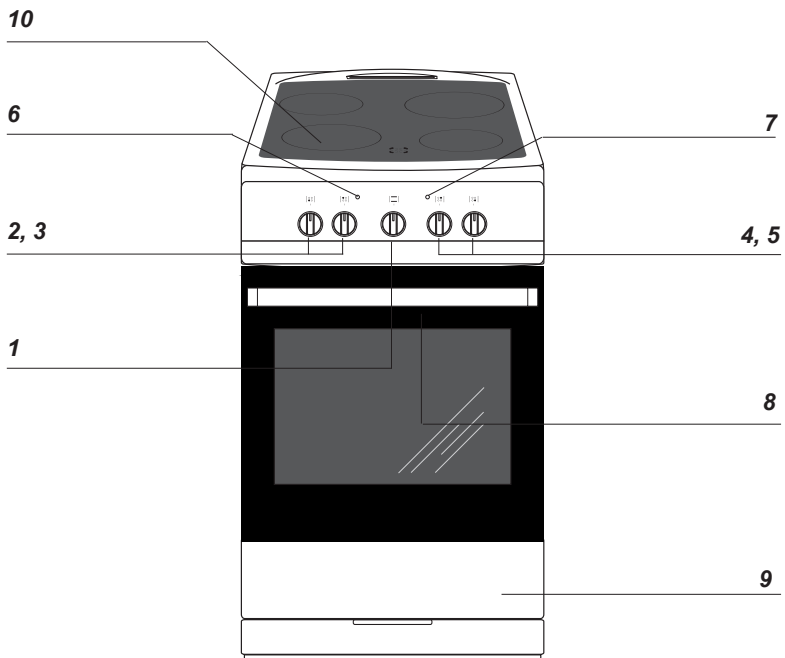


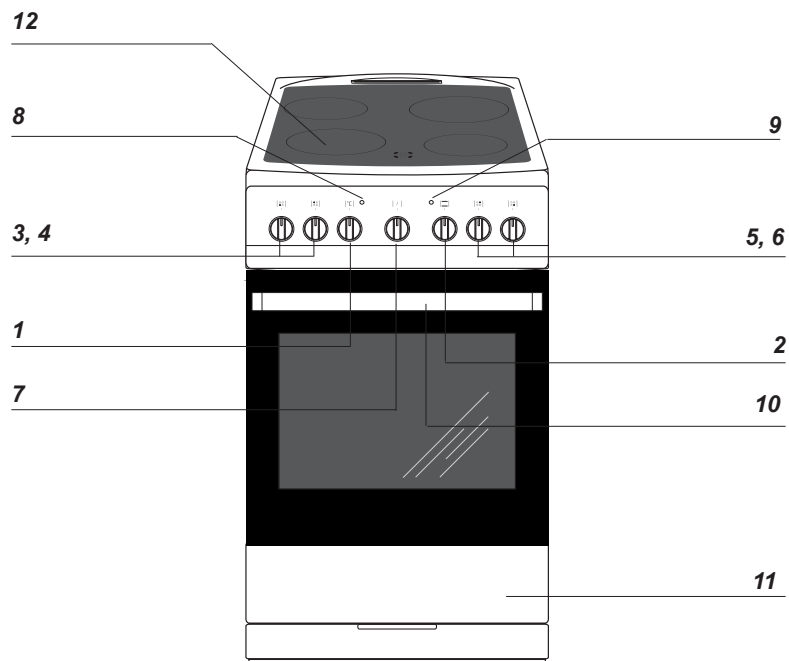
FCCW5*
FCCX5*

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА / НА ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / ELEKTRISKĀ PLĪTS

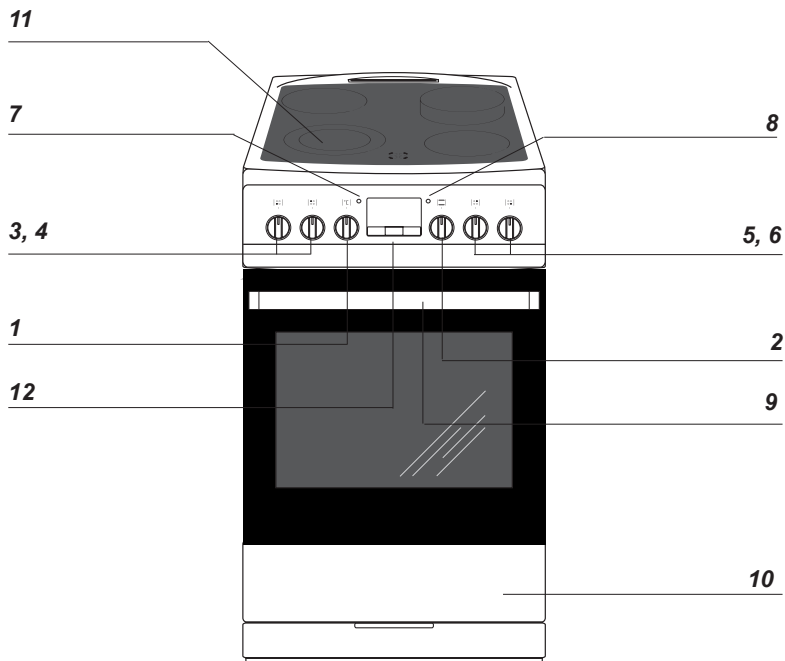
LT
ET
MK
LV



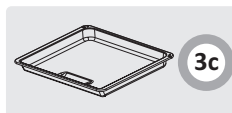
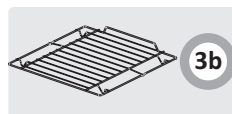
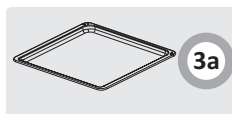
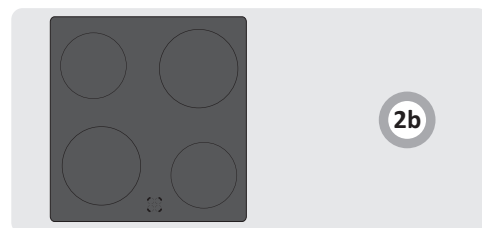
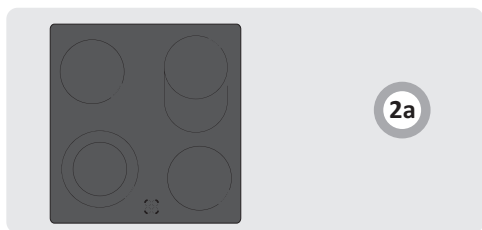
1a

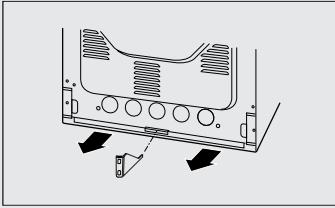
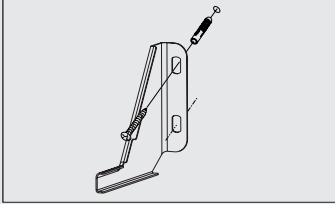
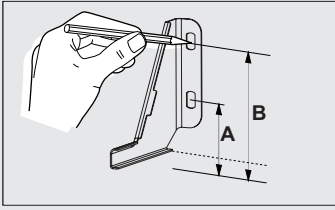


