cazul in care produsele recomandate nu sunt disponibile, puteti utiliza o solutie de apa cu detergent lichid sau produse de curatare a chiuvetelor din otel inoxidabil.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.
Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

Cuptor

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

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

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

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

Inlocuirea becului cuptorului

Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit înainte de a înlocui 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:
  - voltaj 230 V
  - Putere 25 W
  - Filet E14.

Becul pentru cuptor - des. 9

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

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului*

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

- Setati toate butoanele de control pe pozitia **„●” / „0”** „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deşurubaţi şi spălaţi cloşul lămpii ţinând minte că acesta trebuie şters foarte bine.
- Scoateţi becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
  -tensiunea 230V
  -putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenţie la locul special pregătit.
- Înşurubaţi cloşul lămpii.

Becul pentru cuptor - des. 9a

*optional

CURATARE SI INTRETINERE

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

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

Atenţie!
Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuiesc spălate în maşinile de spălat vase.

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

Atentie!

Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra (рис. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispzitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul unei şurubelniţe clasice plate trebuie să daţi la o parte plinta superioară a uşii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Daţi la o parte plinta superioară a uşii (des. 12B и 12C)
3. Geamul interior se scoate din suporţi (în partea inferioară a uşii). des. 12D, 12D1.
4. Se spală geamul cu apă călduţă şi cu o mică cantitate de detergent.
   Pentru a monta geamul din nou trebuie să acţionăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atenţie! Nu forţaţi plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale uşii. Pentru a monta corect plinta superioară a uşii trebuie să apropiaţi de uşă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veţi auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsaţi plinta la capătul stâng al acesteia până ce veţi auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.
Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

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

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Arzatorul nu se aprinde.	Orificiile pentru flacara sunt murdare.	Inchideti robinetul tevii de gaze, inchideti butonul corespunzator arzatorului, aerisiti incaperea, suflati orificiile pentru flacara.

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

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

DATE TEHNICE

Voltaj	230V ~ 50Hz
Putere Maxim	6,5 kW
Dimensiuni aragaz (IxLxA)	60 / 60 / 85 cm

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

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ

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 апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.
Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.
Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.
Необходимо е да спазвате настоящите интсрукции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!
Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.
Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.
Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ	44
КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ	44
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	45
ОПИСАНИЕ НА УРЕДА	48
ИНСТАЛИРАНЕ	49
ЕКСПЛУАТАЦИЯ	49
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	57
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	60
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	61
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	61
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	62

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ

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

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

РАЗОПАКОВАНЕ
По време на транспорт, ще се използва защитен материал за да се предпази уреда от евентуална повреда. След разопаковане на уреда, изхвърлете амбалажа, по начин, 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 разтояние от децата материалите от абалажа.

РЕЦИКЛИРАНЕ НА УРЕДА
Когато изхвърляте апарата, не го обработвайте като останалия боклук. Занесете го в специален център за рециклиране на електронни и електрически продукти. Върху уреда е поставен ети- кет с информация за рецик лиране.
Уреда е съставен от материали, които се рециклират. Чрез рециклиране на използваните уреди, вие показвате заинтересованост към опазване на околната среда.

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

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.
Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически,сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.
Внимание. Пърженето на 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 повърхностна за готвене.
Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешноста на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разтояние 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 изисква допълнителна вентилация, например повишаване на ефективността на механичната вентилация - ако се използва, допълнителна вентилация за безопасно отстраняване на продуктите от горенето навън, същевременно осигурявайки обмен на въздух в помещението.

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

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

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

Примери за домашна среда:

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

ВНИМАНИЕ: Ако повърхността на стъклената плоча е напукана:

- незабавно затворете всички газови горелки, изключете електрическите нагреватели и разединете електрическото захранване,
- не докосвайте повърхността на уреда,
- не използвайте уреда.

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, скарата, 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 прегреят.
- Внимавайте при кипването на течности те да не залеят горелката.
- Ако печката се повреди, може да се използва отново едва след отстраняване на повредата от специалист.
- Не отваряйте вентила на газопровода или вентила на газовата бутилка, без преди това да сте проверили дали всички регулатори са спрени.
- Не допускайте горелките да се залеят или замърсят. Ако са замърсени, почистете ги и ги подсушете веднага след като изстинат.
- Не поставяйте съдовете направо върху горелките.
- Не слагайте съдове с тегло над 10 кг върху решетката над един газов котлон и съдове с общо тегло над 40 кг върху цялата решетка.
- Не удряйте регулаторите и горелките.
- Не слагайте предмети с тегло над 15 кг върху отворената вратичка на фурната.
- Забранено е преправянето и поправянето на печката от лица без необходимите професионални квалификации.
- Забранено е включването на регулаторите на печката без запалена клечка кибрит в ръка или без уред за запалване на газта.
- Забранено е загасването на пламъка на горелката с духане.
- Стъкленият капак може да се напука, ако се нагрее. Изгасете всички газови котлони преди да свалите капака. (Отнася се за печките със стъклен капак – виж “Характеристика на уреда”.)
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за чистене на стъклото на вратичката, тъй като могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.
- Забранено е пригаждането на печката за друг вид газ, пренасянето ѝ на друго място и извършването на промени в 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 осветлението) 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: покрийте бутилката с мокро одеало, за да изстине бутилката, затворете вентила ѝ. След като изстине, изнесете бутилката навън. Забранено е повторното използване на повредената бутилка.
- В случай че не използвате печката в продължение на няколко дни, затворете главния вентил на газовата инсталация, а вентила на газовата бутилка затваряйте след всяко използване.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

1a

1 Бутон за контрол на температурата
2 Бутон за избиране на функцията на фурната
3, 4, 5, 6 Регулатори на газовите котлони
7 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
8 Индикатора за функциониране на печката свети в R
9 Дръжка за вратата на фурната
10 Шкаф
11 Голям газов котлон
12 Среден газов котлон
13 Помощен газов котлон
14 Среден газов котлон
15 Електронен прогаматор

1b

1 Бутон за контрол на температурата
2 Бутон за избиране на функцията на фурната
3, 4, 5, 6 Регулатори на газовите котлони
7 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
8 Индикатора за функциониране на печката свети в R
9 Дръжка за вратата на фурната
10 Шкаф
11 Стъклокерамична плоча 12/21 cm
12 Стъклокерамична плоча 14,5 cm
13 Помощен газов котлон
14 Голям газов котлон
15 Електронен прогаматор

2f- Горелка
a- Защита от изтичане на газ*
b- Искрово запалване*

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*
3z Блокировка

Hansa Haushaltsgeräte				Втечнен газ (G30)			Природен газ (G20)	
Котлон	Диаметър (мм)	Топлинна мощност кВт (p.c.s.*)		Горелка 1/100 (мм)	Разход* г/ч		Горелка 1/100 (мм)	Разход* л/ч
		Номинална	Намалена		***	**		
Голяма	94,00	3,00	0,70	87,00	218,00	214,00	129,00	286,00
Средна	69,00	1,75	0,50	65,00	127,00	125,00	97,00	167,00
Помощна	46,00	1,00	0,40	50,00	72,00	70,00	77,00	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 инсталиране на газова печка в него.
- В помещението трябва да има система за вентилация, която да отвежда навън изгорелите газове. Тази инсталация трябва да се състои от вентилационен отвор с решетка или аспиратор. Аспираторите трябва да се монтират съгласно упътванията, дадени в техните инструкции за употреба. Разположението на печката трябва да гарантира свободен достъп до всички нейни елементи за управление.
- В помещението трябва също да се осигури приток на въздух, което е необходимо за правилното горене на газта. Притокът на въздух трябва да бъде не по-малък от 2 m3/h на 1 kW мощност на газовите котлони. Въздухът трябва да навлиза в резултат на пряк приток отвън през канал с диаметър минимум 100 см2 или непряко от съседни помещения, които имат вентилационни канали, излизащи навън.
- Ако уредът се използва интензивно и дълго, може да се окаже необходимо да се отвори прозорецът с цел подобряване на вентилацията (фиг. 4a).
- Течният газ е по-тежък от въздуха и затова се събира ниско долу. Помещенията, в които е инсталирана бутилка с течен газ, трябва да имат вентилационни канали, изведени извън помещението, през които да може да излезе газът в случай на изтичане. Поради същата причина бутилките с газ, както празните, така и отчасти пълните, не бива да бъдат инсталирани или съхранявани в помещения, разположени под земната повърхност (напр. мазета). Бутилките не бива да се намират прекалено близо до източници на топлина (печки, камини, фурни и др.), които биха могли да вдигнат температурата във вътрешността на бутилката над 50°C.
- Що се отнася до защитата срещу прегряване на съседните повърхности, газовата печка е уред клас X и като такава може да бъде вградена в кухненските мебели само до височината на работния плот, т.е. 850 мм 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 твърд, равен под (не я 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 регулационните крачета, до които има достъп след изваждане на чекмеджето.

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.*

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

Фиг. 3z

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

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

Свързване на печката към газовата инсталация

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

Упътвания за инсталатора

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

* по избор

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

Свързване към еластична стоманена тръба.
При инсталиране на печката съгласно принципите, предвидени за клас 2, подклас I, за свързване на печката към газовата инсталация се препоръчва да се използва само метална еластична тръба, отговаряща на действащите разпоредби в дадената страна. Тръбата, свързваща печката с газовата инсталация, е с резба G1/2".
За свързване трябва да се използват само тръби и уплътнители, отговарящи на действащите стандарти. Максималната дължина на еластичната тръба не бива да надвишава 2000 мм.
Уверете се, че тръбата няма да се допира до никакви подвижни части, които биха могли да я повредят.

Свързване към неподвижна тръбна инсталация.
Печката има съединител с резба G1/2".
Свързването към газовата инсталация трябва да бъде извършено по начин, който няма да предизвика напрежения в никоя от точките на инсталацията и на никоя от частите на уреда.
Използването на прекалено силен момент на затягане (по-голям от 20 Nm) може да доведе до повреда на връзката или изпускане на газ.

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

Свързване на печката към газовата инсталация

Внимание!
Печката трябва да бъде свързана към газова инсталация за такъв вид газ, за какъвто е фабрично пригодена. Информация за вида газ, за който печката е фабрично пригодена, се намира на информационната табелка на уреда. Печката трябва да бъде свързана от инсталатор със съответната квалификация и само такъв инсталатор има право да пригоди печката за друг вид газ.
Внимание!
След всяка смяна на редуцир-вентила, трябва да се извърши технически преглед на печката обхващащ газовите вентили и действието на защитите срещу изтичане на газ.

Внимание!
След приключване на инсталацията на печката е необходимо да се провери херметичността на всички свързани тръби, например с помощта на вода и сапун.
За проверка на херметичността не бива да се използва огън.

Внимание!
Въпреки че са положени всички усилия за премахване на неравностите и острите ръбове в този продукт, трябва да внимавате при боравене с него.
Препоръчваме използване на защитни ръкавици по време на монтажа.

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 мм2 с дължина около 1,5 м 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 трябва да се провери дали:
  - предпазителят и електроинсталацията ще издържат натоварването с печката,
  - електроинсталацията има действаща система за заземяване, изпълняваща изискванията на актуалните норми и разпоредби,
  - щепселът е лесно достъпен.
  - доступна 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.
Препоръки
Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощноста посочени върху етикета с технически данни.

фиг. 4b

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!
Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разтоянието между контактите и защитното устройството трябва да е най-малко 3 мм.
Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с техничесли данни и диаграмата за свързване.

Пригаждане на печката за друг вид газ

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

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

С цел пригаждане на печката за горене на друг вид газ е необходимо:
- смяната на дюзите (виж таблицата, дадена по-долу),
- регулацията на "икономичния" пламък,

* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

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

Горелка от тип Defendi (съгласно означението „*DEFENDI*" на корпуса на горелката)			**Вид газ**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Помощна	Диаметър на дюзата	mm	0,77	0,50
	Топлинно натоварване	kW	1,00	1,00
	Разход на газ	g/h	-	73
Средна	Диаметър на дюзата	mm	0,97	0,65
	Топлинно натоварване	kW	1,75	1,75
	Разход на газ	g/h	-	127
голяма	Диаметър на дюзата	mm	1,29	0,87
	Топлинно натоварване	kW	3,00	3,00
	Разход на газ	g/h	-	218

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

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

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

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

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

Регулирането на пламъка така, че да е ефективен се извършва от монтьора на място при потребителя. Зависи от вида на 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 оторизираните сервизи.За да бъде валидна тази гаранция, е ЗАДЪЛЖИТЕЛНО монтажът на всички газови уреди да бъде извършен от оторизиран сервиз.