1b

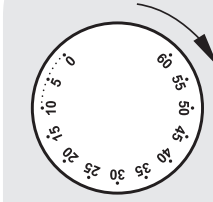


1c

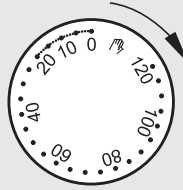




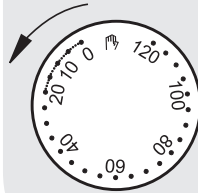
3z



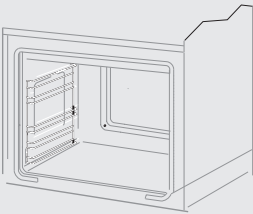
6a



6b



6c



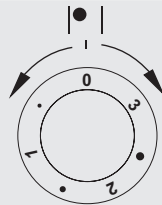
3e



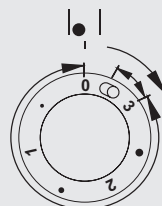
6h

		1N~	H05VV-F3C4
		2N~	H05VV-F4G2,5
		3N~	H05VV-F5G1,5

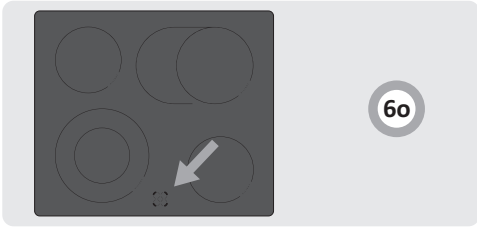
4b



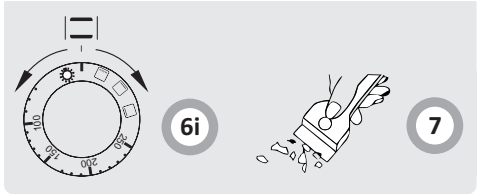
6g



6n

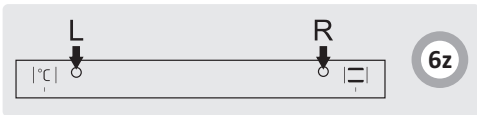


6o

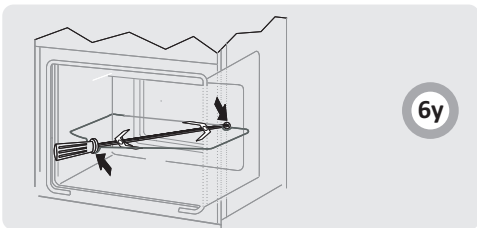


6i

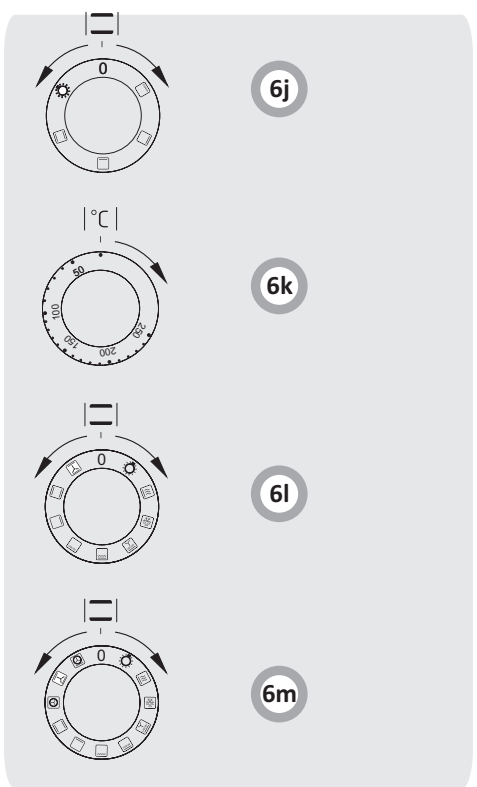
7



6z



6y

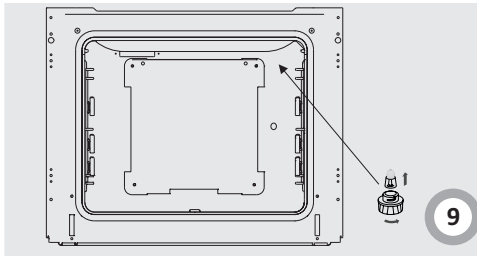


6j

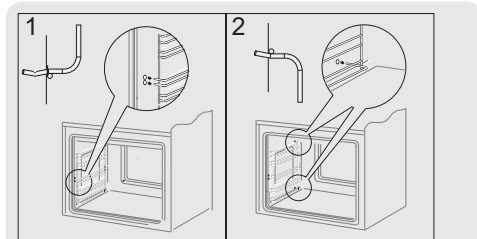
6k

6l

6m

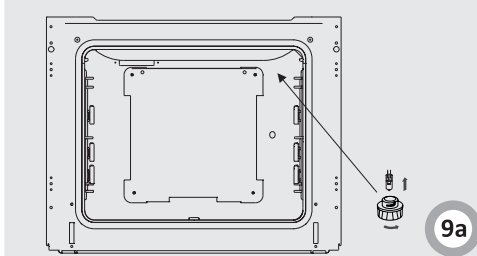


9

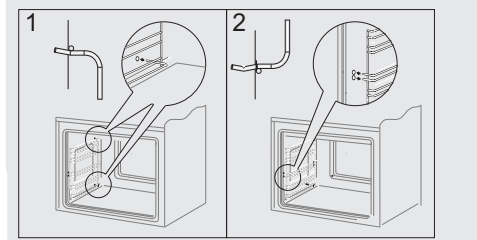


1

2



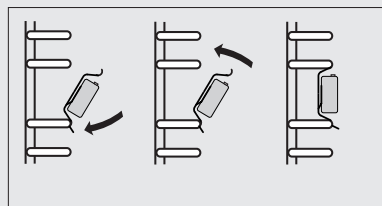
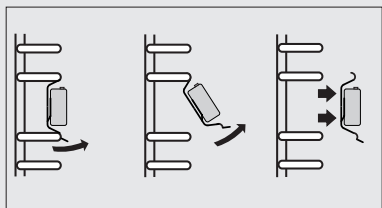
9a



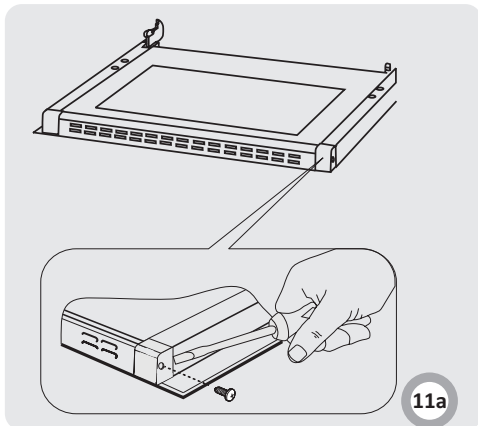
1

2

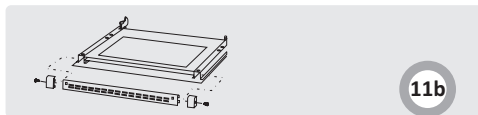
10



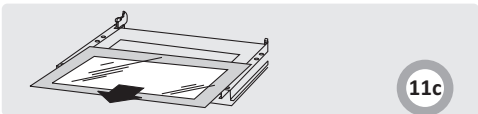
10a



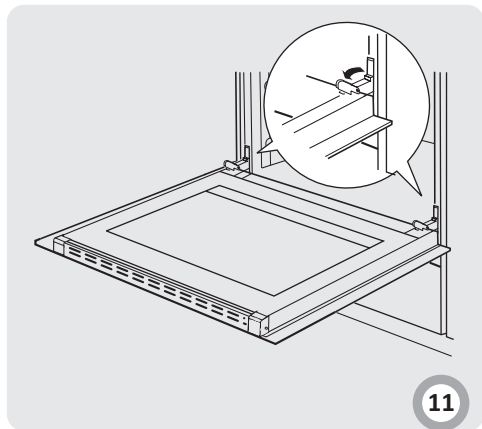
11a



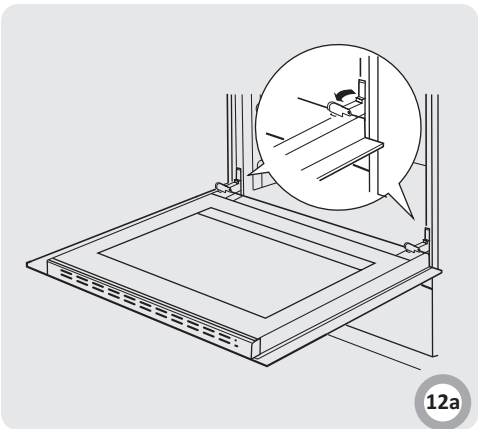
11b



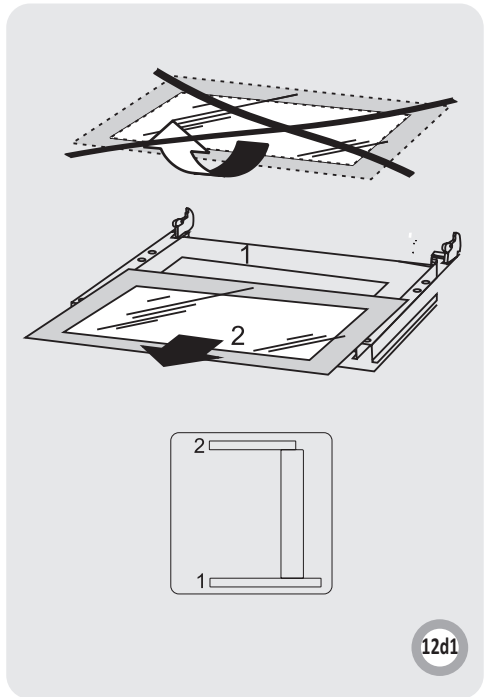
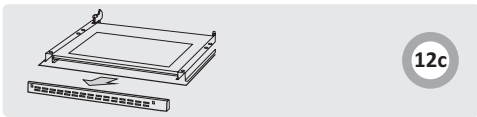
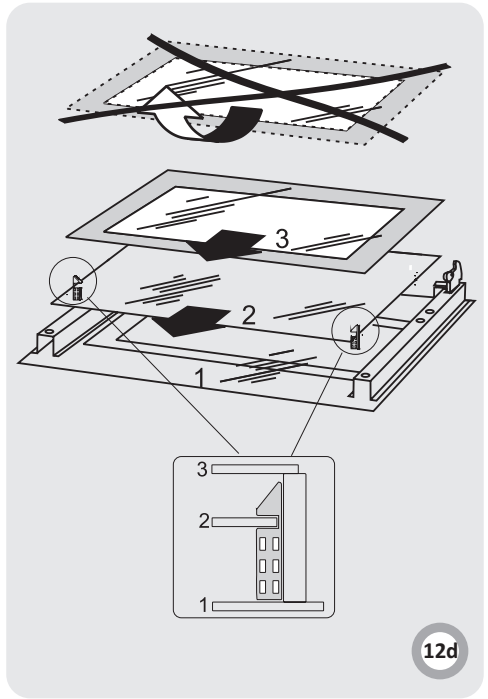
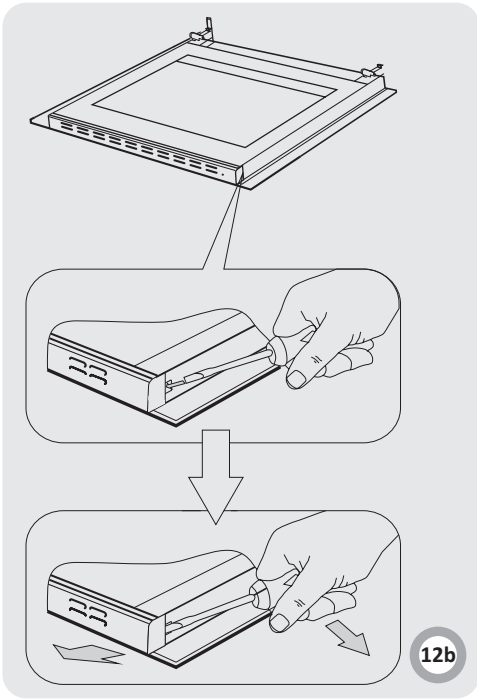
11c



11



12a



Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaicius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrodo sudėtingas.

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

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

Laikydami jį jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuvė naudokitės tiktai perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	8	
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ		8
SAUGOS NURODYMAI	9	
GAMINIO APRAŠYMAS	11	
IRENGIMAS	12	
APTARNAVIMAS	13	
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	18	
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	21	
VEIKSMAI AVARIJOS METU		22
TECHNINIAI DUOMENYS	23	

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždenkti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklės plokštę švarius.
- Nešvarumai trikdо šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidėgę 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. Sverianti 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 orо аpytakos funkciją ir uždare orkaitės dureles.
- Sandariai 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.

Dėmesio! Naudodami programavimo įtaisus nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.



IŠPAKAVIMAS

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

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

Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiaga (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.

Plastmasinė medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidėdate prie aplinkos apsaugos.

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

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

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

Dėmesio. Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.

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

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

Dėmesio. Nenaudoti šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršius, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

Dėmesio. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lempuotę įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

SAUGOS NURODYMAI

- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidėgimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesiogiai neliesų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Stebėkite, kad kaitlentė nebūtų užteršta ir kad nebūtų užlijama iš puodų ištekanciais skysčiais.
Ši pastaba ypač taikoma cukrui, kuris reaguoja su kaitlente ir gali ją negrįžtamai pažeisti. Reguliariai šalinkite galimus nešvarumus.
- Ant įkaitusių kaitviečių draudžiama statyti indus su šlapiu dugnu. Jie gali būti negrįžtamų kaitlentės pakeitimų priežastis (nenuvalomos dėmės).
- Naudokite tik tai indus, kuriuos gamintojas pripažino tinkančiais stiklokeraminiam paviršiui.
- Jei kaitlentė yra įskilusi, išjunkite elektrą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Neįjunkite kaitlentės, prieš tai nepastatę ant jos indo.
- Draudžiama naudoti indus su aštriais kraštais. Jie gali pažeisti stiklokeraminį paviršių.
- Nežiūrėkite į besikaitinančias (indų nepadengtas) halogenines kaitvietes.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Į stalčių draudžiama dėti karštus indus ir įdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tik tai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykitės šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaiciusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė/
Orkaitės darbo režimo pasirinkimo ranke-
nėlė
- 2, 3, 4, 5 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 6 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 7 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 8 Orkaitės durų rankena
- 9 Stalčius*
- 10 Stiklokeraminis paviršius

1b

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo ranke-
nėlė
- 3, 4, 5, 6 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 7 Laikmatis*
- 8 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 9 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 10 Orkaitės durų rankena
- 11 Stalčius*
- 12 Stiklokeraminis paviršius

1c

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo ranke-
nėlė
- 3, 4, 5, 6 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durų rankena
- 10 Stalčius*
- 11 Stiklokeraminis paviršius
- 12 Programavimo įtaisas

FCC* - Pieš 2a / 2b

Viryklės įranga – suvestinė:

- 3a Padėklas kondit. gaminiams kepti*
- 3b Kepimo padėklas*
- 3c Grotelės griliui
- 3d Iesma stienis un dakša*

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos. Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus.
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojėlės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.

Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifazė, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Viryklė galima pritaikyti prie maitinimo vienfazė srove (230 V), įrengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schemą.

Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisvinus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardinę galią.

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto \oplus ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtų būti įrengtas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinųjų kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtina susipažinkite su vardinųjų duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.

DEMESIO! 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

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juostelių.
- išimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemonės nuo orkaitės kameros vidaus,
- įjunkite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ta, displejuje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

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

Laikmatis M*

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

Pieš.6a

Mechaninis laikmatis* Ms*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Jį galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiamas. Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš.6b

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

Pieš.6c

Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas

Indo parinkimas

Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius. Paigiams puodams skirta specialioji, praplėsta 170x265 mm kaitvietė. Nenaudokite indų su igaubtu ar išgaubtu dugnu. Nepamirškite uždenkti 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.


Pieš.6g

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

Svarbu!

Kaitvietę įjungiamą sukant rankenėlę tiksliai 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 , įjungiamas išorinė kaitvietė. Nuo šios akimirkos galima tolygiai reguliuoti abiejų kaitviečių (vidinės ir išorinės) indui išskiriamą šilumos kiekį, nustatčius 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 °C, 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.

Pieš.6o - Kaitvietės įkaitimo indikatorius

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Pieš.6i

Dėmesio !

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėleje nėra  padėties.

Galimos rankenėlės padėties



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



100-250
°C

Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdami.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikiai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikiai 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

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

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

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

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

Galimos rankenėlės padėties



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikiai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikiai 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**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

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. 6I

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

Pieš. 6K

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

Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tik tai nustačius temperatūrą.



Įjungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.

Pieš. 6Z

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventilatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

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



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 tik iš apačios. Naudojantis norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

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

Izslėgšana notiek ar abu vadības kloķu nostādīšanu „●”/„0”.

Dēmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiksliai nustatčius temperatūrą.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvai, keptuvai ir ventiliatoriai. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatoriai, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio” funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiksliai iš apačios. Naudojantis 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.

Sio kaitinimo būdo privalumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos įžanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejuose darbinuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skoniu,
- 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 funkcija. Valgis pakepamas iš apačios.

Pieš.6z

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

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 210°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190 °C.

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

Iešmo funkcijos naudojimas*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:
(žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)

- valgį užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite jį su šakutėmis,
- rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaičiuojant nuo apačios,
- virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkreipiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
- įsukite rankeną,
- Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas


- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga.
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant 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 funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepatį įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instruk-

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)





























Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis (⁴ / ₁)	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	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 patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis (⁴ / ₁)	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
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Svarbu!

Lentelėje nurodyti parametrai yra 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 (⁴ / ₃)	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
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Svarbu!

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

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.

Valymas po kiekvieno naudojimo

- Nedidelius, neprisvilusius nešvarumus nuvalykite drėgna kempine be valymo priemonės. Panaudojus indo ploviklį gali atsirasti melsvų dėmių. Šios dėmės ne visada pašalinamos iš karto, netgi panaudojus specialią valymo priemonę.
- Stipriai prilipusius nešvarumus šalinkite su aštria mentele, kaitlentę nuvalykite drėgnu skudurėliu.

Pieš.7

Dėmių šalinimas

- Šviesias, perlinės spalvos (aliuminio likučiai) dėmes galima šalinti nuo atvėsusios kaitlentės su specialia valymo priemone. Kalkiniai likučiai (pvz. išbėgus vandeniu) šalinami actu arba specialia valymo priemone.
- Šalinami cukrų, valgius su cukrumi, plastmasę ir aliuminio plėvelę negalima įjungti kaitvietės! Su aštria mentele nedelsiant kruopščiai nugarndykite (dar karštus) likučius nuo kaitvietės. Pašalinę nešvarumus kaitlentę galite išjungti ir jai atvėsus, nuvalyti ja specialia valymo priemone.

Specialias valymo priemones galima įsigyti specializuotose elektrotechnikos, buitinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvių salonuose. Aštrios mentelės parduodamos įrankių, statybinių medžiagų bei dažymo medžiagų parduotuvėse.

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.

Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami 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) pastatyta dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
 - uždarykite orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
 - kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
 - atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu
- Dėmesio. Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą.
- Išsukite ir nuplaukite lempučių dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lempučių iš lizdo, jei reikia, lempučių pakeiskite naują – aukštomis temperatūroms (300°C) atsparią, šių parametru lempučių:
 - įtampa 230 V
 - galia 25W
 - sriegis E14

Orkaitės lempučių - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lempučių keraminiame lizde, įsukite ją.
- Įsukite lempučių dangtelį.

Orkaitės apšvietimo halogeno lempučių keitimas*

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą.
- Nusukti ir nuplauti lempučių gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausti.
- Ištraukti halogeno lempučių, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prireikus – halogeno lempučių pakeisti nauja G9
 - įtampa 230 V
 - galia 25 W
- Halogeno lempučių gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lempučių gaubtą.

Orkaitės lempučių - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinčius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp*" raidėmis pažymėtos viryklėse yra prie vielinčių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijancio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

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

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vryrįje įtvirtintą apsauginį elementą. Svelniai uždare dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vryio įpjova būtų tinkamai montuota ant vryio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtina nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vryis gali sugesti.

Pieš 11 - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Kryžminių atsuktuvų atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščių atsuktuvų išimkite spaudes ir nuimkite viršutinę durelių lentjuostę. (pieš. 11A, 11B).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). (Pieš. 11C).
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.

Pieš.11C - Vidaus stiklo išėmimas

Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinę sistemą
- 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

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1. Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2. Programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
3. Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valymo ir priežiūros skyrių)

Dėmesio!

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa
Vardinė galia
Prietaiso kategorija

230V/400V~50 Hz
maks. 9,2 kW
85 / 50 / 60 cm

Atitinka EB taisykles:

EN 50304 EN 60335-1, EN 60335-2-6

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.

Onnetusjuhtumid 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

LUGUPEETUD KLIENT	24	
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	24	
OHUTUSJUHISED		25
SEADME KIRJELDUS	27	
PAIGALDAMINE	28	
KASUTAMINE	29	
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	34	
HOOLDUS JA PESEMINE	37	
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	38	
TEHNILISED ANDMED	39	

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei sääste- ta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid täht- sis loodushoiualane ettevõtmine. Elektri- energia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Pak- su tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedu- nõu kaanega – vastasel juhul suureneb ener- giatarbimine kuni 4 korda!
- Väliste toiduvalmistusnõu põhja läbimõõt vasta- vuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusala lä- bimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmis- tusnõude põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekanne; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoime- lisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Arge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toi- duvalmistamise 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 toiduval- mistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel sead- ke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määratud ukse- tihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Pu- hstage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipak- kimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes kesk-

konnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kätte- saamatul.



KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄIT- LEMINE

Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtu- punkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub sead mel, kasutusjuhendil või pakendil.

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmater- jalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rak- endades korduvkasutatut, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnanahoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikest 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.

Tähelepanu. Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.

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.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiiga võib tähendada põletusohu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ulekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Ei tohi lubada pliidiplaadi määrdumist või sinna keevate vedelike sattumist. Eriti ohtlik on suhkur, mis reageerib keraamilise pinnaga; see võib kaasa tuua pliidiplaadi parandamatu kahjustuse. Kui midagi sattub pliidiplaadile, tuleb see sealt otsekohe eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusalaale märja põhjaga nõusid, sest see võib põhjustada kuumutusala pöördumatuid kahjustusi (kõrvaldamatuid plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praod või tükkide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada pliidi kasutamine ja pöörduda volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidile ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelatud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Arge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Arge asetage pliidi sahtlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

SEADME KIRJELDUS

- 1a
- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp/ Ahju töörežiimi valiku lüliti
 - 2, 3, 4, 5 Kuumutusosalade ümberlülitid
 - 6 Termoregulaatori märgutuli L
 - 7 Pliidi toitemärgutuli R
 - 8 Praeahju ukse käepide
 - 9 Hoiusahtel*
 - 10 Keraamiline pliidiplaat

- 1b
- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
 - 2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
 - 3, 4, 5, 6 Kuumutusosalade ümberlülitid
 - 7 Munakell*
 - 8 Termoregulaatori märgutuli L
 - 9 Pliidi toitemärgutuli R
 - 10 Praeahju ukse käepide
 - 11 Hoiusahtel
 - 12 Keraamiline pliidiplaat

- 1c
- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
 - 2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
 - 3, 4, 5, 6 Kuumutusosalade ümberlülitid
 - 7 Termoregulaatori märgutuli L
 - 8 Pliidi toitemärgutuli R
 - 9 Praeahju ukse käepide
 - 10 Hoiusahtel*
 - 11 Keraamiline pliidiplaat
 - 12 Timer

FCC* - 2a / 2b

Pliiditarvikute loetelu::

- 3a Ahjuplaat*
- 3b Küpsetusplaat*
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3d Praevarras ja hargid*

*Mõned mudelid

Pliidi paigaldamine

- Kõök peab olema kuiv ja tuulutav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Kõõgimööbli katematerjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulla.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusjuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgu, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tõmmata.

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 elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud. Teave eksperdiile Pliit on toodetud kasutamiseks kolme-faasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusosalade 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 avariolukorras välja lülitada.

joonis 4b

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!

*Mõned mudelid

Enne esimest sisselülitamist

- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusosalad sisse 4 minutiks ilma keedunõude-ta.

Tähelepanu!

Elektronitaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00).

Seadke paika jooksev kellaeg (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

Munakell 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 helisignaali ja praeahi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis.6b

Kui nupp on asendis „0“, siis praeahi ei alusta tööd.

Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse .

joonis.6c

Kuumutusosalade juhtimine Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.

Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusala mõõtmetega 170 × 265 mm. Arge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Kasutage treitid paksu põhjaga potte. Mustus kuumutusosalal või poti põhjas segab soojusolekannet.

joonis.6h

Kuumutusvõimsuse valik

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


joonis.6g

- 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

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 temperatuurindur

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

joonis.6o - Kuumutusala temperatuurindur

*Mõned mudelid


Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on pealt- ja altkuumus, osadel mudelitel ka grill. Sellist ahju juhitakse ühe nupuga, mis lülitab ümber funktsioone ja ühtlasi reguleerib temperatuuri.

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



100-250
°C

Pealt- ja altkuumus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumus

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



Altkuumus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

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

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld R ja L. R märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne L märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus L märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). R märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

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

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.