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 нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Важно!
За фурни предвидени с електронен програматор, “0.00” ще започне да свети мигащо, над източниказа 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.

Важно!
Електронният програматор Ts притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

Важно!
Камерата на фурната мийте само с топла вода и малко количество препарат за миене на домашни съдове.

Механичен таймер M*

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

Фиг.6a

Механичен таймер Ms*

Таймерът служи за управление на работата на фурната. Може да се настрои в интервала от 0 до 120 минути. След изтичане на настроеното време се включва звуковият сигнал и фурната автоматично се изключва.
Програмиране – завъртете регулатора по посока на часовниковата стрелка и настройте желаното време.

фиг. 6b

Когато регулаторът е настроен на положение “0”, фурната няма да започне да работи.
Ако нямате намерение да използвате функцията таймер, регулаторът трябва да се настрои на следното положение

фиг. 6c

* по избор

A felületi égők kezelése

Избор на съдове

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

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

фиг. 6d:
a - НЕПРАВИЛНО
b - ПРАВИЛНО

Регулатор за управление на работата на газовите котлони
фиг. 6e:
a - Положение изключен газов котлон
b - Положение икономичен пламък
c - Положение голям пламък

Запалване на газовите котлони без електрическо запалване

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

Запалване на газовите котлони* ⁂◯

- натиснете бутона за искрово запалване обозначен с ⁂,
- натиснете регулатора докрай и го завъртете наляво на положение “голям пламък”
- задръжте така, докато 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.

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

Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка*
Избиране на съдовете
Изберете съд с диаметър на основата, най-малко колкото диаметъра на зоната за приготвяне. За месо има специална зона от 170 x 265. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Запомнете,че винаги трябва да слагате капак върху съдовете. Препоръчваме ви да ползвате съдове с дебела равна основа. В случая, в който зоните за приготвяне или съдовете са мръсни, е невъзможно да използвате цялата топлина.

Избиране на нивото на топлина*
чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знаците по края на бутона показват различни нива, достигнати от зоните за нагряване.

● МИН. Нагряване
1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци
● Супи, съдове по-големи
2 Бавно печене
● Скара, риба
3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене
0 Спиране

фиг. 6g

Преместван, на по- голяма зона за приготвяне

Важно!
Включете само една зона за приготвяне с помоща на бутона като го завъртите в посока на часовниковата стрелка. Ако завъртите бутона в обратна посока можете да го повредите.*

Фиг.6n

В обхвата „**0 ● 1 ● 2 ● 3**" на въртящия бутон работи вътрешната нагревателна зона и е възможно плавно регулиране на количеството топлина, доставяно до съда. За да включите и външната нагревателна зона, трябва за кратко да завъртите бутона в положение, означено с . От този момент работи цялата нагревателна зона (вътрешна и външна) и е възможно плавно регулиране на количеството топлина, доставяно до съда, чрез завъртане на бутона в избрано положение „**0 ● 1 ● 2 ● 3**". За да изключите нагревателната зона, трябва да завъртите бутона в положение 0.

Индикатор на зоната за приготвяне

Ако температурата на зоната за приготвяне надвиши 50°C, това ще бъде сигнализирано от един индикатор, който ще свети за съответната зона. Тогава когато индикатора за температура се включи, той ще предупреди ползвателя за нагорещените зони.
След 5 – 10 минути след спиране на зоната за приготвяне, ще имате нагрята зона, която можете да използвате например за затопляне или да запазите храните топли без да е необходимо да включите друга зона за нагряване.
Фиг.6o - Индикатор зона за приготвяне

Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата (ако има такава). Фурната може да се контролира с помоща на бутон, който се използва както и вградения бутона 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 вътрешноста на фурната.

Горния и долния нагревател са включени
100-250 °C
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 помоща 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 помоща на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

Включване и спиране на фурната

За да включите фурната трябва да:
- трябва да направите необходимите настройки за функциониране на фурната, температура и начин на загряване.
- Настройте бутона в желаното положение като го завъртите надясно.

Фиг.6z

* по избор

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в 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 времено (за да подържа температурата във вътрешноста на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".
Спиране 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 помоща 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 настрои 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 помоща на бутона за регулиране на температурата.

Возможные положения ручки

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

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

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

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

Включени 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, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

Сигналната лампа
Фиг.6z
Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в 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 времено (за да подържа температурата във вътрешноста 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 помоща 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 настрои 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 помоща на бутона за регулиране на температурата.

0 **Липса на настройки**

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

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

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

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

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

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

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

Включени 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, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

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

Сигналната лампа

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, R и L. R сигнал означава, че фурната е включена. Ако L светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в 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 времено (за да подържа температурата във вътрешноста 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 скара и на загряващия 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.6m

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.

0 **Липса на настройки**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сигналната лампа

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в 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 времено (за да подържа температурата във вътрешноста 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 помоща 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 приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помоща на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

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

Използване на грила*

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

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

Приготвяне на ястия на грил:
(виж рисунките):
- сложете хранителните продукти на шиша на грила и я закрепете с помощта на вилиците,
- сложете рамката на грила във фурната на работно ниво 3 броено от долу,
- края на шиша на грила 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.6y

* по избор

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и 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 приготвите парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато приготвяте месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато приготвяте месо на нивото за изсушаване или на скарата, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с аода.
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво	Време [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	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 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	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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.

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 на дюзите на горелките, като използвате за отпушването им тънка медна тел. Не използвайте стоманена тел, не развъртайте отворите.- фиг. 7).

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

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

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

Стъклокерамична плоча

- Печката трябва да да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне).
  Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са преляли.
- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
  Не използвайте препарат за почист ване "Cillit" при чистене на фурната.
- При по големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата.

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешноста на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.
- Почистване с пара:*

- Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.
- Затворете вратата на фурната
- Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагряване на долен нагревател.
- Загрейте вътрешноста на фурната за 30 минути.
- Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешноста 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 вътрешноста на фурната, изтрийте за да изсъхне.

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.

* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Смяна на халогенната лампа на осветлението на фурната*

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9a

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

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

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

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. 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 всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

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

Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 12A). За да сложите вратата на място,
направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство траябва 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*
1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12B).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
4. 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.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

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

* по избор

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

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 вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял
	прекъсване в захранването с газ	отворете вентила за захранване с газ
	замърсено (запушено от мазнина) устройство за запалване на 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 котлона
3. Пламъкът при запалване на горелката изгасва	регулаторът е пуснат прекалено бързо	ƒзадръжте натиснат регулатора по-дълго на положение “голям пламък” проверете предпазителя
4.електрическите елементи не работят	прекъсване в захранването с електричество	на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял
5.Дисплеят на устройството за програмира мига “0:00”.	Апаратът бе изключен от източник за електрозахранване или стана временно прекъсване на електрозахранването.	Вижте текущото време (вижте Използването на устройството за програмиране)
6.не работи осветлението на фурната	разхлабена или повредена крушка	затегнете крушката или я сменете, ако е изгоряла (виж раздел Почистване и поддръжка)

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 6,5 kW
Размерина печката (IxLxA)	60/85/60 см
Спазва законите UE	Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

SRB POŠTOVANI KORISNIČE

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

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

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu.
Pažljivo sledeći ove instrukcije, moćićete 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 63
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU 63
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE 64
OPIS UREĐAJA 67
INSTALACIJA 68
RAD 71
PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI 76
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 79
PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI 80
TEHNIČKI PODACI 81

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 kuvanje.
  Šerpa nikada ne sme biti manja od veličine krune gorionika.
  Imajte na umu da poklapate šerpe.
- Održavajte gorionike, rešetku koja poklapa gorionik i ploču čistom.
  Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.
  Uopšte, utvrdite da su otvori za izlaz plamena u prstenovima ispod poklopaca i otvori mlaznica gorionika čisti.
- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).
  Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.
- Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.
  Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na gorioniku šporeta.
- Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.
  Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.
- Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.
  Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.
  Sve naslage odmah očistite.
- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.
  Utrošak energije bespotrebno raste.

OTPAKIVANJE
Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu.
Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

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

ODLAGANJE UREĐAJA

Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za recikalažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.
Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.
Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

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

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

Posavetujte se sa stručnjakom pre postavljanja dodatne ventilacije.

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

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

Primeri kućnih okruženja:

- kuće i stanovi,

- prodavnice, kancelarijski prostori i druga slična radna mesta,

- seoska domaćinstva, farme,

- hoteli, moteli i drugi stambeni objekti u kojima uređaj koriste nestručni korisnici.

Pažnja. Ako je površina staklene ploče napukla:

- odmah zatvorite sve plinske plamenike, isključite električne grejače i isključite dovod električne energije,
- ne dodirujte površinu uređaja,
- nemojte da koristite uređaj.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

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

OPIS UREĐAJA

1a

1 komandno dugme za podešavanje temperature
2 dugme za odabir funkcija rerne
3, 4, 5, 6 komandna dugmad za plinske gorionike
7 signalna lampica za temperaturu L
8 signalna lampica – indikator rada šporeta R
9 ručka na vratima rerne
10 fioka
11 veliki gorionik
12 srednji gorionik
13 pomoćni gorionik
14 srednji gorionik
15 elektronski programator

1b

1 komandno dugme za podešavanje temperature
2 dugme za odabir funkcija rerne
3, 4, 5, 6 komandna dugmad za plinske gorionike
7 signalna lampica za temperaturu L
8 signalna lampica – indikator rada šporeta R
9 ručka na vratima rerne
10 fioka
11 keramička ploča 12/21 cm
12 keramička ploča 14,5 cm
13 pomoćni gorionik
14 veliki gorionik
15 elektronski programator

2f- горионик
a- Sigurnosni ventil gorionika*
b- Upaljač varnice*

Оснащение плиты - перечень:

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

*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 provetrena i da ima efikasan ventilaconi sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- 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 m³/h po 1 kW snage gorionika. Vazduh može dolaziti spolja putem otvora za vazduh čiji je minimalni presek 100 cm², ili indirektno iz susednih prostorija koje imaju ventilacione cevi povezane sa spoljašnjošću. (Crt. 4a).
- Ukoliko ste uređaj upotrebljavali intenzivni i duži vremenski period, može biti neophodno da otvorite prozor da biste poboljšali ventilaciju.
- U cilju zaštite od pregrejavanja okolnih površina, plinski šporet je uređaj iz
  X – klase i može se ugraditi u element jedino iznad nivoa kuhinjske ploče, što je oko 850 mm iznad poda. Nisu preporučljivi kuhinjski elementi iznad ovog nivoa. Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu 100°C. Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno 2 cm slobodnog prostora oko šporeta. Zid iza šporeta bi trebalo da bude otporan na visoke temperature. Tokom rada uređaja, njegova zadnja strana se može zagrejati i do 50°C više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrstoj, ravnoj podlozi (ne stavljajte ga na postolje).
- Pre nego što počnete da upotrebljavate šporet, prvo ga poravnajte jer je to posebno važno kada se raspodeljuje masnoća u tiganju za prženje. U tu svrhu, dostupne se vam podesive nožice, ali nakon što uklonite fioku. Domet podešavanja je +/- 5 mm.

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.*

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

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Priključivanje na plin

Pažnja!
Šporet mora biti povezan na odgovarajući dovod plina za koji je predviđen.
Podaci o tipu plina za koji je šporet fabrički podešen se nalaze na natpisnoj pločici.
Šporet na dovod plina sme priključiti samo ovlašćeni monter, i samo on/ ona ima pravo da prilagodi šporet na drugi tip plina.

Smernice za montažu

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

*opcionalan

Pažnja!
Šporet jedino može biti povezan na 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".
Zapušač morate zavrnuti pomoću dinamometričnog ključa, sa maksimalnim obrtajem 20 Nm. Preporučujemo da spojeve zapečatite pomoću teflon trake. Ako došlo do prejakog zavrtanja 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!
Posle svake promene reduktora obaviti tehnički pregled kuhinje koji obuhvata ventile za gas i delovanje zaštite od isticanja gasa.

Pažnja!
Iako su učinjeni svi napori da se eliminišu neravnine i oštre 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 proizveden za rad na napajanju jednofaznom naizmeničnom strujom (230 V 1 N ~ 50 Hz) i opremljen je napojnim kablom 3x1.5mm² dužine 1.5 m sa utikačem 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.

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). Voltaža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premošćavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopcu priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi šporeta.
Priključni kabl mora biti obezbeđen.