Pealtkuumus

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



Altkuumus

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



Pealt- ja altkuumus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld R ja L. R märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne L märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus L märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). R märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „●“ / „0“.

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.

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 ülalsoonis 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.

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevad tooted. 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 määru nii kergesti.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

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

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillkütetekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:




- Seada ahju funktsiooninupp asendisse, mis on tähistatud   .
- Kuumutada ahju 5 minuti vältel suletud ahjuuksuga.
- Asetada ahju vastavale tasandile plaat ettevalmistatud tootega. Grillimise puhul asetage grillitava toote alla ahjupann tilkkuva rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210 °C, funktsiooni „konveksioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konveksioon 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 pöörlemis-suuna 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

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi töösuslikke 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 soovitudest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine

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

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)





























Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$)	Aeg [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	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 { 4 }	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
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid 	Temperatuur °C	Tasemed (4)	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
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Tähtis!

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

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikendamisele. Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●”/ „0”. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

Puhastamine iga kasutuskorra järel

- **Väikesed kinnipõlemata plekid** ee aldays niiske pehme lapi või käsnaga puhastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta pinnale sinaka helgiga laigud. Need plekid on üsna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil. Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.**

joonis. 7

Plekkide eemaldamine

- **Heledaid helkivaid plekke (tekkinud alumiiniumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul. Lubjasetteplekke (näit. vee aurustumise tagajärjel) saab kõrvaldada äädika või spetsiaalse vahendi abil.
- Suhkrust ja magusatest ainetest ning plastmassi ja alumiiniumfooliumi sulamisel tekkinud plekkide eemaldamiseks ärge lülitage vastavat kuumutusala välja, vaid eemaldage plekk võimalikult kiiresti kuumas olekus terava kaabitsa abil. Pärast mustuse kõrvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotstarbelised puhastusvahendid leiata kaubamajades, spetsialiseeritud elektrote nikakauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisustussalongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitöövahendite, ehitustööriistade ja maalritarvikute kauplustes.

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 küttekehä määrata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata svammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.
- Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu isearanis hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

- Keerake kõik nupud asendisse „●” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja, puhastage ja kuivatage lambikuppel.
- Keerake lambipirn pesast välja; vajaduse korra vahetage see uue vastu.
 - kõrgtemperatuuriline (300°C) lambipirn järgmist andmetega:
 - pinge 230
 - võimsus 25 W -sokkel E14.

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

Et vältida elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks 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

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 roosteavad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaadide 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!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaate 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 sämed.

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

Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambri selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole. Ukse tagasiasetamisel korra 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.

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Ristpeakruvikeerajaga keerata lahti külgmistes riivides asetsevad kruvid (joon 11A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tõmmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).
4. eesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambri selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon 12A). Ukse tagasiasetamisel korra 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 kangu tades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmumisel:

- 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

TÕRGE	PÕHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Taimer näitab „0.00”	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
3. Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge 230/400V~50 Гц
Nimivõimsus suurim 9,2 kW
Pliidi mõõtmed 85 / 50 / 60 cm

Vastab Euroopa Liidu normidele EN 60335-1, EN 60335-2-6.

Шпоретот Hansa е комбинација на исклучителна леснотија во користењето и совршена ефективност. По читањето на упатството, користењето на шпоретот нема да биде проблем.

Шпоретот, кој ја напуштил фабриката бил целосно проверен пред да биде запакован, во однос на безбедноста и функционалноста на контролните места.

Ве молиме внимателно да го прочитате упатството пред активирањето на уредот.

Почитувањето на во него содржаните совети ќе Ве заштити од неправилното искористување.

Упатството треба да се зачува и секогаш да биде достапно.

За да се одбегнат несреќни случаи, упатството треба целосно да се почитува.

Внимание!

Шпоретот да се користи само по запознавањето на ова упатство.

Шпоретот е наменет исклучиво за домашна употреба.

Производителот го задржува правото за вршење на промени кои немаат влијание врз активноста на уредот.

СОДРЖИНА

Основни информации	40
Совети поврзани со безбедното користење	42
Опис на производ	45
Инсталација	46
Користе	47
Печење во рерната—практични совети	52
Чистење и одржување на шпорет	55
Постапки во случај на аварија	56
Технички подато	57

КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА



Кој соодветно ја користи енергијата, го штити не само домашниот буџет, туки и свесно ја заштитува природната средина. Затоа да помогнеме, да ја штедиме електричната енергија! А тоа може да се направи на следниов начин:

- **Користење на соодветни садови за готвење.**

Тенџерињата со рамно и дебело дно овозможуваат заштеда до 1/3 електрична енергија. Да не се заборава покривката, бидејќи во спротивно искористеноста на ел. енергија расте четирикратно!

- **Одбирање на сад за готвење соодветен до грејната површина.**

Садот за готвење никогаш не треба да биде помал од грејната плоча.

- **Водење грижа за чистотата на грејните плочи и дната на тенџерињата.**

Нечистотиите го попречуваат прекажувањето на топлина – моќно изгорени нечистотии често може да се отстранат само со силни средства, кои се непријатни за природната средина.

- **Одбегнување на непотребното „погледнување во тенџерето“.**

Исто така да не се отвара вратата на рерната непотребно.

- **Навремено исклучување и искористување на преостанатата топлина.**

Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот. На тој начин се заштедува до 20% електрична енергија.

- **Да се користи рерната само со поголеми количини на храна.**

Месо со тежина до 1 кг штедливо може да се приготви во тенџере на плочата од шпоретот.

- **Искористување на топлината на употребуваната рерна.**

Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот. **Внимание!** Доколку се користи програматорот, треба да се внесува соодветно пократко време на подготовка на храната.

- **Печење со термотек и со затворена врата на рерната.**

● **Внимателно затварање на вратата на рерната.** Топлината се ослободува низ нечистотите на диктонзите на вратата. Најдобро е да се отстрануваат веднаш.

- **Да не се вградува шпоретот во непосредна близина на фрижидери/ замрзнувачи.**

Поради нив искористеноста на електричната енергија непотребно расте.

ОТПАКУВАЊЕ



Уредот за време на транспортот е заштитен од оштетување. По отпакувањето, Ве молиме да ги отстраните паковните елементи на начин кој не ја загрозува средината.

Сите искористени материјали не се штети за природната средина и 100% може да бидат рециклирани и означени се со соодветен симбол.

Внимание! Пакирачките материјали (полиетиленски кеси, делови од стиропол и сл.) во текот на отпакувањето треба да се држат подалеку од деца. получить в местной администрации.

Овој уред означен е согласно Европската директива 2012/19/UE, како и полскиот Закон за искористени електрични уреди со електронски симбол на прецртан контејнер за отпадоци.

ПОВЛЕКУВАЊЕ ОД ЕКСПЛОТАЦИЈА



Таквото означување значи дека по завршениот период на користење, уредот не може да биде сместен заедно со другите отпадоци од домаќинството.

Корисникот обврзан е да го предаде на пункт кој врши собирање на искористен електричен и електронски отпад. Лицата кои собираат, во тоа локалните собирни пунктови, како и општинските единици, создаваат соодветен систем за оставање на тој уред.

Соодветното постапување со искористениот електричен и електронски уред допридонесува да се избегнат штетни за здравјето на луѓето и природната средина последици, кои произлегуваат од присутноста на небезбедни состојки, како и несоодветното складирање и претварање на таквиот уред.

Внимание. Уредот и неговите достапни делови се жешки додека се користат. Возможното допирање на грејните елементи треба да се врши со посебна претпазливост. Децата под 8 год. возраст треба да се држат на растојание, освен кога се под постојан надзор.

Овој уред може да биде користен од деца кои имаат 8 год. или повеќе, од лица со физички, чувствени или ментални ограничувања, како и без искуство и знаење, доколку користењето се одбива под надзор и согласно упатството за употреба, прекажано од лице кое е одговорно за нивната безбедност. Треба да се внимава децата да не си играат со уредот. Чистењето и користењето не треба да врши од деца без надзор.

Внимание. Готвењето без надзор на масти или масло на плочата од шпоретот може да биде небезбедно и да доведе до пожар.

НИКОГАШ не пробувај да го гаснеш огнот со вода, но исклучи го уредот и тогаш прекриј го пламенот на пр. со покривката или со незапаливо ќебе.

Внимание. Опасност од пожар: не собирај предмети на површината за готвење.

Внимание. Доколку површината на плочата е пукната, да се исклучи струјата, за да се одбегнат електрични удари.

За време на користењето уредот е жежок. Се препорачува претпазливост и одбегнување на допирање на грејните елементи во внатрешноста на рерната.

Достапните делови може да бидат жешки за време на користењето. Се препорачува малите деца да се чуваат далеку од уредот.

Внимание. Да не се користат остри средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.

Внимание. За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигураш, дека уредот е исклучен.

За чистење на шпоретот не смее да се користи уред за чистење на пареа.

Опасност од изгореници! При отварањето на рерната може да се појави врела пареа. Во текот или по завршеното готвење вратата на рерната треба внимателно да се отвора. При отварањето не треба да се наведнува над вратата. Не заборавај дека пареата, во зависност од температурата, може да биде невидлива.

СОВЕТИ ЗА БЕЗБЕДНО КОРИСТЕЊЕ

- Посебно внимание треба да се обрне на децата кои престојуваат во близина на шпоретот. Директен контакт со активниот шпорет може да предизвика изгореници.
- Да се обрне внимание на ситните уреди за домаќинство кои не треба со кабелот да ја допираат загреаниот шпорет или грејната плоча, бидејќи нивната изолација не е отпорна на високи температури.
- Во фиоката да не се ставаат лесно запаливи материјали, бидејќи може да се запалат кога рерната е користена.
- Не треба да се остава шпоретот без надзор за време на пржење. Маслата и мастите може да се запалат доколу се прегреат.
- Не треба да се дозволи загадување на грејната плоча и оставање на неа искапено. Ова посебно се однесува на шеќерот, кој реагира со керамичката плоча и може да предизвика трајни оштетувања. Валканото да се исчисти и исуши веднаш по изладувањето.
- Се забранува ставање на загреаните грејни полиња садови со влажно дно, бидејќи можат да предизвикаат неповратни промени на плочата (неостранливи дамки).
- Треба да се користат садови кои кои производителот ги препорачува за работа со керамичка плоча.
- Да не се користат садови од вештачки материјали и алуминиумски фолии. Истите се топат на високи температури и може да ја оштетат керамичката плоча.
- Не треба да се вклучува грејната плоча пред претходно поставување на сад на неа.
- Метални предмети, на пр. ножеви, виљушки, лажици, покривки, како и алуминиумска фолија не се препорачува да се ставаат на површината на плочата, бидејќи истите може да се запалат.
- Се забранува користење на садови со остри краевии кои може да предизвикаат оштетување на керамичката плоча.
- На отворената врата од рерната не треба да се ставаат садови со маса над 15 кг, а на грејната плоча над 25 кг.
- Да не се користат остри средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.
- Се забранува ставање на врели садови и елементи (над 75°C), како и лесно запаливи материјали во фиоката.
- Се забранува користењето на технички неисправен шпорет. Сите поправки може да бидат вршени само од лице кое поседува соодветни овластувања.
- Секогаш кога доаѓа до технички проблем, треба веднаш да се исклучува електричното полнење на шпоретот.
- Уредот може да биде користен исклучиво за целта за која е проектиран. Сите други користења (на пр. загревање на простории) треба да се сметаат за несоодветни и небезбедни.

ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

1a

- 1 Тркалце на терморегулатор / Тркалце за избор на функциите на рерната
- 2, 3, 4, 5 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 6 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 7 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 8 Рачка на вратата од рерната
- 9 Фиока*
- 10 Керамчика плоча

1b

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на рерната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 8 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 9 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 10 Рачка на вратата од рерната
- 11 Фиока*
- 12 Керамчика плоча

1c

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на рерната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 8 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 9 Рачка на вратата од рерната
- 10 Фиока*
- 11 Керамчика плоча
- 12 Програматор*

Грејни елементи на керамичката плоча FCC* -
Сл. 2a / 2b

Додатоци:

- 3a Таца за печива*
- 3b Решетка за скара (скаличка за сушење)
- 3c Таца за печење*
- 3d Вилјушка и рамка за ражен*
- 3e Бочни скалички

* кај избрани модели

Сместување на шпоретот

- Кујнската просторија треба да биде сува и проветрива, како и да поседува функционална вентилација, а сместувањето на шпоретот треба да гарантира слободен пристап до сите управувачки елементи.
- Шпоретот е вграден во класа У, што значи дека може да биде вградена во висок мебел или сид. Мебелот за вградување мора да има обвивка и лепило за негово залепување, отпорно на температура од 100°C. Неисполнувањето на овој услов може да предизвика деформирање на површината или одлепување на обвивката.
- Шпоретот треба да се постави на тврда, рамна подлога (да не се поставува на основата).
- Аспираторот треба да се монтира согласно препораките приклучени во неговото упатство за користење.
- Пред да се започне со користење, треба шпоретот да се нивелира, што има посебно значење за рамномерното распливање на маснотите во тавата.

За таа намена служат регулациските ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација +/- 5 mm.

Приклучување на шпоретот до електричната инсталација

Внимание!

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

Совети за инсталатерот

Плита рассчитана на питание переменным трех-Шпоретот фабрички прилагоден е за напојување со трофазна струја (400V 3N~50Hz). Основниот напон на грејните елементи на шпоретот изнесува 230 V. Врзувачката шема исто така сместена е во близина на приклучоците на шпоретот. Пристапот до штичкатавозможен е по отстранувањето на покривката на приклучоците со одблокирање на заклопките со рамен одвртувач. Да не се заборава соодветниот избор на поврзувачки кабел, земајќи го во предвид видот на поврзување и основната моќ на шпоретот.

Внимание!

Да не се заборава на конечноста за поврзување на заштитната спојка до местата за спојување означени со знакот (⊕). Електричната инсталација која го напојува шпоретот треба да поседува безбедносен исклучувач, кој овозможува прекин во доставувањето на струја при случај на аварија. Растојанието помеѓу работните ситца на безбедносниот исклучувач мора да изнесува мин. 3 mm.

Прад да се изврши приклучувањето на шпоретот до електричната инсталација, треба да се запознаат информациите кои се наоѓаат на основната табла и спојните шеми.

Внимание! Инсталатерот обврзан е да му издаде на корисникот „потврда за приклучување на шпоретот до електричната инсталација“ (се наоѓа во гаранциската карта). Друг начин на поврзување на шпоретот, не според прикажаната шема, може да предизвика негово уништување.

(Сл.4b)

Монтирање на сигурносна блокада против превртување на шпоретот*

Блокадата монтирана е за да се избегне превртување на шпоретот. Благодарение на блокадата која го оневозможува превртувањето на шпоретот, детето не би требало да биде во можност, на пр. да се качи на вратата од рерната и со тоа да доведе до превртување на шпоретот.

(Сл.3z)

Шпорет вис. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Шпорет вис. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

* кај избрани модели

Пред првото вклучување на шпоретот

- да се отстранат пакувачките елементи, да се испразни фиоката, да се исчисти комората на рерната од средствата за фабричка конзервација,
- да се извади опремата на рерната и да се измие во топла вода во малку средство за миене садови,
- да се вклучи вентилацијата во просторијата или да се отвори прозорец,
- да се загрее рерната (на темп. од 250°C, на ок. 30 мин.), да се отстранат нечистотите и добро да се измие, грејните полиња на плочата треба да се загреваат на ок. 4 мин. без користење на сад.

Внимание!

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

Неподесеното време је оневозможува работата на рерната.

- да се извршат активности во согласнот со правилата за безбедност

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

Маханички минутник M*

Минутникот не ја управува работата на шпоретот. Тоа е звучен сигнализатор кој присетува за конечноста од извршување на кулинарски активности. Може да се подесува на траење од 0 до 120 минути. зон времени состављает од 0 до 60 минут. (Сл.6а)

Внимание!


За одмерување на времето од 0 до 10 минути, најпрво тркалото треба да се заврти за ок. 90°, а потоа да се внесе саканото време.

Механички минутник Ms*

ТМинутникот служи за управување на работата на рерната. Може да се подесува на траење од 0 до 120 минути. По истекот на подесеното време ќе се вклучи звучен сигнал и автоматски ќе се исклучи рерната.

Програмирање – тркалцето да се заврти во насока на стрелките на часовникот и да се внесе саканото време. вой стрелке и установите требемое время. (Сл.6б)

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

Доколку немате намера да ја користите функцијата Минутник, тркалцето треба да го оставите на позиција .

(Сл.6с)

Внимание!

За одмерување на времето од 0 до 10 минути, најпрво тркалото треба да се заврти за ок. 90°, а потоа да се внесе саканото време.

* кај избрани модели

Управување на работата на грејните полиња на керамичката плоча

Избор на сад

Правилно избраниот сад треба да поседува големина и форма на дното приближно еднаква со површината на искористуваното грејно поле. За садовите во вид на тави искористувано е специјално проширено грејно поле со размери 140x250. **Не треба да се користат садови со криви или испакнати дна**. Секој сад треба да има соодветно одбрана покривка. Се препорачува користење на специјални садови со дебло измазнето дно.

Нечистите површини на грејните плочи и садови, оневозможуваат целосно искористување на топлината.Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену. (Сл.6h)

Избор на грејна моќ

Грејните полиња поседуваат различна грејна моќ. Моќта на плочите може постапно да се регулира со вртење на тркалцата лево или десно.

(Сл.6g)

0 Исклучување

● Минимум, подгревање

1 Динстање на зеленчук, споро готвење

● Готвење на супи, поголема количина на храна

2 Споро пржење


● Печење на месо, риба

3 Максимум, брзо загревање, брзо готвење, брзо пржење

Внимание!

Вклучувањето на полињата дозволено е само со вртење на тркалото во насока на стрелките на часовникот. Вклучување во спротивна насока може да го оштети вклучувачот.*

(Сл.6п)

Во распон „0 ● 1 ● 2 ● 3“ на тркалото, работи внатрешното грејно поле и може непречено да се регулира количината на топлина доведена до садот. Кратко вртење на тркалото на означената позиција , предизвикува вклучување на надворешното грејно поле. Од тој момент може непречено да се регулира количината на топлина доведена до садот преку двете грејни полиња (внатрешно и надворешно), поставувајќи го тркалото на одбрана позиција за греење од „0 ● 1 ● 2 ● 3“. Внатрешниот исклучувач ќе ги исклучи тие полиња дури по поставувањето на тркалото во позиција 0.

Покажувач на загревањето на полето

Доколку температурата на грејното поле преминува 50°C, истото ќе биде сигнализирани со светење на соодветното поле на покажувачот. Светењето на покажувачот на загревање на полето го предупредува корисникот пред случајно допирање на жешкото грејно поле.

По исклучувањето на загревањето на грејното поле, истото поседува насобрана топлотна енергија за ок. 5–10 мин., која може мудро да биде искористена за подгревање или одржување на топлината на храната, без повторно вклучување на загревањето на полињата.

Сл. 6о - Покажувач на загревањето на полето


Функции на рерната и нејзино користење

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)

Рерната може да биде загревана со горен и долен грејач. Кај рерните опремени со едно управувачко тркало, тркалото се функционира на рерната е заеднички со регулаторот за температура.

(Сл.6i)

Внимание!

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

Можни положби на тркалото



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



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



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



Вклучен долен грејач
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



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

За да се вклучи рерната треба:

Для того, чтобы включить духовку, нужно

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

(Сл.6z)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со запалување на две контролни ламбички, жолта **R** и црвена **L**. Светењето на жолтата контролна ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Гаснењето на црвената контролна ламбичка **L** е сигнал за достигнување на внесената температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи не пред првото исклучување на црвената контролна ламба **L**. Во текот на работата црвената ламбичка повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на температурата во внатрешноста на комората на рерната). Жолтата контролна ламбичка **R** исто така може да свети во положба „Осветлување на комората на рерната“. Исклучување на рерната – за да се исклучи рерната треба тркалото да се постави во позиција

„0“, со вртење „на лево“. Сигналната ламбичка би требало да изгасне.

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)

Рерната може да биде загревана со горен и долен грејач, како и со печач. Управувањето на работата на оваа рерна се врши со помош на тркалата за видот на работата на рерната – подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната функција, повороте ручки на избранувањето функција.

(Сл.6j)

како и тркалото за регулација на температурата - подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната температурна вредност.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со поставување на двете тркала на позиција „●“ / „0“.

Можни положби на тркалото



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



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



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



Вклучен долен грејач
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



Вклучен горен и долен грејач
Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таци) за печење на едно ниво.

Контролная лампа

(Сл.6z)

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

Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор)

Рерната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач, печач. Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.6l)

како и со тркалцето за регулација на температурата – тркалцето треба да подеси на поставуваната температура.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со враќање на двете тркалца во позиција „●” / „0”.

Внимание!

Вклучување на загревањето (грејачите итн.) при изборот на било која функција ќе започне по изборот на температура.

0

Нулта подесување



Независно осветлување на рерната

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



Брзо загревање

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



Одмрзнување

Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



Вклучен вентилатор, печач и горен грејач

Искористувањето на оваа функција овозможува забрзување на процесот на печење и подобрување на вкусните карактеристики на храната.



Појачан печач (Супер скааара)

Вклучување на функцијата „појачан печач“ овозможува печење со истовремено вклучен горен грејач. Оваа функција овозможува постигнување на повисоката температура во горниот работен простор на рерната, што предизвикува посилно зацрвенување на храната, како и на печење на поголеми порции.



Вклучен печач

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



Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греене само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



Вклучен горен и долен грејач

Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таџи) и печење на едно ниво.