Upozorenje!
Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije
obeležen ⏚
Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.
Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

Crt.4b
Prilagođavanje šporeta na različite tipove plina

Ovu radnju sme izvršiti samo odgovarajući ovlašćeni monter.
Ako se plinski priključak šporeta razlikuje od onog koji je predvideo proizvođač, a to je G20 20 mbar, mlaznice gorionika moraju biti zamenjene i morate podesiti plamen.

Da biste prilagodili šporet na drugu vrstu plina, trebalo bi da:
- zamenite mlaznice (pogledajte tabelu ispod),
- podesite „ekonomični plamen".

*opcionalan

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.

Gorionik tipa Defendi (oznaka „*DEFENDI*" na korpusu gorionika)			**Vrsta gasa**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Pomoćni	Prečnik dizne	мм	0,77	0,50
	Toplotno opterećenje	kW	1,00	1,00
	Potrošnja plina	g/h	-	73
Srednji	Prečnik dizne	мм	0,97	0,65
	Toplotno opterećenje	kW	1,75	1,75
	Potrošnja plina	g/h	-	127
velika	Prečnik dizne	мм	1,29	0,87
	Toplotno opterećenje	kW	3,00	3,00
	Potrošnja plina	g/h	-	218

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 zašrafite podesivi zavrtanj i proverite veličinu plamena.

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

Gornji plamenici ne zahtevaju podešavanje prvog strujanja vazduha.
Pravilan plamen ima jasnu unutrašnju kupu plave ili zelene boje.
Kratak, jak plamen, ili dug, žut plamen koji se dimi, bez jasnih oivičenih kupa, pokazuju neodgovarajući kvalitet plina u cevovodu vašeg domaćinstva ili zaprljan gorionik. Da biste proverili plamen, podesite na gorioniku 10 minuta pun plamen, pa posle okrenite dugme ventila na poziciju ekonomičnog plamena. Plamen ne bi trebalo da nestane ni da iskoči preko mlaznica.

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

Dovod plina do gornjih plamenika je otvoren i podešava se pomoću komandi za regulisanje. Kod šporeta koji imaju sigurnosni ventil, koristi se komanda za gornji plamenik sa sigurnosnim ventilom, Komande treba da podešavate kada je gorionik uključen na poziciju ekonomičnog plamena, i to koristeći 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, zalepite nalepnicu na kojoj je naznačeno na koju vrstu plina je šporet sada podešen.

Pre prve upotrebe

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

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

Važno!
Kod rerni koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «0.00» čim izvršite priključivanje na strujno napajanje.
Na programatoru podesite tekuće vreme. (Pogledajte Elektronski programator). Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi.

Važno!
Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirom prsta označenih površina.

Svako preusmerenje senzora odnosno svaka komanda koju dobija senzor potvrđuje se akustičkim signalom. Površine senzora moraju da se održavaju čiste.

Komoru rerne prati isključivo pomoću tople vode sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.

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

Hronometar M*

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

Crt.6a

Mehanički uredjaj za odmeravanje minuta* Ms*

Uredjaj za odmeravanje minuta je namenjen za upravljanje radom pećnice. Može se ga programirati u okviru od 0 do 120 minuta. Nakon 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 uredjaja za odmeravanje minuta, okretaljku treba staviti u poziciju

Crt. 6c

Kako da koristike gornje plamenike

Izbor posuđa

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

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

Crt. 6d:
a - WRONG
b - RIGHT

Komandna dugmad za plinske gorionike

Crt. 6e:
a - Pozicija „isključeno"
b - Pozicija „ ekonomičan plamen"
c - Pozicija „veliki plamen"

Paljenje bez upaljača

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

Dugme za paljenje varnice* ◯

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

Komandno dugme za paljenje*

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

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

*opcionalan

Izbor odgovarajućeg plamena

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

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

Zavisno od potreba, plamen možete podešavati postepeno.

Crt.6f
a - Pogrešno
b - Ispravno

Pažnja!

Nemojte podešavati veličinu plamena između pozicije isključeno I i pozicije veliki plamen.

Kako da koristite grejne zone keramičke ploče*

Izaberite sud čiji je prečnik dna u najmanju ruku iste veličine kao grejna zona. Za posude za prženje ima specijalna proširena grejna zona 170 x 265. Ne upotrebljavajte posude sa udubljenim ili ispupčenim dnom. Uvek vodite računa da posudu poklopite odgovarajućim poklopcem. Preporučujemo upotrebu posuda sa debljim, ravnim dnom.
Ako su grejne zone i posude zaprljane, nemoguće je da potpuno iskoristite toplotu.

Izbor jačine zagrevanja

Grejne zone imaju različite nivoe zagrevanja. Jačina zagrevanja se može podešavati postepeno, okretanjem odgovarajućeg dugmeta na desno ili na levo.Oznake na ivici dugmeta pokazuju različite nivoe zagrevanja grejnih zona.

● 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

Uključivanje proširene grejne zone

Važno!
Uključujte grejnu zonu jedino okretanjem dugmeta u smeru kazaljke na satu. Ako dugme okrećete u suprotnom smeru, može doći do oštećenja prekidača.*

Crt.6n

Posle okretanja tastera u rasponu od „**0 ● 1 ● 2 ● 3**” uključuje se unutrašnje grejno polje i možemo da nesmetano regulišemo količinu topote koja je isporučena u šerpu. Za uključenje i spoljnog grejnog polja na moment okrenuti taster u položaj koji je označen. Od tog momenta celo grejno polje je uključeno (oba dela grejnog polja – spoljašnji i unutrašnji), a podešavanjem tastera u izabrani položaj od „**0 ● 1 ● 2 ● 3**”.možemo da nesmetano regulišemo količinu toplote koja je dovedena u šerpu. Za isključenje grejnog polja okrenuti taster u položaj 0.

*opcionalan

Indikator preostale toplote

Ako temperatura grejne zone pređe 50°C, to se signalizira preko indikatora koji se pali za tu zonu. Kada se indikator upali, time upozorava lice koje koristi šporet da ne dodiruje zagrejanu zonu.
Nakon 5 do 10 minuta pošto je grejna zona isključena, i dalje ima preostale toplote koja se može iskoristiti npr. za podgrevanje jela ili za održavanje jela toplim, a da pritom ne uključujete neku drugu grejnu zonu.

Crt.6o - Indikator preostale toplote

Подбор мощности нагревания
Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной 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.

100-250 °C

Uključeni donji i gornji grejač
Termostat omogućava korisniku da podesi temperaturu u opsegu od 100°C do 250°C. Pogodno za pečenje.

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

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

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

Uključivanje i isključivanje rerne

Ako želite da uključite rernu potrebno je da:
- Podesite neophodne uslove rada za rernu, njenu temperaturu i način zagrevanja,
- Podesite dugme na pravu poziciju, okrećući ga na desno.

Crt.6z

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

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

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

Crt.6j

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

Crt. 6k

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

Moguća podešavanja dugmeta za odabir funkcija rerne

Zasebna komanda za svetlo u rerni
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.

Uključen je grejač roštilja
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki.

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

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

Donji i gornji grejač su uključeni
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna se zagreva na uobičajen način.

Рис.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».

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

Рис.6l

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

Рис.6k

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

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

Nezavisna rasveta rerne
Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.

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

Odmrzavanje
Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.

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

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

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

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

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

Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač
Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se R i L. Kada se upali R lampica, znači da 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 (sa ventilatorom i ultra- grejačem ventilatora)

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

Crt.6m

Crt.6k

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

Pažnja!
Kada birate 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 zagrejavanje
Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrejavanje rerne.

Odmrzavanje
Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.

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

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

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

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

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

Uključena termo cirkulacija
Podešavanje dugmeta u položaju „uključena termo cirkulacija” omogućava realizaciju grejanja rerne na način koji 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.

*opcionalan

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

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 250°C, dok za funkciju roštlja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

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

UPOTREBA RAŽNJA*

Ražanj vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjiće, kobasice itd.
Motor ražnja se automatski uključuje i isključuje kada uključite funkciju roštilja označenu simbolima

Napomena!
Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

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

*opcionalan

Pečenje

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

Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg 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]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		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	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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

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

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 počinjite sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

Gorionici, rešetka na ploči gorionika, kućište šporeta

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

Crt.7

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

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

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

Keramička ploča

- Ploča bi trebalo da se čisti redovno, posle svake upotrebe. Ako je moguće, preporučujemo da ploču operete dok je još uvek topla (pošto se indikator preostale toplte isključi). Ne dozvolite da se ploča jako zaprlja; posebno od zagorelih sadržina od iskipelih tečnosti.
- Pri čišćenju ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje sa jakim abrazivnim dejstvom, kao npr. praškove za ribanje sa abrazivnim sadržajem, abrazivne kombinacije, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičanu četku itd. Oni mogu ogrebati površinu ploče i izazvati nepopravljiva oštećenja.
  Ne upotrebljavajte tečno sredstvo „Cillit" za čišćenje rerne.
- Veće naslage koje su čvrsto prionule za ploču možete ukloniti pomoću specijalnog strugača; ali pri tom budite pažljivi kako ne biste oštetili okvir ploče.

Rerna

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

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

Zamena sijalice u rerni*

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9

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

Zamena halogene sijalice osvetljenja peći*

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9a

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

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

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

Skidanje vrata

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

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljivanje 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 pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala.
   Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.
   Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik". Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik".

Crt. 12D - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 3 stakla
Crt. 12D1 - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 2 stakla

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

*opcionalan

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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
	dugme niste dovoljno dugo držali pritisnutim	držite dugme pritisnuto sve dok se pun plamen ne pojavi oko krune plamenika
3.Kada palite gorionik, plamen iščezne	brzo ste otpustili dugme Отсутствие питания	duže zadržite dugme pritisnuto do kraja na poziciji „veliki plamen”
4. Uređaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja	Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim.
5.Električni priključci ne rade «0.00»	prekid u napajanju strujom	proverite kutiju sa osiguračima u vašem domaćinstvu; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite ga ispravnim
6.Svetlo u rerni ne radi	sijalica je labava ili je neispravna	zavrnite je dobro ili zamenite pregorelu sijalicu (pogledajte poglavlje Čišćenje i Održavanje)

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V~50 Гц
Snaga: макс.	6,5 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	85 / 60 / 60 cm

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

LT GERBIAMAS PIRKĖJAU,

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrodys sudėtingas.
Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklė buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.
Prašome, prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
Laikydamiesi jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.
Išsaugokite instrukciją ir laikykit ją taip, kad visada būtų po ranka.
Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!
Virtuve naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.
Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.
Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	82
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	82
SAUGOS NURODYMAI	83
GAMINIO APRAŠYMAS	87
ĮRENGIMAS	90
APTARNAVIMAS	90
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	95
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	98
VEIKSMAI AVARIJOS METU	99
TECHNINIAI DUOMENYS	100

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ

Atsakingai vartodami elektrą, taupote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!
Keli elektros taupymo būdai:

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

IŠPAKAVIMAS
Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.
Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.
Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.

BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE
Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.
Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidedate 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.
Šis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.
Dėmesio. Gaminimas ant kaitlentės be priežiūros, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
NIEKADA ugnies negalima gesinti vandeniu. Būtina išjungti įrenginį ir liepsną pridengti, pvz., dangčiu arba nedegiu apklotu.
Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.
Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
Naudojantis orkaitės, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.
Dėmesio. Nenaudoti šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.
Dėmesio. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.
Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti.
Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.
Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

Dėmesio. Naudojant prietaisą maisto gaminimo ir kepimo metu, patalpoje, kurioje jis sumontuotas, išsiskiria šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Įsitikinkite, kad virtuvės erdvė yra gerai vėdinama, ypač kai prietaisas naudojamas.

Ilgalaikiam intensyviam prietaiso naudojimui gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninio vėdinimo efektyvumą, jei naudojamas, papildomai vėdinti, kad degimo produktai būtų saugiai pašalinti į lauką, tuo pačiu užtikrinant oro apykaitą patalpoje.

Prieš montuodami papildomą ventiliaciją, pasikonsultuokite su specialistu.

Dėmesio. Prietaisą galima naudoti tik virimui ir kepimui. Jis neturėtų būti naudojamas kitiems tikslams, pvz., patalpų šildymui.

Šis prietaisas skirtas įprastoms funkcijoms namų aplinkoje (pvz., maisto ruošimui), kurias atlieka daugelis vartotojų, nebūdami ekspertais.