Вклучен вентилатор, долен и горен грејач

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

Контролни ламби

(Сл.6z)

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

Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор и термотек грејач)

Рерната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач, печач, како и со термотек грејач. Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.6m)

како и со тркалцето за регулација на температурата – тркалцето треба да подеси на посакуваната температура.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со поставување на двете тркалца на позиција „●” / „0”.

Внимание!

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

0 Нулта подесување



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



Брзо разгревање
Вклучен горен грејач, печач и вентилатор. Употреба на воведното забревање на рерната.



Одмрзување
Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



Вклучен вентилатор и печач и горен грејач
Искористувањето на оваа функција овозможува забрзување на процесот на печење и ги подобрување на вкусните карактеристики на храната.



Појачан печач (Сулер скааара)
Вклучување на функцијата „појачан печач“ овозможува печење со истовремено вклучен горен грејач. Оваа функција овозможува постигнување на повисоката температура во горниот работен простор на рерната, што предизвикува посилно зацрвенување на храната, како и на печење на поголеми порции.



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



Вклучен долен грејач
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



Вклучен горен и долен грејач
Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таџи) и печење на едно ниво.



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

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



Вклучен вентилатор, горен и долен грејач

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



Вклучен термотек и долен грејач
Во оваа позиција на тркалото рерната реализира функција термотек со вклучен долен грејач, што овозможува зголемување на температурата од дното на храната. Голема количина на топлина доставувана на дното од храната, влажните теста, пиците.

Контролни ламби

(Сл.6з)


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

Користење на печачот*

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

Дла вклученија печки нужно:

За да се вклучи печачот треба:

- да се подеси тркалото на рерната на позицијата означена со симболот 
- да се загрее рерната околу 5 мин. (со затворена врата на рерната).
- да се стави во рерната тацата со храна на соодветното работно ниво, а во случај на печење на решетка треба да смести на пониско ниво (под скарата), кое е веднаш до тацата за

За функцијата печење и појачано печење, температурата треба да се постави максимално на 210 °C, а за функцијата печење со вентилатор максимално до 190 °C.

Внимание!

Вратата на рерната треба да биде затворена во текот на печењето.

Кога се користи печачот, достапните делови може да бидат врели. Се препорачува да нема деца во близина на рерната.

Користење на раженот*

Раженот овозможува вртливо печење на храна во рерната. Главно служи за печење на живина, ражници, колбаси и сл. Вклучување и исклучување на механизмот на раженот настапува истовремено со вклучувањето и исклучувањето на функцијата печач.

При користењето на овие функции, во текот на печењето може да настапат кратки запирања на моторот на раженот или промена на насоката на вртење. Тоа не влијае на функционалноста и квалитетот на печењето.

Подготовка на храна на ражен

- да се смести храната на основата на раженот и да се зацврсти со помош на вилушките,
- рамката на раженот да се стави во рерната на 3 работно ниво од долу,
- крајот на раженот да се вметне во елементот за засилување, обрнувајќи внимание да празнината на металниот дел од раженот се потпира на рамката,
- да се одврти рачилото
- и да се стави тацата на најниското

(Сл.6y)

Печива

- се препорачува користење на фабрички достапните таџи при печењето,
- печивата исто така може да се ставаат во трговски форми и таџи кои треба да се остават на скаличката за сушење, **за печење се препорачува користење на црни таџи, кои подобро спроведуваат топлина и го скратуваат времето за печење,**
- не препорачуваме користење на форми и таџи со јасна и блескава површина во случај на користење на конвенционалното греење (горен грејач и долен), бидејќи дното на печивото може да остане недопечено,
- при користење на функцијата термотек не е потребно воведно загревање на комората на рерната, но за останатите типови на греење, комората на рерната треба да се загрее,
- пред печивото да се извади од рерната треба да се провери неговиот квалитет со помош на дрвено стапче (при правилно печење, стапчето треба да остане суво и чисто),
- препорачливо е да се остави печивото уште 5 мин. во рерната по нејзиното исклучување.,
- температурата на печивата при користење на функцијата термотек обично е пониска од 20 до 30 степени во споредба со стандардното печење (со користење на горни и долни грејачи),
- параметрите за печивата подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус,

- доколку информациите подадени во книгите за готвење значително се разликуваат од сместените во упатството за употреба, Ве молиме да ги користите тие од упатството.
- Параметри выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Печење на месо

- во рерната треба да се подготвуваат порции месо над 1 кг, помалите парчиња препорачуваме да се спремаат на грејната плоча,
- за печење со препорачува употреба на жароотпорни садови со рачки кои исто се отпорни на дејство на високи температури,
- при печење на скаличката за сушење или раженот се препорачува да се смести таџа за печење со малку вода на најниското ниво,
- барем еднаш при печењето се препорачува вртење на месото на другата страна, повремено полевање на месото со настанатиот сос или со врела – солена вода, месото не смее да се полева со студена вода.

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)































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

Важно!

Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (со вентилатор)









































Вид на печење на храната	Функции на рерната 	Температура °C	Ниво (⁴ ₁)	Време [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
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Важно!

Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се коригираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (со вентилатор и грејач)

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

Важно!

Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се коригираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

Грижата на корисникот за тековното одржување на чистотата на шпоретот, како и неговото соодветно одржување, има значително влијание на продолжување на периодот на непречена работа. **Пред да се започне со чистењето шпоретот треба да се исклучи, обрнувајќи внимание сите тркала да бидат поставени во позиција „●“ / „0“.** Со чистење може да се започне кога шпоретот ќе биде изладен.

Керамичка плоча

- Плочата треба да се чисти после секоја употреба. Доколку е возможно, се препорачува миење на шпоретот во топла состојба (по изгаснувањето на покажувачот за загревање на полињата). Не треба да се дозволи силно загадување на работната плоча, посебно од нечистотиите кои се резултат на кафење.
- Да не се користат средства за чистење со силно стругачко дејство, како на пр. прашици за триење со струганици, стругачки паста, стругачки камења, пумекси и сл. Истите можат да ја изгребат плочата и да предизвикаат трајни оштетувања.
- Големите нечистотиите кои се силно зацелени за плочата може да се стругаат со специјално стругало и притоа треба да се внимава да не се оштети рамката на керамичката плоча.

(Сл.7)

Внимание! Острите острила треба секогаш да се заштитат при пренесување (доволно е свиткување на палецот). При користењето треба да се биде претпазлив – опасност од ранување – да не дозволи алатката да се најде во рацете на деца.

- Се препорачува користење на средства за чистење или миење со нежно дејство, кои содржат препорачани видови на течности или емулзии за отстранување на маснотии. Доколку препорачаните средства не се достапни, Ве советуваме да употребите раствор од топла вода со малку средство за миење садови или средства за чистење нерѓосувачки мијалници.
- За миење и чистење на површината да се користат меки и нежни крпи кои добро собираат влага. Керамичката плочата треба да се чисти после секоја употреба.
- Треба посебно да се внимава да не дојде до оштета на керамичката плоча, настанување на длабоки гребнатинки и отпечатоци, кои се резултат на удирање со металните покривки на садовите или други предмети кои поседуваат остри рабови.

Важно! За чистење и одржување не смее да се користат никакви средства за стругање, јаки средства за чистење, ниту стругачки предмети. За чистење на предната страна да се користи само топла вода со малку средство за миење садови или стакло. Да не се користи млеко за чистење.

Рерна

- Рерната треба да се чисти после секоја употреба. При чистењето на рерната треба да вклучи осветлувањето кое овозможува подобра прегледност во работната простор.
- Комората на рерната треба да се мие само

со топла вода, со додаток на мала количина на средство за миење садови.

- **Чистење на рера-*Steam Clean****:
- на тачата која во рерната е ставена на првото ниво од долу да се влее 0,25 л вода (1 чаша),
- да се затвори вратата на рерната,
- тркалото за регулација на температурата да се постави на позиција 50°C, а функциското тркало на позиција долен грејач,
- да се загрева комората на рерната околу 30 минути,
- да се отвори вратата на рерната, внатрешноста на комората да се избрише со крпа или сунѓер, а потоа да се измие со топла вода и средство за миење садови.
- По миењето на комората на рерната, треба да се избрише и доведе во сува.
Емајлираните опремени елементи на шпоретот треба да се мијат со помош на раствор од топла вода и средства за миење садови.
- Не треба да се користат средства кои содржат органски киселини (на пр. лимонска киселина), кои може да предизвикаат трајни дамки или

Промена на светилката за осветлување на рерната*

За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигурате, дека уредот е исклучен.

- Сите тркала за управување да се постават на позиција „●“ / „0“ и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се одврти светилката од гнездото и доколку е потребно да се промени со нова – светилка за високи температури (300°C) со параметри:
-напон 230 V
-мок 25 W
-завртка E14.
- Да се заврти светилката и правилно да се смести во керамичкото гнездо.
- Да се заврти покривката на ламбата.
(Сл.9)

Промена на халогената светилка, осветлување на рерната*

За да се избегнат повреди од електрични удари, пред промената на халогената светилка треба да се провери дали уредот е исклучен.

- Сите тркала за управување да се постават на позиција „●“ / „0“ и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се извади халогената светилка со тргање надолу, користејќи крпа или хартија, а доколку е потребно истата да се замени со нова G9
-напон 230V
-мок 25W
- Прецизно да се намести халогената светилка во гнездото.
- Да се заврти покривката на ламбата.
(Сл.9а)

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

* кај избрани модели

Шпоретите означени со буквата **D*** опремени се со лесни за вадење количести спороводници (скалички) во рерната. За да се извадат за миење треба да се тргне склопката која се наоѓа напред, потоа да се навали проводницата и да се извади задната склопка. (Сл.10).

Шпоретите означени со буквите **Dp*** поседуваат нерѓосувачки подвижни спроводници на елементите, прицврстени до количестите спроводници. Проводниците треба да се извадат и да се измијат заедно со количестите спроводници. Пред да се смести на нив тацата треба да се извадат (ако рерната е загреана спроводниците треба да се извадат со прикачување на задниот раб од тацата за основите кои се наоѓаат во предниот дел на подвижните спроводници) и потоа да се вметнат заедно со неа. (Сл.10а).

Периодически осмол

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

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

Внимание!

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

Вадење на вратата

За полесен пристап до комората на рерната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот. Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади напред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и **добро да се притисне**. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.

(Сл.11) - Вадење на внатрешното стакло

Вратата на рерната се состои од две стакла.*

1. Со помош на вкрстен одвртувач да се одвртат штрафовите кои се наоѓаат во страничните склопки (сл.11а).
2. Склопките да се турнат со помош на рамен одвртувач и да се извади горната штитка на вратата. (сл.11а, 11b)
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (сл.11с).
4. Да се измие стаклото со топла вода и малку средство за миење.

За повторно монтирање на вратата треба да се постапува по обратен редослед. Рамниот дел од стаклото треба да се наоѓа нагоре.

(Сл.11с)

Вадење на вратата

За полесен пристап до комората на рерната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот (сл. 12а). Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади напред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и **добро да се притисне**. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.

(Сл.12а) - Вадење на внатрешното стакло

Вадење на внатрешното стакло*

1. Со помош на рамен одвртувач треба да се погоди горната штитка од вратата, нежно мрдајќи ја по стараниот (Сл.12б)
2. Да се извади горната штитка на вратата (Сл.12б, 12с).
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (Сл.12д, 12д1)

Внимание! Опасност од оштетување на прицврстувањето на стаклото. Стаклото треба да се истргне, а не да се поткрева нагоре.

4. Да се измие стаклото со топла вода и мала количина на средство за чистење.

За повторно монтирање на стаклото треба да се постапува во обратна насока. Мазниот дел од стаклото треба да се наоѓа нагоре, а пресечените агли долу.

Внимание! Не треба да се притиска горната штитка истовремено од двете страни. За правилно сместување на горната штитка на вратата, пров треба да се стави левиот крај на штитката од вратата, а десниот да се стиска додека не се слушне „кликање“. Потоа треба да се допритиска штитката од левата страна додека не се слушне „кликање“.

Сл. 12д - Вадење на внатрешните стакла.

3 стакла.

Сл. 12д1 - Вадење на внатрешните стакла.

2 стакла.

* кај избрани модели

ПОСТАПУВАЊЕ ВО АВАРИЈНИ СИТУАЦИИ

Во секоја аваријна ситуација треба:

- да се исклучат работните групи на шпоретот
- да се исклучи електричното напојување
- да се пријават поправки
- некои ситни поправки корисникот може да ги изврши сам, раководејќи се по советите содржани во следнава табела; пред да се обратите до одделот за клиенти или сервисот, треба да ги проверите следниве позиции во табелата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ПОСТАПКА
1. Уредот не работи	Пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, изгорениот да се промени
2. Екранот на програматорот покажува циклично пулсирање „0.00”	Уредот бил одврзан од мрежата или настапило кратко исчезнување на напонот	да се внесе тековното време (Види <i>Упатство за користење на програматорот</i>)
3. Не работи осветлувањето на рерната	Разлабавена или оштетена светилка	да се дозаврти или промени прегорената светилка (види дел <i>Чистење и одржување</i>)

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

Основен напон 230/400V~50Hz

Основна макс. моќ 9,2 kW

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

Ги исполува законските норми на ЕУ,

EN 60335-1, EN 60335-2-6.

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 iepakojuma fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība.

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām.

Lietošanas instrukcija ir jāsauglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokami.

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājāsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

Satura rādītājs

PAMATINFORMĀCIJA	58
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?	58
IEKĀRTAS APRAKŠTĀS	61
UZSTĀDĪŠANA	62
APKALPE	63
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTIŠKI PADOMI	67
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	70
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS	71
TEHNISKIE PARAMETRI	72

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



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

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus. Katli ar plakānu un biezu dibenu ļauj ietaupīt līdz pat 1/3

elektroenerģijas. Atcerieties par katla vāku, pretējā gadījumā elektroenerģijas patēriņš pieaug četrkārtīgi!

- Trauku pielāgošana sildīšanas lauka virsmai. Gatavošanas trauks nekad nedrīkst būt mazāks par sildīšanas lauku.
- Rūpējieties par vārīšanas zonas un katlu apakšas tīrību. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtināšiem tīrīšanas līdzekļiem.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis. Iekārtas laicīga izslēgšana un paliekošā siltuma izmantošana. Ilgstoša gatavošanas laika gadījumā izslēdziet sildīšanas laukus uz 5-10 minūtēm pirms gatavošanas laika beigām. Tas palīdz ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas. Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Galu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.

- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikā, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.

Uzmanību! Programmētāja izmantošanas gadījumā iestatiet sākuma ēdiena pagatavošanas laiku.

- Grilēšana ar siltā gaisa plūsmu un aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

- 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 izsaīnošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un



markēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplastu gabaliņi, utt.) izsaīnošanas laikā, lūdzam, uzglabāt atstatos no bērniem.



IZNEMŠANANOEKSPLOATĀCIJAS

Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteina 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 punktus 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. So iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkopes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

Uzmanību. Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka. **NEKAD** nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.

Uzmanību. Ugunsgrēka draudi: neuzglabājiet lietas uz indukcijas plīts virsmas.

Uzmanību. Ja plīts virsma ir ieplaisājusi izslēdziet strāvu, lai izvairītos no strāvas trieciena.

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 pārlicinieties vai ierīce ir izslēgta. 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.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Pievērsiet īpašu uzmanību bērniem, kas atrodas plīts tuvumā. Tieša saskare ar ieslēgtu plīti virsmu var novest pie apdegumiem!
- Pievērsiet uzmanību tam, lai mājāsaimniecības aprīkojums un tā vādi nepieskartos sakarsušajai cepeškrāsnij vai sildīšanas virsmai, jo šī aprīkojuma izolācija nav noturīga pret augstas temperatūras iedarbību.
- 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.
- Nepieļaujiet sildīšanas virsmas nosmērēšanos un noliešanu. Jo īpaši tas attiecas uz cukuru, kas reaģē ar keramisko plīti virsmu, izraisot neatgriezeniskus bojājumus. Radušos bojājumus nekavējoties noīriiet.
- Nenovietojiet uz sakarsušiem sildīšanas laukiem traukus ar mitru apakšu, jo tas var radīt neatgriezeniskas izmaiņas uz plīti virsmas (nenotīrāmus traipus).
- Izmantojiet traukus, kuru ražotājs ir norādījis, ka tie ir piemēroti izmantošanai uz keramiskās plīti virsmas.
- Negatavojiet ēdienu alumīnija vai plastmasas traukos. Nekad nenovietojiet plastmasas priekšmetus vai alumīnija foliju uz karstas plīti virsmas. Augstās temperatūrās tie kūst un var sabojāt keramisko plīti virsmu.
- Neieslēdziet plīti virsmas sildīšanas laukus bez iepriekšējas trauku novietošanas uz sildīšanas laukiem.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes, vākus un alumīnija foliju, nav ieteicams novietot uz indukcijas plīti virsmas. Šie priekšmeti var sakarst.
- Neizmantojiet traukus ar asām malām, kas var sabojāt keramisko plīti virsmu.
- Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm traukus, kuru svars pārsniedz 15 kg, bet uz plīti sildīšanas laukiem traukus, kuru svars pārsniedz 25 kg.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neizmantojiet iekārtu ar tehniskiem bojājumiem. Visus bojājumus var novērst tikai pilnvarota persona.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā nepieciešams atvienot iekārtu no energoapgādes tīkla.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.

IEKĀRTAS APRAKSTS

1a

- 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
- 2,3,4,5 Sildīšanas lauku vadības regulatori
- 6 Termoregulatora kontrollampīņa L
- 7 Plīts darba kontrollampīņa R
- 8 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 9 Atvilkne*
- 10 Keramiskā plīts virsma

1c

- 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīņa L
- 8 Plīts darba kontrollampīņa R
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne*
- 11 Keramiskā plīts virsma
- 12 Elektroniskais programmētājs*

1b

- 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
- 7 Minūšu skaitītājs*
- 8 Termoregulatora kontrollampīņa L
- 9 Plīts darba kontrollampīņa R
- 10 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 11 Atvilkne*
- 12 Keramiskā plīts virsma

Aksesuāri:

- 3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem*
- 3b Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)
- 3c Cepamā plāts cepešiem*
- 3d Dakša un grilēšanas iesma rāmis*
- 3e Sānu režģi

Keramiskā plīts FCC* - zīm. 2a / 2b

*daži modeļi

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu, bet plīts novietojumam jānodrošina brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Plīts ir izstrādāta Y klasē, tas nozīmē, ka vienpusēji var būt apbūvēta ar augstu mēbeli vai sienu. Iebūvēšanai paredzēto mēbeļu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem.
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērigai 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, uzrāpējoties pa cepeškrāsnis durvīm, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

zīm.3z

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

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

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu mainstrāvas 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 kādi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar . Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdz, lai āvarijas 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

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus, iztīriet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru un sildīšanas virsmu no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- sakarsējiet cepeškrāsni (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), noņemiet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet, sildīšanas laukus sildiet aptuveni 4 min. bez trauku novietošanas.

Uzmanību!

Plītiem, kas aprīkotas ar elektronisko programmētāju Ta, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies „0.00”. Iestatiet programmētāja pašreizējo laiku. (Skat. programmatora izmantošana).

Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.

- visas tehniskās darbības veiciet saskaņā ar drošības instrukcijas norādījumiem.

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

Mehāniskis minūšu skaitītājs M*


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

zīm.6a

Mehāniskis 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 pulkstenrādītāja 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

Pareizi piemeklētu trauku apakšas lielumam un formai jāatbilst izmantojamā sildīšanas lauka virsmai. Sautēšanas katliem tiek izmantots speciāli paplašināts sildīšanas lauks, kura izmēri ir 170x265. Nedrīkst izmantot traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu. Jāatceras, lai traukti tiktu izmantoti kopā ar pareiza izmēra vākiem. Ieteicams izmantot traukus ar biezu pamatni. Netīri trauki un sildīšanas lauki neļauj pilnībā izmantot siltumu.

zīm.6h

Sildīšanas jaudas piemeklēšana

Sildīšanai ir mainīga silšanas jauda. Silšanas jaudu var regulēt pakāpeniski, pagriežot regulatoru pa labi vai pa kreisi.

Citas regulatora pozīcijas


zīm.6g

- 0 Izslēgšana
- Minimums, uzsildīšana
- 1 Dārzeņu sautēšana, lēnā gatavošana
- Zupu vārīšana, lielāku ēdiena daudzumu pagatavošana
- 2 Lēnā cepšana
- Galas, zivs cepšana
- 3 Maksimums, ātrā uzsildīšana, ātrā gata vošana, ātrā cepšana

Svarīga informācija!

Sildīšanas lauku atlaists ieslēgt, pagriežot vadības regulatoru atbilstoši pulksteņa rādītāju virzienam. Ieslēdzot pretējā virzienā var sabojāt ieslēgšanu.

zīm.6n

Iestatot regulatoru diapazonā „0 ● 1 ● 2 ● 3”, darbojas iekšējie sildīšanas lauki, lai varētu viegli regulēt traukam piegādāto siltuma daudzumu. Išlaicīgi iestatot regulatoru pozīcijā , tiek ieslēgts ārējais sildīšanas lauks. No šī brīža iespējams regulēt traukam piegādāto siltuma daudzumu no abiem sildīšanas laukiem (iekšējā un ārējā), regulatoru iestatot vēlamajā sildīšanas pozīcijā „0 ● 1 ● 2 ● 3”. Iekšējais izslēgšanas slēdzis izslēdz šos laukus tikai pēc regulatora iestatīšanas pozīcijā 0.

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 nejaūšu karstā lauka aizskaršanu. Pēc sildīšanas zonas uzkaršanas izslēgšanas, aptuveni 5-10 minūtes tiek saglabāta uzkrātā siltuma enerģija, kurus iespējams lietderīgi izmantot piem., ēdiena uzsildīšanai vai saglabāšanai siltā veidā bez nepieciešamības no jauna uzkarstēt sildīšanas lauku.

zīm.6o - Sildīšanas zonas uzsilšanas indikators

*daži modeļi

Cepečkrāsns funkcijas un lietošana.