Namų aplinkos pavyzdžiai:

- namai ir butai,
- parduotuvės, biurai ir kitos panašios darbo vietos,
- ūkiai,
- viešbučiai, moteliai ir kiti gyvenamieji objektai, kuriuose įrenginiu naudojasi nekvalifikuoti vartotojai.

Dėmesio. Jei stiklo plokštės paviršius įskilęs:

- nedelsiant uždarykite visus dujų degiklius, išjunkite elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite elektros tiekimą,
- nelieskite prietaiso paviršiaus,
- nenaudokite prietaiso.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle atkreipkite dėmesį į vaikus, nes jie nežino viryklės naudojimo taisyklių. Ypatingai karšti yra paviršiaus degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės gali būti vaiko nusidegimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestų viryklės karštų elementų.
- Į stalčių nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsidiegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebėkite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ja vėl naudotis tiktai specialistui ją pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupo ant dujų prijungimo vamzdžio arba vožtuvo ant dujų balionо.
- Saugokite degiklius nuo užliejimo ir nešvarumų. Užterštiems degikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant degiklių.
- Ant paviršiaus grotelių, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus gortelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegto degtuko arba dujų uždiegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsną pučiant.
- Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius ataus.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės").
- Draudžiama savarankiškai pritaikyti viryklę kitai dujų rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Šiuos veiksmus gali atlikti įgaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimo priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymų.
- ĮTARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:
  uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius įmtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Šitokiu atveju nedelsiant užsukite dujų balionо vožtuvą arba dujų sistemos dujų tiekimo čiaupą ir pravėdinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežasčiai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- Prie dujų tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo anteną.
- Dujų nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite dujų tiekimą užsukdami dujų tiekimo vožtuvą.
- Dujų nutekėjimo iš nesandaraus dujų balionо vožtuvo atveju: ant balionо užmeskite šlapią antklodę, kad balionas ataušt ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinį dujų sistemos vožtuvą, o jei naudojatės dujų balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvienąkart baigę naudotis virykle.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
9 Orkaitės durelių rankena
10 Stalčius
11 Didelis degiklis
12 Vidutiniškas degiklis
13 Pagalbinis degiklis
14 Vidutiniškas degiklis
15 Programavimo įtaisas

1b

1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
9 Orkaitės durelių rankena
10 Stalčius
11 Stiklokeraminis paviršius 12/21 cm
12 Stiklokeraminis paviršiusØ 14,5 cm
13 Pagalbinis degiklis
14 Didelis degiklis
15 Programavimo įtaisas

Pieš 2f:
a - Apsauga nuo dujų nutekėjimo*
b - Kibirkštinis uždegiklis*

Viryklės įranga – suvestinė:

3a Padėklas kondit. gaminiams kepti*
3b Kepimo padėklas*
3c Grotelės griliui
3d Iesma stiėnis un dakša*
3z Blokuotė

*Kai kuriuose modeliuose

ĮRENGIMAS

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

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisyklės atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujinės viryklės naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitikti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtų būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nuvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklės pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtų būti irgi užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m3/h vienam degiklių galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm2 skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su į išorę išeinančiu ventiliaciniu kanalu.

Pieš.4a

- Intensyviai ir ilgai naudodamiesi prietaisu atidarykite langą, kad ventiliavimas būtų efektyvesnis.
- Arti esančių paviršių apsaugos nuo perkaitimo atžvilgiu dujinė viryklė yra X klasės prietaisas ir gali būti įmontuojama į baldus tiktai iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.
- Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100ºC temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, viryklę įmontuokite į baldus palikdami maždaug 2 cm atstumą. Už viryklės esanti siena turėtų būti atspari aukštoms temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali įkaisti iki maždaug 50 ºC aukštesnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklė statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstų. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstų, neleidžia, pvz., vaikui užsikarti ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklę

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė
A = 60 mm
B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė
A = 104 mm
B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Dėmesio!
Viryklė prijungiama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemos, kuriai ji pritaikyta. Informaciją apie dujų rūšį, kuriai viryklė yra gamyklos pritaikyta, rasite vardinių duomenų lentelėje. Viryklė prijungiama tiktai įgalioto specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

Nurodymai montuotojui
Montuotojas turėtų:
- turėti įgaliojimą atlikti dujų įrangos montavimo-priežiūros darbus,
- susipažinti su viryklės vardinių duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūšį, kuriai pritaikyta viryklė, palyginti informaciją su įrengimo vietoje dujų tiekimo taisyklėmis,
- patikrinti

- vėdinimo t.y. oro keitimo patalpose efektyvumą,
- dujų įrangos jungčių sandarumą,
- visų viryklės funkcionavimo elementų veikimą,
- ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nuliniu) laidu,

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!
Prie skystų dujų baliono arba esamos dujų sistemos viryklė prijungiama tiktai įgalioto montuotojo atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.
Jeigu viryklė yra prijungiama pagal 2 klasės, I poklasio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinį elastingą vamzdį atitinkanti šalies normas. Dujų instaliacijos prijungimas prie dujinės viryklės – tuti būti atliktas G1/2" sriegiu.
Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpiklius atitinkančius šalies normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm.
Įsitykinkite, kad vamzdis nelies jokių judamųjų dalių, kurios galėtų jį pažeisti.

Prijungimas prie kieto vamzdžio.
Viryklė turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu.
Prijungimas turi būti atliktas tokių būdų, kad nesusidarytų įtampos jokiame dujų instaliacijos punkte arba prietaiso dalyse.
Per didelis užsukimo momentas (didesnis negu 20 Nm) gali pažeisti sujungimą ir sujungimas gali būti nesandarus.

Dujų tiekimo vamzdis neturėtų liesti metalinių viryklės užpakalinės dalies korpuso elementų.

Dėmesio!
Baigę įrengti visus viryklės elementus, patikrinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su muilu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

Dėmesio!
Kiekvieną kartą, kai pakeičiamas reduktorius, būtina atlikti viryklės techninę apžiūrą – patikrinti, kaip veikia dujų vožtuvai ir apsauga nuo nuotėkio

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

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)*

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm2 su kištuku su įžeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (įžeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patikrinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra įrengta įžeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

Dėmesio!
Jei neatjungiamas maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus jis turi būti pakeistas gamintojo, specialistinės taisyklos arba kvalifikuoto asmens.

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!
Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.
Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.
Nurodymai montuotojui
Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Viryklę galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), įrengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schemą.
Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisvinus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardinę galią.
Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!
Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto ⏚ ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtų būti įrengtas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.
Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtinai susipažinkite su vardinių duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.
DĖMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemos liudijimą – garantinio lapo priedą.
Kitas, negu schemoje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b
Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

Jei dujos, kuriomis bus maitinama viryklė skiriasi nuo dujų, kurios numatytos viryklės gamyklinei versijai t.y. G20 18-20 mbar, reikia pakeisti degiklių purkštukus ir sureguliuoti liepsną.

ĮRENGIMAS

Norėdami pritaikyti viryklę kitų dujų degimui:
- pakeiskite purkštukus (žr. žemiau pateikiamos lenteles),
- sureguliuoti „taupiąją" liepsną.

Dėmesio!
Gamintojo tiekiamose viryklėse įrengta degiklius gamintojo pritaikytus vardinių duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateikiamos dujų rūšies degimui.

Defendi tipo degiklis (žymima „*DEFENDI*" ant degiklio korpuso)			**Dujų rūšis**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Pagalbinis	Purkštuko skersmuo	mm	0,77	0,50
	Šiluminė apkrova	kW	1,00	1,00
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	73
Vidutinė	Purkštuko skersmuo	mm	0,97	0,65
	Šiluminė apkrova	kW	1,75	1,75
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	127
didelis	Purkštuko skersmuo	mm	1,29	0,87
	Šiluminė apkrova	kW	3,00	3,00
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	218

Degiklio liepsna	**Pritaikymas iš suskystintų dujų gamtinėms dujoms**	**Pritaikymas iš gamtinių dujų suskystintoms dujoms**
Didžiausia	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.
Didžiausia	2. Švelniai išsukę reguliavimo sraigtą sureguliuokite liepsną.	2.Švelniai, kiek galima įsukę reguliavimo sraigtą, patikrinkite liepsnos dydį.

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Paviršiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro srauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi aiškūs mėlynai-žalios spalvos kūgiai. Trumpa, ūžianti arba ilga, geltona liepsna, iš kurios išsiskiria dūmai reiškia, kad degiklis yra pažeistas arba užterštas. Norėdami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degiklį maždaug 10 min., o po to vožtuvo rankenėlę pasukite ties taupia padėtimi. Liepsna neturėtų užgesti arba peršokti ant purkštukų.

Pieš. 5a - Degiklio purkštuko keitimas. Su specialiuoju galiniu raktu 7 išsukite purkštuką ir pakeiskite jį nauju, atitinkančiu dujų rūšį (žr. lenteles).

Čiaupai reguliuojami uždegus degiklius, esančius ties „taupios liepsnos" padėtimi, naudojant 2,5 mm didžio reguliavimo suktuvą.

Pieš. 5b - Prastas kranas Copreci
Pieš. 5c - Kranas su apsauga nuo dujų nutekėjimo Copreci

Taupią liepsną privalo sureguliuoti montuotojas vietoje pas vartotoją. Priklauso nuo naudojamų dujų rūšies ir slėgio.

Dėmesio!
Baigę reguliavimą, užklijuokite lipduką su dujų rūšies, kuriai pritaikyta viryklė, aprašu.

Prieš pirmąkart įjungus viryklę

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juostelės.
- išimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaitės kameros vidaus,
- išimkite orkaitės įrangą ir nuplaukite šiltame vandenyje su indų ploviklio.
- įjukite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

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

Dėmesio!
Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ts, displėjuje bus vaizduojama „0.00". Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).
Nenustačius aktualaus laiko, orkaite neveikia.

Svarbu!
Elektroniniame programavimo įtaise Ts įrengti jutikliai valdomi pirštu paliečiant pažymėtus paviršius.
Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.
Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

Laikmatis M*

Laikmatis nevaldo viryklės. Tai yra garsinis signalizatorius, primenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinarinių veiksmų atlikimą. Matuojamo laiko diapazonas – 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 orkaitė automatiškai išjungiama.
Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykitė pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

Rankenėlei esant „0" padėtyje orkaitė nedirbs. Atveju, kai nenorite naudotis laikmačio funkcija, pasukite rankenėlę ties ⏚ padėtimi.

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

Informacija apie degiklių bei juos valdančių rankenėlių išdėstymą pateikiama „Gaminio savybių" skyriuje.

*Kai kuriuose modeliuose

Indo parinkimas
Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo visada būtų didesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlės; puodus uždenkite dangčiais. Rekomenduojama, kad puodo skersmuo būtų maždaug 2,5 - 3-kart didesnis, kaip degiklio skersmuo:

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

Pieš. 6d:
a - BLOGAI
b - GERAI

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:
a - Padėtis: degiklis išjungtas
b - Padėtis: taupi liepsna
c - Padėtis: didelė liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekite degtuką,
- kiek galima, įspauskite rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna" padėtimi,
- dujas uždekite degtuku,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupią")
- baigę virimą, išjunkite degiklį pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį* ✧◯

- paspauskite ✧ pažymėto kibirkštinio uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, įspauskite rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna" padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupią")
- baigę virimą, išjunkite degiklį pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

- kiek galima, įspauskite degiklio čiaupo rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna" padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- degiklio liepsnai užsidegus atlaisvinkite rankenėlę ir nustatykite reikiamą liepsnos didį.

Dėmesio!
Jei turite viryklės modelį su paviršiaus degiklių apsauga nuo dujų nutekėjimo, uždegdami degiklius, kiek galima paspaudę rankenėlę ties „didelės liepsnos" padėtimi,palaikykite ją maždaug 10 sekundžių, kad apsauga įsijungtų.

Degiklio liepsnos pasirinkimas
Tinkamai sureguliuotų degiklių liepsna yra šviesiai mėlyna su aiškiai pastebimu vidaus kūgiu. Liepsnos dydis priklauso nuo degiklio reguliavimo rankenėlės padėties:

- didelė liepsna
- maža liepsna („taupi")
- degiklis išjungtas (nutrauktas dujų tiekimas)

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f
a - BLOGAI
b - GERAI

Dėmesio!
Draudžiama reguliuoti liepsną diapazone tarp išjungto degiklio ● padėties ir didelės liepsnos padėties.

Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas*
Kai kuriuose viryklių modeliuose (žr. 10 psl. lentelę) įrengta automatinė dujų tiekimo į degiklius nutraukimo sistemą dingus liepsnai. Ši sistema apsaugo nuo dujų nutekėjimo užgesus degiklio liepsnai, pvz. išsiliejus skysčiui ant degiklio. Degiklis pakartotinai įjungiamas naudotojo.

Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas*
Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius. Pailgiems puodams skirta specialioji, praplėsta 170x265 mm kaitvietė. Nenaudokitė indų su įgaubtu ar išgaubtu dugnu. Nepamirškite uždengti indo tinkamu dangteliu. Rekomenduojama naudoti indus su storu dugnu.
Užteršti kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.
Pieš. 6h.

Kaitinimo galios pasirinkimas*
Kaitvietės yra skirtingų kaitinimo galių. Kaitinimo galia reguliuojama palaipsniui, sukant rankenėlę į dešinę ir į kairę.

- ● MIN. kaitinimas
- **1** Daržovių troškinimas, lėtas virimas
- ● Sriubų, didesnių valgių kiekių virimas
- **2** Lėtas kepimas
- ● Mėsos, žuvies apkepimas
- **3** MAX. Greitas įkaitimas, greitas virimas, kepimas
- **0** Išjungimas

Pieš. 6g

Dėmesio !
Išlaikykite plokštelę švarią – nešvari plokštelė neperduoda visos galios. Saugokite plokštelė nuo korozijos. Prieš nuimdami puodą, išjunkite plokštelę. Ant įjungtos plokštelės nepalikite be priežiūros indų su valgiais, kurie ruošiami naudojant riebalus ar aliejų. Karšti riebalai savaime užsidega.

Svarbu!
Kaitvietė įjungiama sukant rankenėlę tiktai laikrodžio rodyklės kryptimi. Sukant kita kryptimi galima sugadinti jungiklį.*

Pieš.6n

Rankenėlės padėtyse „**0 ● 1 ● 2 ● 3**“ veikia vidinė kaitvietė – galima tolygiai reguliuoti indui išskiriamą šilumos kiekį. Trumpam pasukus rankenėlę į padėtį, pažymėtą kaip ◯◯, įjungiama išorinė kaitvietė. Nuo šios akimirkos galima tolygiai reguliuoti abiejų kaitviečių (vidinės ir išorinės) indui išskiriamą šilumos kiekį, nustačius rankenėlę pasirinktoje kaitinimo padėtyje „**0 ● 1 ● 2 ● 3**”. Vidinis jungiklis išjungia šias kaitvietes tik tada, kai rankenėlė nustatoma 0 padėtyje.

Kaitvietės įkaitinimo indikatorius

Kaitvietės temperatūrai užaugus virš 50 ºC, užsidega tinkamas kaitvietės indikatorius.
Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius įspėja, kad naudotojas atsitiktinai nepaliestų karštos kaitvietės.
Išjungus kaitvietės kaitinimą, per 5-10 minutes jame dar yra susikaupusios šilumos energijos, kurią galima išnaudoti, pvz. pašildymui arba valgių šilumos palaikymui, neįjungiant kaitvietės kaitinimo.

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama su viršutinių ir apatiniu kaitinimo elementu bei griliu (jei yra). Ši orkaitė valdoma su viena rankenėle, skirta funkcijos rūšies pasirinkimui ir tuo pačiu surišta su temperatūros reguliatoriumi.

Pieš.6i

Dėmesio !
Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra padėties.

Galimos rankenėlės padėtys

Nepriklausomas orkaitės apšvietimas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas
100-250 ºC
TTermostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdami.

Įjungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti
pyragus iš viršaus.

Įjungtas grilio kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjunti orkaitę:
- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūrą ir kaitinimo būdą,
- pastatykite rankenėlę ties reikiama padėtimi, sukdami ją į dešinę.

Pieš.6z

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo" padėčiai.
Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0" padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

Orkaitė gali būti kaitinamą apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija.

Pieš.6j

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kurį pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš. 6k

Orkaitė išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „●" / „0".

Galimos rankenėlės padėtys

Nepriklausomas orkaitės apšvietimas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

Įjungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti
pyragus iš viršaus.

Įjungtas grilio kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo" padėčiai.

Orkaitė su priverstine oro apytaka
Orkaitė gali būti kaitinama apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija.

Pieš.6l

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kurį pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš.6k

Orkaitė
išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „●" / „**0**".

Dėmesio !
Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiktai nustačius temperatūrą.

Nepriklausomas orkaitės apšvietimas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

Greitas pakaitinimas
Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.

Atšildymas
Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.

Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durelėms.

Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)
Įjungus „sustiprinto grilio" funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.

Įjungtas grilio kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.

Įjungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.
Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo" padėčiai.

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. Ši orkaitė valdoma su orkaitės režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija,

Pieš.6m

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama temperatūros verte.

Pieš.6k

Orkaitė
išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „ ● " / „**0**".

Dėmesio !
Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiktai nustačius temperatūrą.

Nepriklausomas orkaitės apšvietimas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

Greitas pakaitinimas
Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.

Atšildymas
Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.

Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durelėms.

Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)
Įjungus „sustiprinto grilio" funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.

Įjungtas grilio kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.

Įjungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Įjungta oro apytaka
Pastačius rankenėlę ties „įjungtos oro apytakos" padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termoventiliatoriumi.
Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.
Šio kaitinimo būdo privalumai:
- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos įžanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejuose darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.

Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, pasirenkama oro apytakos ir apatinio kaitinimo elemento funkciją. Valgis pakepamas iš apačios.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo" padėčiai.

*Kai kuriuose modeliuose

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:
- pasukite orkaitės rankenėlę ties , simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarytoms orkaitės durelėms).
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiniame lygyje, skrudindami ant grotelių, po jomis padėkite padėklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 250°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190 °C.

Dėmesio!
Griliu skrudinama esant uždarytoms orkaitės durelėms.
Naudojantis griliu, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Iešmo funkcijos naudojimas*

Valgiai skrudinami orkaitėje ant besisukančio iešmo. Funkcija taikoma ypač paukštienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. valgiams ruošti. Iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiais gali sustoti ar pakeisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimo kokybei.

Dėmesio!
Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:
(žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)
- valgį užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite jį su šakutėmis,
- rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaičiuojant nuo apačios,
- virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkreipiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
- įsukite rankeną,
- Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkciją, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepant įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklės dujinių degiklių.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant ant džiovinimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais 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]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Svarbu!
Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikriai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka

Kepinio patieka-lo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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 apytikriai 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	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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

Svarbu!
Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikriai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „•" / „0" padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei ataušus.

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo viryklės ir plaukite šiltu vandeniu su riebalus ir nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švariu skudurėliu. Ypač svarbu, kad švarios būtų po degiklių kepurėlių esančios karūnėlės – žr. piešt. žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine viela. Nenaudokite plieno vielos, negręžkite angų. Piešt. 7).

Dėmesio !
Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dalelės gali sustabdyti dujų nutekėjimą ir būti degiklio netinkamo užsidegimo priežastis.

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.
Nelygiai uždėtas degiklio dangtelis gali negrįžtamai pažeisti patį degiklį.- Piešt. 8).

Emaliuotų paviršių valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stipriai braižančių priemonių, kaip antai: abrazyvinių šveitimo priemonių, abrazyvinių pastų, pemzų, šveistuvų ir. pan.
Prieš naudojantis nerūdijančio plieno virykle, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatingą dėmesį skirkite į tai, kad įrengdami viryklės padėklus nuimtumėte nuo jų plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojama viryklės pakuotė. Viryklę būtina reguliariai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stipriai užterštas ir kad ištekėję skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:*
  - į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apačios) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
  - uždarykite orkaitės dureles,
  - temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
  - kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
  - atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu
    Dėmesio. Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !
Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties **„•" / „0"** padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite nauja – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lemputę:
  - įtampa 230 V
  - galia 25W
  - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lemputę keraminiame lizde, įsukite ją.
- Įsukite lemputės dangtelį.

Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas*

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties **„•" / „0"** padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nusukti ir nuplauti lemputės gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- Ištraukti halogeno lemputę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prireikus – halogeno lemputę pakeisti nauja G9
  - įtampa 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, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. “Dp”* raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skardą užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniam laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksploatavimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

Dėmesio!
Visi taisymai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba įgalioto montuotojo.

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Švelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D,12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 3.
Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 2.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:
- išjunkite viryklės darbines sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiau pateikiamos lentelės nurodymų. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMAI AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite dujų tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravėdinkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2.Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų uždegiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspaustą, kol degiklio karūnėlėje matysis pilna liepsna
3.Uždegant degiklio liepsna užgesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspaustą ties „didelės liepsnos" padėtimi
4.Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5.Programavimo įtaiso displėjuje 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. 6,5 kW
Prietaiso kategorija	60 / 60 / 85 cm

Atitinka EB taisykles: EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

LUGUPEETUD KLIENT

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal.
Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda.
Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel.
Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast.
Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!
Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.
Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.
Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

SISUKORD

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	101
OHUTUSJUHISED	102
SEADME KIRJELDUS	105
PAIGALDAMINE	106
KASUTAMINE	109
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	114
HOOLDUS JA PESEMINE	117
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	118
DATE TEHNICE	119

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID

Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elektrienergia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõt vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.

LAHTIPAKKIMINE
Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.
Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatult.

KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE

Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil.
Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnahoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

Tähelepanu. Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme 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 ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

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

Tähelepanu. Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallesemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.

Tähelepanu. Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

Enne pliidikatte avamist on 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 ohutult välja viia, tagades samal ajal õhuvahetuse ruumis.

Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige spetsialistiga.

Tähelepanu. Seadet tohib kasutada ainult toiduvalmistamiseks ja küpsetamiseks. Seda ei tohi kasutada muul otstarbel, nt ruumide kütmiseks.

See seade on ette nähtud tavapäraste funktsioonide täitmiseks 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.

Tähelepanu. Kui klaasplaadi pind on pragunenud:

- sulgege viivitamatult kõik gaasipõletajad, lülitage elektrilised küttekehad välja ja katkestage elektrivool,

- ärge puudutage seadme pinda,

- ärge kasutage seadet.

OHUTUSJUHISED

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud o tusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelikuga anumatest.
- Jälgige, et köögis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ülekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Ärge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate löökide eest.
- ärge asetage avatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsiaalsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitav lasta pliidipinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.
- Keelatud on pliidi ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- GAASILEKKE KAHTLUSE KORRAL Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tuulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siintoodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljuv gaas süttib, tegutsege järgmiselt: heitke balloonile märg rätik leegi kustutamiseks ja ballooni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballooni kraan iga kasutuskorra lõpul.

SEADME KIRJELDUS

1a

1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
7 Termoregulaatori märgutuli L
8 Pliidi toitemärgutuli R
9 Praeahju ukse kinnitus
10 Sahtel
11 Suur pliidiplaat
12 Keskmine pliidiplaat
13 Väike pliidiplaat
14 Keskmine pliidiplaat
15 Timer

1b

1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
7 Termoregulaatori märgutuli L
8 Pliidi toitemärgutuli R
9 Praeahju ukse kinnitus
10 Sahtel
11 Keraamiline pliidiplaat 12/21 cm
12 Keraamiline pliidiplaat 14,5 cm
13 Väike pliidiplaat
14 Suur pliidiplaat
15 Timer

2f

a- Leegiandur*
b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

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

*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 määrused ja eeskirjad määravad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäägid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslõõri.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimisseadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt 2 m^3/h 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsioonikanali, mille ristlõige on vähemalt 100 cm^2 või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.

joonis. 4a

- Kui pliiti kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seisukohast kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellest tasemest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade kattematerjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C; vastasel juhul võib kattematerjal deformeeruda või mööbli küljest eralduda. Kui Te pole mööbli temperatuuritaluvuses kindel, jätke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuumeneda 50 kraadi üle ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- 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 gaasivõrku

Tähelepanu!
Pliit tuleb ühendada sellise gaasi süsteemi, mille jaoks see on ette nähtud. Pliidi ühendamist võib teostada ainult ekspert, kel on vastavad oskused, volitused ja töövahendid. Ekspert võib vajaduse ja võimaluse korral pliidi ümber seadistada teisele gaasitüübile.

Teave gaasiühenduseksperdile
Eksperdil peavad olema:

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

*Mõned mudelid

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

Ühendamine elastse terasjuhtmega
Kui pliit paigaldatakse 2. klassi I alamklassi nõuete kohaselt, on pliidi ühendamiseks gaasitorustikuga soovitatav kasutada eranditult elastset metalljuhet, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Liide, mis juhib gaasi pliidini, on liide keermega G1/2".
Ühendamiseks kasutage ainult selliseid torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele standarditele. Elastse juhtme maksimumpikkus ei tohi ületada 2000 mm.
Veenduge, et ühenduskoht ei puutu kokku ühegi liikuva osaga, mis võib seda kahjustada.

Ühendamine jäiga torustikuga
Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2".
Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud selliselt, et see ei tekitaks pingeid torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas.
Liiga suure momendiga keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermeetiliseks.

Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!
Kui montaaž on teostatud, kontrollige kõikide ühenduste hermeetilisust, kasutades selleks nt seebivett. Keelatud on kontrollida hermeetilisust tulega.

Tähelepanu!
Pärast igakordset rõhuregulaatpri väljavahetamist tuleb teostada köögi tehniline ülevaatus, mis kaasab ka gaasiventiilid ja gaasi lekkekaitse toimimist.

Tähtis:
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 elektrivõrku
(võimsus max 3,5 kW)*

- Pliit on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm² pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidipinna 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 elektrivõrku
(võimsus on suurem kui 3,5 kW)*

Ühendamine elektrivõrku
Tähelepanu!
Pliidi võib elektrivõrku 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 nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse
ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi
ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!
Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega ⏚ märgitud kontakti külge kaitseahel.
Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariiolukorras välja lülitada.

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.
Märkus!
Elektrimontöör peab pärast elektripliidi ühendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivõrku" (vastav vorm on lisatud garantiikirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

Joonis 4b

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

Seda tööd võib teha vaid ekspert, kellel on olemas vastavad oskused, volitused ja
seadmed. Kui tarbitav gaas erineb gaasist, millele on pliit tehases seadistatud (G20 20 mbar), tuleb asendada gaasipõletite injektorid ja reguleerida leeki.

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile
tuleb:
- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

Tähelepanu!
Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

Defendi tüüpi põleti (vastavalt põleti korpuse märgistusele „*DEFENDI*")			**Gaasi liik**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Abistav	Düüsi läbimõõt	mm	0,77	0,50
	Termiline koormus	kW	1,00	1,00
	Gaasi tarbimine	g/h	-	73
Keskmine	Düüsi läbimõõt	mm	0,97	0,65
	Termiline koormus	kW	1,75	1,75
	Gaasi tarbimine	g/h	-	127
Suur	Düüsi läbimõõt	mm	1,29	0,87
	Termiline koormus	kW	3,00	3,00
	Gaasi tarbimine	g/h	-	218

Põleti leek	**Ümberseadistamine vedelgaasilt looduslikule gaasile**	**Ümberseadistamine looduslikult gaasilt vedelgaasile**
Täisleek	1. Vahetage injektor vastavalt tabelile	1. Vahetage injektor vastavalt tabelile
Säästuleek	2.Keerake reguleerimiskruvi veidi lahti ja seadistage leeki	2.Keerake reguleerimiskruvi lõpuni kinni ja kontrollige leeki

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidelt nupud.

Pliidil olevad põletid ei vaja õhu juurdepääsu seadistamist. Normaalse leegi tunnuseks on iseloomulikud rohekassinised koonused. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmav leek, millel puuduvad vöödid, võib esineda ebakvaliteetse gaasi puhul või osutab põleti puudustele (vigane või määrdunud põleti).
Leegi kontrollimiseks laske seda põleda täie võimsusega 10 minutit ja seejärel keerake kraaninupp säästuasendisse. Leek ei tohi kustuda või üle minna injektorile.

des.5a - Injektori vahetamiseks
keerake olemasolev injektor välja padrunvõtme abil, millel on otsak 7, ning keerake asemele uus injektor, mis sobib kasutatavale gaasile (vt tabelit

Kraanide reguleerimine toimub süüdatud põletitega säästuleegi asendis

Leegi seadistamist säästvaks peab tegema paigaldaja ja seda tuleb teha kasutaja juures. Sõltub kasutatud gaasist ja selle rõhust.

joonis. 5b - Kraan Copreci
joonis. 5c - Kraan Copreci

Tähelepanu!
Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist
- yeemaldage kõik pakendi osad,
- eemaldage ettevaatlikult ahjuukselt kleebised ahjuukselt. Kui järele jääb nähtav jälg, lülitage ahi sisse (vt allpool) ja puh stage kuum klaas klaasipuhastusvahendi abil. Kuivatage pehme lapiga.
- vabastage sahtel, puhastage ahju sisemus tootmisjääkidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- kõikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

Tähelepanu!
Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

Tähelepanu!
Elektrooniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrmega puudutamisel. Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.
Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

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

Munakel M*

Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaaliga 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 praeahi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis. 6b

Kui nupp on asendis „0“, siis praeahi ei alusta tööd. Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine
Teavet pliidiplaatide ja juhtnuppude asukoha kohta võite lugeda osast „Seadme kirjeldus“.

Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni läbimõõdust ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitav on, et potipõhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõõdust 2,5-3 korda suurem, seega sobivad:
- väikesele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 90-150 mm
- keskmisele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 160-220 mm
- suurele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

joonis. 6d:
a - Ebaõige
b - **Õige**

Pliidiplaadi juhtnupp

joonis. 6e:
a - Väljas
b - Säästuleek
c - Suur leek

Põletite süütamine käsitsi

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

Põletite süütamine elektrisüüteliga* ⚡◯
- Vajutage elektrisüüteli nupule (tähisega V ⚡),
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasakule asendisse „suur leek“
- oodake gaasi süttimiseni
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säästuleek“)
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ ●)..

Põletite süütamine käsisüüteliga*

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

Tähelepanu!
Mudelites, mis on varustatud gaasilekkekaitseseadisega, tuleb põleti süütamisel hoida nuppu 2-10 sekundi jooksul asendis „suur leek“, et kaitse hakkaks toimima.

*Mõned mudelid

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

Suur leek
väike leek („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 katkestamisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“) See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui leek kustub (näiteks ülekeemise tulemusel). Vajadusel süütab kasutaja gaasileegi uuesti.

Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks*

Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.
Ärge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Mustus kuumutusalal või poti põhjas segab soojusõlekannet.

Kuumutusvõimsuse valik

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

● Vähim kuumus
1 Juurviljade hautamine, aeglane keetmine
● Suppide keetmine
2 Aeglane praadimine
● Liha või kala grillimine
3 Suurim kuumus, kiire kuumutus, kiire keetmine, praadimine
0 välja lülitatud

joonis. 6g

Tähelepanu!
Pöörake tähelepanu:
- pliidiplaadi puhtusele - määrdunud pliidi soojusülekanne on halb,
- hoidke keeduplaate korrosiooni eest
- enne keedunõu eemaldamist lülitage pliit välja
- Ärge jätke sisselülitatud pliidiplaadile toidunõud järelvalveta, eriti kui tegemist on rasva või õliga; kuum rasv süttib kergesti.

Muutliku suurusega kuumutusala*

Seda kuumutusala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu päripäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lüliti rikkuda.

joonis.6n

Vahemikus „**0** ● **1** ● **2** ● **3**” nuppudega töötab sisemine keeduala ja saate sujuvalt reguleerida pottidele tarnitavat soojushulka. Kui keerate nupu hetkeks asendisse, lülitub sisse väline keeduväli. Nüüdsest saab mõlemal küpsetustsoonil (sisemine ja välimine) pottidele tarnitavat soojushulka sujuvalt reguleerida, seades nupu soovitud kuumutusasendisse alates „**0** ● **1** ● **2** ● **3**”. Sisemine lüliti lülitab need väljad välja alles pärast nupu asendisse 0 pööramist.

Kuumutusala temperatuuriandur

Kui kuumutusala temperatuur ületab 50 °C, hakkab põlema vastava anduri märgutuli. Märgutule ülesandeks on hoiatada kasutajat juhuslikult kuumutusala puudutamast.

Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul 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.

Pealt- ja altkuumutus
Termostaadinupp lubab seadistada temperatuuri vahemikus 100°C kuni 250 °C. Funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks.

100-250 °C

Grill
Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.

Pealtkuumutus
Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosa küpsetamiseks.

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:
- määrake kindlaks töötingimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhtnupp vastavasse asendisse, keerates nuppu paremale.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld R ja L. R märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept 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 põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.
Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

*Mõned mudelid

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „ ●” / „**0**”.

Tähelepanu!
Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid

Ahju sisevalgustus
Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

Grill
Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.

Pealtkuumutus
Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosa küpsetamiseks.

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

Pealt- ja altkuumutus
Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine 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 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 põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemadnupud asendisse „ ●” / „0”.

Tähelepanu!
Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

Ahju sisevalgustus
Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

Kiire kuumutamine
Sisse tuleb lülitada ülemine küttekeha, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.

Sulatamine
Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.

Turbo-grill ja konvektsioon
Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha ja ventilaator. Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul ühtlasemalt, mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.

Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)
Funktsiooni „turbogrill” puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.

Grill
Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

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

Pealt- ja altkuumutus
Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus
Selles asendis toimib funktsioon „pirukas“. Standardne kuumutus + ventilaator.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept 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 põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)
Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6m

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „ ●” / „**0**”.

Tähelepanu!
Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

Ahju sisevalgustus
Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

Kiire kuumutamine
Sisse tuleb lülitada ülemine küttekeha, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.

Sulatamine
Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.

Turbo-grill ja konvektsioon
Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha
ja ventilaator. Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul ühtlasemalt,
mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.

Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)
Funktsiooni „turbogrill” puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis
kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.

Grill
Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

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

Pealt- ja altkuumutus
Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

Konvektsioon
Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevaid tooteid.
Sellisel meetodil on järgmised eelised:

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

Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus
Selles asendis toimib funktsioon „pirukas“. Standardne
kuumutus + ventilaator.

Konvektsioon ja altkuumutus
Sellel juhul on sisse lülitatud alumine küttekeha, mille tulemusena toode kuumeneb eelistatult altpoolt, kuid kuumus levib ka ahju ülejäänud osadesse.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept 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 põleda 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 250 °C, funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

Tähelepanu!
Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!
Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)
- Torgake toit grillvardasse ja kinnitage harkidega.
- Paigutage grillvarda raam ahju 3. tasandile (altpoolt).
- Torgake grillvarda ots mootori haaratsisse. Pöörake tähelepanu sellele, et haaratsi metallosas olev vagu toetuks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

joonis. 6y

*Mõned mudelid

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi töötuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).
- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varust tud nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahlaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	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

Puhtuse 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.

Pliidiplaadid, 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 terastraati, sest see suurendab avasid. joonis. 7,

Tähelepanu!
Pliidiplaadi osad peavad olema alati kuivad. Veetilgad võivad segada gaasi liikumist ja segada pliidiplaadi toimimist.

Veenduge, et põleti on õigesti uuesti kokkupandud pärast puhastamist. Ebaühtlane põleti katte paigutus võib põhjustada püsivaid kahjustusi põletajale.. joonis. 8.

Peske emaileeritud pindu ainult pehmetoimeliste puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallkäsnad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Ärge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- Auruga puhastamine – Steam Clean:*
  - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
  - sulgeda ahju uks,
  - temperatuuri pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
  -üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
  - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata švammiga 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 iseäranis 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, puhastage 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.

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

- Keerake kõik nupud asendisse **„•" / „0"** ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera 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 pirnipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahju valgustus joonis. 9a

*Mõned mudelid

HOOLDUS JA PESEMINE

Tähtedega D märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tõmmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist. - joonis. 10

Tähtedega Dp märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga. joonis. 10a

Tähelepanu!
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantiiaja lõppu tuleb kontrollida pliidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- kõrvaldada seejuures ilmnevad defektid,
- vajaduse korral vahetada välja vigased osad või sõlmed.

Tähelepanu!
Pliidi parandus- ja hooldustöid tohib teha ainult hoolduskeskus, millel on volitus seda tüüpi pliitide hooldamiseks.

Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole(joon 12A). Ukse tagasiasetamisel korrake neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D,12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.
   Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. 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 kõrvaldada ainult väikesi tõrkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.
  Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Pliidiplaat ei sütti	Leegihajutaja avad on ummistunud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke põleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
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 „suur leek”
5.Taimer näitab „0.00“	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
6.Ei toimi ahjuvalgustus	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
7.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

DATE TEHNICE

Nimipinge	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 6,5 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85

Vastab Euroopa Liidu normidele 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 iepakošanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība.
Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām.
Lietošanas instrukcija ir jāsaglabā 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 neietekmē iekārtas darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA....120
KĀ TAUPĪT ENERGIJU?....120
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU....121
IEKĀRTAS APRAKSTS....124
UZSTĀDĪŠANA....125
APKALPE....128
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI....133
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA....136
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS....137
TEHNISKIE PARAMETRI....138

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?