Cepečkrāsns darbība tradicionālā režīmā

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

zīm.6i

 Uzmanību! Plišu modeļos neaprikotos ar grilu uz vadības kļoka nav  pozīcijas.

Vadības kļoka pozīcijas



Neatkarīgs cepečkrāsns apgaismojums

Ar kļoka nostādīšanu šajā pozīcijā tiek ieslēgts cepečkrāsns apgaismojums. Pielietojams piem. cepečkrāsns tīlnes mazgāšanas laikā.



Augšējais un apakšējais sildelements
Termostats ļauj izvēlēties temp. no 100°C līdz 250°C robežās. Pozīcija pielietojama cepšanas laikā.



Grila sildelements

Kļoka nostādīšana šajā pozīcijā ļauj grilēt ēdļienus uz restītēm vai cept uz iesma.



Augšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepečkrāsns augšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. arcepšanai no augšas. выпечки сверху.



Apakšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepečkrāsns apakšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. arcepšanai no apakšas.

Cepečkrāsns ieslēgšana un izslēgšana

Cepečkrāsns ieslēgšanas nolūkā:

- noteicēt nepieciešamo cepečkrāsns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādiet kļoki vēlamajā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

- Lai ieslēgtu cepečkrāsnī nepieciešams: iestatīt cepečkrāsns darba nosacījumus, temperatūru un sildīšanas veidu,
- iestatīt regulatoru vēlamajā pozīcijā, pagriežot „pa labi”.

Par cepečkrāsns ieslēgšanas signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzeltenās **R** un sarkanās **L**. Dzeltenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepečkrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepečkrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsušā cepečkrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepečkrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepečkrāsns kameras apgaismojums”. Cepečkrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepečkrāsnī,

iestatiet regulatoru pozīcijā „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodziest.

Cepečkrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepečkrāsnī iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šis cepečkrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju

zīm.6j

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm. 6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

Iespējamās regulatora pozīcijas



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepečkrāsns kameras apgaismojums.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā ļauj uzkarstēt cepečkrāsnī, izmantojot augšējo sildelementu. Abruņināšana, arcepšana no augšpusēs, papildu cepšana.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepečkrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepečkrāsnī un izmantot tumšās cepamās plāti) cepšanai vienā līmenī.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepečkrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepečkrāsnī un izmantot tumšās cepamās plāti) cepšanai vienā līmenī.

Kontrollampīnas

zīm.6z

Par cepečkrāsns ieslēgšanas signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepečkrāsns darbu. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepečkrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepečkrāsns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepečkrāsns apgaismojums”.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)
Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildēlementa un grila palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju.

Zīm.6l

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildēlements

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildēlements un augšējais sildēlements

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

Kontrollampīnas

Zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanas signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildēlementa 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 sildēlements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasildīšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildēlementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildēlements.

Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un uzlabot ēdiena garšu.



Spēcīgs grils (Supergrils)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildēlementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiena kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts apakšējais sildēlements

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



0 Nulles iestatījumi

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildēlements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasildīšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildēlementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildēlements.

Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paštrināt cepšanas procesu un uzlabot ēdiena garšu.



Spēcīgs grils (Supergrils)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildēlementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsnīs augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts apakšējais sildēlements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildēlements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” ļauj sasildīt cepeškrāsnī piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra. Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildēlements un augšējais sildēlements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildēlements

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

Kontrollampīņas


Zīm.6z

Par cepeškrāsnīs ieslēgšanos signalizē divas kontrollampīņas, plīts darba kontrollampīņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīņa **L**. Kontrollampīņas degšana **R** signalizē par cepeškrāsnīs darbu. Kontrollampīņas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsnīs temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkaršētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīņas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsnīs kamerā). Kontrollampīņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsnīs apgaismojums”.

Grīla lietošana*

Grīlēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstaro nokaitētais grīla sildēlements.

Lai ieslēgtu grīlu:

- iestatiet cepeškrāsnīs vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu  (ar aizvērtām durvīm).
- sildiet cepeškrāsnī aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojiet cepeškrāsnī cepamo plātni vajadzīgajā plauktu pozīcijā, bet grīlēšanas gadījumā uz iesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojiet pilēšanas pannu,
- aizveriet cepeškrāsnīs durvis.

Grīlēšanas un spēcīgās grīlēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimāli iestatīt uz 210 °C, bet grīlēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.

Uzmanību!

Grīlēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsnīs durvīm. Kad tiek izmantots grīls, iekārtas pieejamās daļas var sakarst. Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grīlēšanas iesma izmantošana*

Grīlēšanas iesms groza un grīlē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājputnu gaļas, sašliku, desīnu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grīlēšanas iesma piedziņu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grīlēšanas 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 grīlēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīet cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīet piedziņas uzdevā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiprinājuma metālistiskās daļas rīva atbalsītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīet plāti zemākajā cepeškrāsnīs kameras līmeni un aizveriet durvis.

Zīm.6y

*daži modeļi

Konditorejas izstrādājumi

















- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdaļa.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātīm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātiš melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātiš gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvekcijai sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarstēt,
- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbuliņa palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbuliņš paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvekcijai cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),
- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva

nozīme un tos ir iespējams korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām, ja pavārgrāmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni

Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)





























Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis (4)	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	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 korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis { 4 } { 1 }	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
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50



































*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.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepečkrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju)

Cepamā ēdiena veids	Cepečkrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis (4)	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
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*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

Lietotāja rūpes par keramikas plīts virsmas ikdienas tīrīšanu un kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas kalpošanas laiku.

Pirms tīrīšanas izslēdziet iekārtu, pievēršot uzmanību tam, lai visi regulatori atrastos pozīcijā „●” / „0”. Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Keramikā plīts virsma

- Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Iespēju robežās plīti ieteicams mazgāt siltā ūdenī (pēc sildīšanas lauku indikatoru nodzišanas). Nepieļaujiet spēcīgu sildīšanas lauku nosmērēšanu, jo īpaši ar piedegušām ēdienu un izgarojumu paliekām.
- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt. Tie var saskrāpēt virsmu, radot neatgriezeniskus bojājumus.
- Plīts virsmai piekaltušus netīrumus iespējams noņemt ar speciālu skrāpi, ievērojot piesardzību, lai netiktu sabojāta keramikās plīts virsma.

Zīm.7

Uzmanību!

Asus asmeņus vienmēr jāaizsargā pret korpusa pārvietošanos (pietiek uzspiest ar īkšķi). Izmantošanas laikā ievērot piesardzību – savainošanās draudi – nepieļaujiet, ka rīks varētu nokļūt bērnu rokās.

- Ieteicams izmantot saudzīgus tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus ar atbilstošām norādēm, piem., visa veida šķīdumi vai emulsijas tauku noņemšanai
- Gadījumā, ja norāžu nav, ieteicams izmantot siltu ūdeni un trauku mazgājamā līdzekļa vai nerūsējošu virtuves izlietņu tīrīšanas līdzekļa šķīdumu.

Tīrīšanai un mazgāšanai izmantojiet mīkstu, saudzīgu un labi absorbējošu drāniņu. Katru reizi pēc mazgāšanas keramikā plīts virsmu noslaukiet sausu. Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai keramikā plīts virsma netiktu sabojāta, lai nerastos dziļi skrāpējumi un rievas, ko varētu radīt metālisku vāku vai citu asu priekšmetu triecienu.

Svarīgi!

Ierīces tīrīšanai un uzglabāšanai nedrīkst izmantot nekādus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus priekšmetus. Korpusa priekšpusēs tīrīšanai izmantojiet tikai siltu ūdeni, kam pievienots neliels daudzums trauku vai stikla mazgājama līdzekļa. Tīrīšanai neizmantojiet pienu.

Cepečkrāsns

- Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:
 - uz plāts cepečkrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdeni (1 glāze),
 - aizveriet cepečkrāsns durvis,

- temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50 °C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildēlementa pozīcijā,
- sildiet cepečkrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
- atveriet cepečkrāsns durvis, kameras iekšpusi tīriet ar drāniņu vai sūkli, pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgājama līdzeklis.

- Pēc mazgāšanas izslaukiet cepečkrāsns kameru.
- Plīts aprīkojuma emaljētos elementus mazgājiet ar siltu ūdeni un trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu.
- Neizmantojiet šķīdumus, kas satur organiskās skābes (piem., citronskābi), kas varētu izraisīt keramikās emaljas matēšanu vai paliekošus plankumus.

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepečkrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

Lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena, pirms spuldzītes maiņas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izskrūvējiet lampiņu no ligzdas, nepieciešamības gadījumā nomainiet pret jaunu – augstas temperatūras spuldzīte (300°C), tehniskie parametri:
 - spriegums 230 V
 - jauda 25 W
 - vītne E14.

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramikajā ligzdā.
- Ieskrūvējiet spuldzītes abažūru.

Apgaismojuma maiņa cepečkrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izņemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdīt uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
 1. tips G9.
 2. spriegums 230V.
 3. jauda 25W.
- Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzlieciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modeļi

Ar burtu **D*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepeškrāsnis plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmgurējumiem fiksatoriem (Zīm 10.)

Plīts, 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, izbīdi vadotnes (ja cepeškrāsnis ir uzkaršusi, vadotnes izbīdi, ar plāts aizmgurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdi 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 cepeškrāsnis kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. 11) Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumam pareizi iegūtos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 11 *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšēja stikla noņemšana*

1. Izmantojot plakano skrūvgriezi, aizkeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11a, 11b).
3. Iekšēju stiklu noņemt no turētāja (durvju apakšējā daļā). Noņem vidus stiklu (zīm. 11c).
4. Nomazgāt stiklu ar tīrs ūdens un nelielu mazgāšanas līdzekļa daudzumu. Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkotos pretējā secībā. Stikla gludai daļai jābūt novietotai augšā. **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. 11c - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi

Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsnis kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. 12a) Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumam pareizi iegūtos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

1. Ar plankanā skrūvgrieža palīdzību izbīdi durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (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. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē. **Uzmanību!** Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvīs, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvīs jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.
- Zīm. 12d - Nonemot iekšējo stiklu. 3 logi.
Zīm. 12d1 - Nonemot iekšējo stiklu. 2 logi.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- ziņot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemāk pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vērsaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
1. Iekārta nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
2. programmētāja displejā cikliski pulsē „0.00”	iekārta ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies īslaicīgs energoapgādes zudums	iestaīt pašreizējo laiku (skat. <i>Programmētāja lietošanas instrukcija</i>)
3. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vaiļīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampiņu (skat. nodaļu <i>Tīrīšana un kopšana</i>)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V/400V~50 Hz
Nominālā jauda:	max. 9,2 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)	85 / 50 / 60 cm
Atbilst ES standartiem un prasībām standarti	EN 50304 EN 60335-1, EN 60335-2-6