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

- **Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.** Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degla liesmas vainagu. Jāatceras par trauku pārklāšanu ar vāku.
- Nepieciešams uzturēt virtuves plīts deglus, riņķus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinošiem tīrīšanas līdzekļiem. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot ap liesmas dalītāju un degla sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā". Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
- Izmantojiet cepeškrāsni tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plīts.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.
- **Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- **Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja / saldētavas tuvumā.** Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

IZSAIŅOŠANA

Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsaiņošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtējo vidi.
Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un marķēti ar nepieciešamajiem simboliem.
Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaiņošanas laikā, lūdzu, uzglabāt atstatus no bērniem.

IZŅEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS

Ierīce ir marķēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteinera simbols. Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.
Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai.
Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

Uzmanību. Iekārta un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadu vecumu, nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā.

Šo iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkalpes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

Uzmanību. Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka.

NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.

Uzmanību. Ugunsgrēka draudi: 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 trieciena 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 nenoliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

Apdeguma draudi! Cepeškrāsns durvju atvēršanas laikā var izdalīties karsts tvaiks. Pēc gatavošanas, vai tās laikā, uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atvēršanas laikā nenoliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

Uzmanību. Gatavošanas un cepšanas laikā ierīce telpā izdala siltumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā. Pārliecinieties, ka virtuves telpa ir aprīkota ar labu ventilāciju, it īpaši ierīces izmantošanas laikā.

Ilgstošai un intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielinot mehāniskās ventilācijas efektivitāti, kā arī papildu ventilācija sadegšanas produktu izvadīšanai ārpusē, vienlaicīgi nodrošinot gaisa apmaiņu telpā.

Pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas, sazinieties ar speciālistu.

Uzmanību. Ierīci drīkst izmantot gatavošanai un cepšanai. Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.

Ierīce ir paredzēta mājsaimniecības tipveida funkcijām (piemēram, ēdiena gatavošanai) neprofesionālai izmantošanai.

Mājsaimniecību piemēri:

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

Uzmanību. Ja stikla plīts virsma ir saplaisājusi:

- nekavējoties aizgriezt visus gāzes degļus, izslēgt elektriskos sildelementus un atvienot elektroenerģijas padevi,
- nepieskarties ierīces virsmai,
- nelietot ierīci.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalēšanas un lietošanas iepazīstieties ar lietošanas instrukciju.
- Virtuves plīts lietošanas laikā pievērsiet uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus. Karsti virsmas degli, cepeškrāsns kamera, rokturi, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskartos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdiena uzvārīšanās 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 ventiļa atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzišanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Nenovietojiet traukus uz rinķa virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa rinķa drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktņus (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 ierīce degļa aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degļa liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms vāka nolaišanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtuves plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalētājs.

- JA RADUŠĀS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:
  aizdedzināt sērkociņus, smēķēt, ieslēgt un izslēgt elektrouztvērējus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai trieciena dzirksteli. Šādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriest 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 ziņot servisa centrā.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventili.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventiļa, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas iznest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

IEKĀRTAS APRAKSTS

1a
1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
7 Termoregulatora kontrollampiņa L
8 Plīts darba kontrollampiņa R
9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
10 Atvilkne*
11 Lielais deglis
12 Vidējais deglis
13 Palīgdeglis
14 Vidējais deglis
15 Elektroniskais programmētājs*

1b
1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
7 Termoregulatora kontrollampiņa L
8 Plīts darba kontrollampiņa R
9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
10 Atvilkne*
11 Stikla keramikas virsma Ø 12/21 cm
12 Stikla keramikas virsma Ø 14,5 cm
13 Palīgdeglis
14 Vidējais deglis
15 Elektroniskais programmētājs*

2f
a - Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*
b - Aizdedzes svece*

Aksesuāri:

3a Cepšanas paplāte*
3b Grila režģis (žāvēšanas reste)*
3c Cepšanas paplāte
3d Iesms un dakšiņas*

*daži modeļi

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 režģa vai tvaika nosūcēja. 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 m^3/h uz 1 kW degļu jaudas. Gaisu iespējams piegādāt, izmantojot tiešo pieplūdi no ārā, caur kanālu ar min. šķērsgriezumu 100 cm^2 vai no blakus telpām, kas aprīkotas ar uz āru izejošiem ventilācijas kanāliem.

Zīm 4a:

- Saškidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmeņos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar saškidrinātu gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kanāliem, kas nodrošinātu gāzes izvadi noplūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tukšos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārāk tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsnis u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekšpusē vir 50°C.

- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni 850 mm augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.

- Iebūvējamo mēbeļu apdares virsmai un apdarē izmantotajai līmei jābūt noturīgai pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbeļu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni 20 mm attālumā. Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā siena var sakarst līdz aptuveni 50°C virs apkārtnes temperatūrai.

- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).

- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmeņot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājiņas, 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, uzrāpjoties pa cepeškrāsns durtiņām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm 3z:

Virtuves plīts
augstums 850 mm
A= 60 mm
B= 103 mm

Virtuves plīts
augstums 900 mm
A= 104 mm
B= 147 mm

Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

Uzmanību!

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

Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

- atļauja gāzes instalāciju uzstādīšanai,
- iepazīties ar informāciju, kas norādīta uz virtuves plīts datu plāksnītes par gāzes veidu kādam iekārta ir piemērota. Informāciju salīdzināt ar gāzes piegādes nosacījumiem instalācijas vietā,
- pārbaudīt
  - vēdināšanas efektivitāti, t.i. gaisa apmaiņu telpā,
  - gāzes armatūras savienojuma hermētiskumu,
  - visu virtuves plīts funkcionālo elementu darbības efektivitāti,
  - vai elektriskā instalācija ir saderīga ar aizsargvadu (nulles).

*daži modeļi

Pieslēgums elastīgam tērauda vadam.
Ja virtuves plīts tiek instalēta ievērojot klasi 2 un apakšklasi I, iekārtas pieslēgumu gāzes instalācijai ieteicams izmantot tikai mētālisku elastīgo vadu, kas atbilst Valsts saistošajiem noteikumiem. Gāzes pievades savienotāji ar caurulvītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lentu.
Pieslēgumam nepieciešams izmantot caurules un blīves, kas atbilst saistošajiem standartiem. Maksimālais elastīgā vada garums nedrīkst pārsniegt 2000 mm.
Pārliecinieties, lai savienojumi nesaskartos ar iekārtas kustīgajām daļām, kas tos varētu sabojāt.

Pieslēgums caurules instalācijai.
Plīts ir aprīkota ar pieslēguma īscauruli ar vītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lentu.
Pieslēgumu gāzes instalācijai jāveic tā, lai nerastos spriedze nevienā no instalācijas punktiem vai kādā no iekārtas daļām.
Pārmērīga pievilkšanas momenta (lielāks par 20 Nm) vai pakulu izmantošana var sabojāt savienojumu vai izraisīt noplūdi.

Pieslēgums ar elastīgo šļūteni.
Gāzes plīts pieslēgums ar elastīgo šļūteni iespējams tikai sašķidrinātās gāzes balonā instalācijas gadījumā.
Pieslēgumam nepieciešams izmantot gāzes šļūteni, kas atbilst valst saistošajiem noteikumiem. Ja virtuves plītij ir sašķidrinātās gāzes pieslēgums, nepieciešams uzstādīt spiediena regulatoru, kas atbilst Valsts tehniskajiem noteikumiem.

Uzmanību!

Ja ekspluatācijas laikā rodas nepieciešamība nomainīt reduktoru, nepieciešams nodrošināt iekārtas tehnisko apskati, pārbaudot gāzes ventiļus 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 maiņstrāvas tīkla barošanai (230V 1N 50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm^2 aptuveni 1,5 m garumāun kontaktdakšu ar aizsargspraudni.
- Elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt zemētai un nedrīkst atrasties virs 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 maiņstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā. Piekļuve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka noņemšanas, atbloķējot enģes ar plakano skrūvgriezi. Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu.
Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

Uzmanību!
Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības kēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar ⏚.Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēdža pārslēgiem jābūt min. 3 mm. Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

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 18-20 mbar, nepieciešams nomainīt degļa sprauslu un noregulēt liesmu.

Lai pielāgotu virtuves plīti cita gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:
- nomainīt sprauslas (skat. tabulu zemāk),
- noregulēt „ekonomisko" liesmu,

Uzmanību!

Ražotāja piegādātās virtuves plītis ir aprīkotas ar degļiem, kas rūpnieciski pielāgoti uz datu plāksnītes un garantijas talonā norādītā gāzes veida dedzināšanai.

Defendi tipa degļi (saskaņā ar apzīmējumu„*DEFENDI*" uz degļa korpusa)			**Gāzes veids**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Palīgdeglis	Sprauslas diametrs	mm	0,77	0,50
	Siltumslodze	kW	1,00	1,00
	Gāzes patēriņš	g/h	-	73
Vidējs	Sprauslas diametrs	mm	0,97	0,65
	Siltumslodze	kW	1,75	1,75
	Gāzes patēriņš	g/h	-	127
Liels	Sprauslas diametrs	mm	1,29	0,87
	Siltumslodze	kW	3,00	3,00
	Gāzes patēriņš	g/h	-	218

Degļa liesma	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi
Pilns	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.
Ekonomiska	2. Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai pārbaudītu liesmas intensitāti.

Lai veiktu regulācijas darbības, noņemiet vadības regulatorus.

Izmantotajiem virsmas degļiem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Īsa, trokšņaina liesma vai gara, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti iezīmētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijā vai arī degļa aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degli aptuveni 10 minūtes ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventiļa regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu.

zīm.5a - Degļa sprauslas nomaiņa izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemērotu (skat. tabulu augstāk).

Uzmanību!

Iekārtas uzstādījumu vai instalācijas mainu, lai pielāgotu citam gāzes veidam, nekā norādīts uz iekārtas ražotāja datu plāksnītes vai dzīvokļa gāzes instalācijas, drīkst veikt vienīgi kvalificēts instalētājs.

zīm.5b - *Ventiļa regulācija*
zīm.5c - *Ventiļa regulācija*

Uzmanību!

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

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus,
- iztukšojiet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- izkarsējiet cepeškrāsni (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet.

Uzmanību!
Plītīm, kas aprīkotas ar elektronisko programmētāju Ts, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies „0.00". Iestatiet programmētāja pašreizējo laiku. (Skat. programmatora izmantošana).
Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.

Cepeškrāsns kameru mazgājiet 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 skaņas signālu par īsām kulinārijas darbībām funkcija. Tā darbības laiks: no 0 līdz 60 minūtēm.

zīm.6a

Mehānisks hronometrs Ms*

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

zīm.6b

Kad regulators iz uzstādīts uz „0" pozīciju, cepeškrāsns nevar būt ieslēgts.
Gadījumā, kad Jūs negribat lietot hronometru, to jāuzstāda uz pozīciju

zīm.6c

Trauku piemeklēšana

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

- palīgdeglim - trauki ar diametru no 90 līdz 150 mm,
- vidējam deglim - trauki ar diametru no 160 līdz 220 mm,
- lielajam deglim – trauki ar diametru no 200 līdz 240 mm, bet trauka augstums nedrīkst būt lielāks par tā diametru.

zīm.6d:
a - nepareizi
b - pareizi

zīm.6e:
a - Pozīcija deglis ieslēgta
b - Pozīcija ekonomiskā liesma
c - Pozīcija liela liesma

Uzmanību!
Uz sildīšanas virsmas nedrīkst izmantot virtuves traukus, kas izbīdīti pāri tās malai.

Degļu aizdegšana bez aizdedzes sveces

- aizšķiliet sērkociņu,
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma",
- aizdedziniet gāzi ar sērkociņu,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā") ,
- izslēdziet degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. Izslēgts ●).

Degļu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

- nospiest aidedzes sveces taustiņu ,
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma" ,
- pieturēt līdz aizšķiļas gāze,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā"),
- izslēdziet degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

Degļu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

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

Uzmanību!
Modeļos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, virsmas degļus aizdedzināšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiežot pozīcijā „liela liesma", tādējādi panākot aizsardzības ieslēgšanos.
Ja rodas grūtības ar aizdedzi, kas saistītas ar gāzes un tās sastāva maiņu, nepieciešams izcentrēt uzvāzni attiecībā pret aizdedzes sveci.

Degļa liesmas piemeklēšana

Pareizi noregulētam degļiem ir gaiši zilas krāsas liesma ar izteikti iezīmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemeklēts ar degļa regulatora palīdzību:

- liela liesma
- maza liesma (saukta par ,,ekonomisko")
- nodzēsts deglis (gāzes padeve aizgriezta)

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjomu iespējams mainīt.

zīm.6f
a - nepareizi
b - pareizi

*daži modeļi

Uzmanību!
Aizliegts regulēt liesmas apjomu diapazonā starp izslēgta 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 degļa liesma nodziest degļa noliešanas rezultātā.
Lai deglis atkal aizdegtos, nepieciešama lietotāja palīdzība.

Sildriņķa apkalpe*

Daži modelu virsmas ir aprīkotas ar sildriņķi (skat. tabulu ieviētotu nodalā Izstrādājumu apraksts).

●	MIN. Uzsildīšana
1	Dārzenu sautēšana, lēna vārīšana
●	Zupu, lielāku ēdienu daudzumu vārīšana
2	Lēna cepšana
●	Galas, zivju apcepšana
3	MAX. Ātra uzsildīšana,
0	Izslēgšana

zīm.6g
Sildzonām ir diferenta sildīšanas jauda. Sildīšanas jaudu var pakāpeniski regulēt, pagriežot kloķi pa labi vai pa kreisi. Sildriņķa ieslēgšana tiek signalizēta ar dzltenās kontrolspuldzītes iedegšanos uz vadības paneļa.

Uzmanību!
Saglabājiet sildriņķa tīrību – netīrumi aiztur siltuma pievadīšanu.
Sargājiet sildriņķi pret koroziju. Izslēdziet sildriņķi pirms trauka nonemšanas.
Neatstājiet uz ieslēgta sildriņķa traukus ar ēdieniem gatavotiem ar taukiem un eļļām bez uzraudzības, pārkarsēti tauki var aizdegties.

Piemērota trauka izvēle ļauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezs, plakans dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildriņķa diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pieva-dīšana.

zīm.6h
Muutliku suurusega kuumutusala*

Seda kuumutusala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu päripäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lüliti rikkuda.
joonis.6n

Vahemikus „**0 ● 1 ● 2 ● 3**" nuppudega töötab sisemine keeduala ja saate sujuvalt reguleerida pottidele tarnitavat soojushulka. Kui keerate nupu hetkeks asendisse, lülitub sisse väline keeduväli. Nüüdsest saab mõlemal küpsetustsoonil (sisemine ja välimine) pottidele tarnitavat soojushulka sujuvalt reguleerida, seades nupu soovitud kuumutusasendisse alates „**0 ● 1 ● 2 ● 3**". Sisemine lüliti lülitab need väljad välja alles pärast nupu asendisse 0 pööramist.
Sildīšanas zonas uzsilšanas indikators
Ja sildīšanas zonas temperatūra pārsniedz 50°C, par to signalizē attiecīgā sildīšanas lauka indikators. Sildīšanas zonas uzsilšanas indikators brīdina lietotāju par nejaušu karstā lauka aizskaršanu. Pēc sildīšanas zonas uzkaršanas izslēgšanas, aptuveni 5-10 minūtes tiek saglabāta uzkrātā siltuma enerģija, kuru iespējams lietderīgi izmantot piem, ēdiena uzsildīšanai vai saglabāšanai siltā veidā bez nepieciešamības no jauna uzkarsēt sildīšanas lauku.
*daži modeļi

Cepeškrāsns fukcijas un lietošana.

Cepeškrāsns darbība tradicionālā režīmā

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

zīm.6i

Uzmanību!
Plīšu modeļos neaprīkotos ar grilu uz vadības kloķa nav pozīcijas.

Vadības kloķa pozīcijas

Neatkarīgs cepeškrāsns apgaismojums
Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek ieslēgts cepeškrāsns apgaismo jums. Pielietojams piem. cepeškrāsns tilpnes mazgāšanas laikā.

Augšējais un apakšējais sildelements
100-250 °C
Termostats ļauj izvēlēties temp. no 100°C līdz 250°C robežās. Pozīcija pielietojama cepšanas laikā.

Grila sildelements
Kloķa nostādīšana šajā pozīcijā ļauj grilēt ēdienus uz restītēm vai cept uz iesma.

Augšējais sildelements
Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns augšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no augšas. выпечки сверху.

Apakšējais sildelements
Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns apakšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no apakšas.

Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

Cepeškrāsns 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 kontrollampiņu iedegšanās – dzeltenās **R** un sarkanās **L**. Dzeltenās kontrollampiņas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampiņas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsušā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampiņas nodzišanas reizes **L** . Cepšanas laikā sarkanā kontrollampiņa periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns kameras apgaismojums".
Cepeškrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepeškrāsni, iestatiet regulatoru pozīcijā „0", pagriežot „pa kreisi". Kontrollampiņai ir jānodziest.

Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepeškrāsni 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.6j

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm. 6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

Iespējamās regulatora pozīcijas

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

Ieslēgts grils
Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).

Ieslēgts augšējais sildelements
Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā ļauj uzkarsēt cepeškrāsni, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūnināšana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.

Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

Kontrollampiņas
zīm.6z

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

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)
Cepeškrāsni 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 jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0 **Nulles iestatījumi**

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

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

Atkausēšana
Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.

Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.
Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.

Spēcīgs grils (Supergrils))
Funkcijas „spēcīgs grils’’ ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.

Ieslēgts grils
Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).

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

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

Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

Kontrollampiņas

zīm.6z

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

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrāsni iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●" / „0".

Uzmanību!
Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0 **Nulles iestatījumi**

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

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

Atkausēšana
Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.

Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.
Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.

Spēcīgs grils (Supergrils))
Funkcijas „spēcīgs grils'' ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.

Ieslēgts grils
Virspuses „grilēšana" tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).

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

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

Ieslēgta siltā gaisa plūsma
Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma" ļauj sasildīt cepeškrāsni piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.
Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.

Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Liels siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.

Kontrollampiņas

zīm.6z

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

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrāsni iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●" / „0".

Uzmanību!
Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0 **Nulles iestatījumi**

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

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

Atkausēšana
Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.

Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.
Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.

Spēcīgs grils (Supergrils))
Funkcijas „spēcīgs grils'' ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.

Ieslēgts grils
Virspuses „grilēšana" tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).

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

Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešāms vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

Ieslēgta siltā gaisa plūsma
Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma" ļauj sasildīt cepeškrāsni piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.
Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.

Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Liels siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.

Kontrollampiņas

zīm.6z

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

Grila lietošana*

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

Lai ieslēgtu grilu:
- iestatiet cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu ,
- sildiet cepeškrāsni aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojiet cepeškrāsnī cepamo plātni vajadzīgajā plauktu pozīcijā, be,t grilēšanas gadījumā uz iesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojiet pilēšanas pannu,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimālie iestatīt uz 250 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.

Uzmanību!
Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās daļas var sakarst. Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājputnu gaļas, šašliku, desiņu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.
Šo funkciju izmantošanas laikā var rasties īslaicīga iesma motora apstāšanās vai griešanās virziena maiņa. Tas neietekmē cepšanas procesu un kvalitāti.

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdiet cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdiet piedziņas uzmavā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiprinājuma metāliskās daļas rieva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdiet plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmeni un aizveriet durvis.

zīm.6y

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdaļa.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātīm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātis melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionālā sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarsēt,
- pirms mīklas izstrādājuma iznemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādajumu, 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 pieredzes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārgrāmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni.

*daži modeļi

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Svarīgi!
Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		230-250	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

*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Svarīgi!
Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		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

*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Svarīgi!
Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana ievērojami pagarina iekārtas bezavārijas ekspluatāciju.

Pirms tīrīšanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams izslēgt ierīci ar izslēgšanas slēdzi vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Degļi, riņķi un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpuss

Ja netīri ir degļi un riņķi, šos elementus no plīts nepieciešams noņemt un nomazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu noņemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc riņķu noņemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts virsmu zem degļiem un noslaucīt ar sausu drāniņu. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot pie liesmu atverēm, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt degļu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

zīm.7

Uzmanību!
Degļa elementiem vienmēr jābūt sausiem. Ūdens daļiņas var aizkavēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degļa degšanu.

Pārbaudīt vai degļa elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.
Degļa seguma neaksiālais izvietojums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

zīm.8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmantot maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt.
Nerūsējoša tērauda darba virsmu pirms ekspluatācijas nepieciešams rūpīgi nomazgāt. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktu notīrītas līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek noņemta montāžas laikā un ir radušās no līmlentes virtuves plīts iepakošanas laikā. Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Nepieļaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo īpaši neatstāt piedegušas ēdiena paliekas.

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Cepeškrāsns

- Cepeškrāsni tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā 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°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā,
  - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
  - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūkli vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Uzmanību!
Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

Lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena, pirms spuldzītes maiņas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā **„●" / „0"** un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izskrūvējiet lampiņu no ligzdas, nepieciešamības gadījumā nomainiet pret jaunu – augstas temperatūras spuldzīte (300°C), tehniskie parametri:
  - spriegums 230 V
  - jauda 25 W
  - vītne E14.

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramiskajā ligzdā.
- Ieskrūvējiet spuldzītes abažūru.

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā **„●" / „0"** un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izņemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
  1. tips G9.
  2. spriegums 230V.
  3. jauda 25W.
- Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzlieciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

Ar burtu **D*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepeškrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem (Zīm 10.)

Plītis, kas apzīmētas ar burtiem **Dp*** ir aprīkotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātas stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkarsusi, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdiet atpakaļ kopā ar plāti. (Zīm 10a.)

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

- veikt periodiskas vadības un darba elementu pārbaudes. Pēc garantijas perioda beigām, vismaz reizi divos gados, veikt iekārtas tehnisko apskati servisa centrā.
- novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
- veikt periodisku darba elementu tīrīšanu un kopšanu,

Uzmanību! Visa veida remontus drīkst veikt tikai autorizēts servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. 12a Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezums pareizi iegultos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, noláidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

1. Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdiet durvju augšējo līsti, sānos viegli paceļot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).
   Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
4. Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
   Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Glu dajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.
   Uzmanību! Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvīs, līdz atskan „klikšķis". Pēc tam durvīs jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis".

Zīm. 12d - Noņemot iekšējo stiklu. 3 logi.
Zīm. 12d1 - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

*daži modeļi

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:
- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- ziņot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemak pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
1. Deglis neaizdedzas	netīras liesmu atveres	aizgriezt gāzes pievades ventili un vadības regulatorus, izvēdināt telpu, iznemt degļus, 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 degļa vainagam
3. Liesma degļa aizdedzināšanas laikā nodziest	vadības regulators pārāk ātri atlaists vaļā	pieturēt vadības regulatoru 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 īslaicīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. Programmētāja lietošanas instrukcija)
6. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vaļīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampinu (skat. nodaļu Tīrīšanaun kopšana)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V~50 Hz
Nominālā jauda	max. 6,5 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)	60 / 60 / 85 cm
Atbilst ES standartiem un prasībām standarti	EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Консумация на мощност в режим готовност [W]	0,5
Консумация на мощност в режим изключване [W]	-
Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W]	-
Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min]	-
Energiatarve ooterežiimil [W]	0,5
Energiatarve väljalülitatud režiimis [W]	-
Tarbimine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W]	-
Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min].	-
Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W]	0,5
Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W]	-
Galios suvartojimas budėjimo režimu prijungus prie Wifi tinklo [W].	-
Automatinio perjungimo į budėjimo / išjungimo laikas [min] režimą laikas	-
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā [W]	0,5
Enerģijas patēriņš izslēgšanas režīmā [W]	-
Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā [W]	-
Automātiskas pārslēgšanās laiks gaidīšanas/izslēgšanas režīmā [min]	-
Consumul de energie în modul standby [W]	0,5
Consumul de energie în modul off [W]	-
Consumul de energie în modul standby când este conectat la rețea [W]	-
Timp de comutare automată în modul standby/off [min]	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания [Вт]	0,5
Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт]	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети [Вт]	-
Время автоматического перехода в режим ожидания/ в выключенный режим [мин].	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	0,5
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vreme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	-

Компанія виробник
Вироблено «AMIKA C.A.», 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