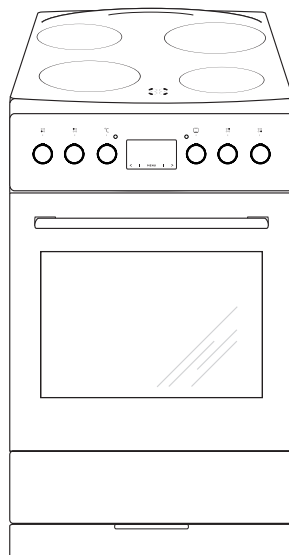
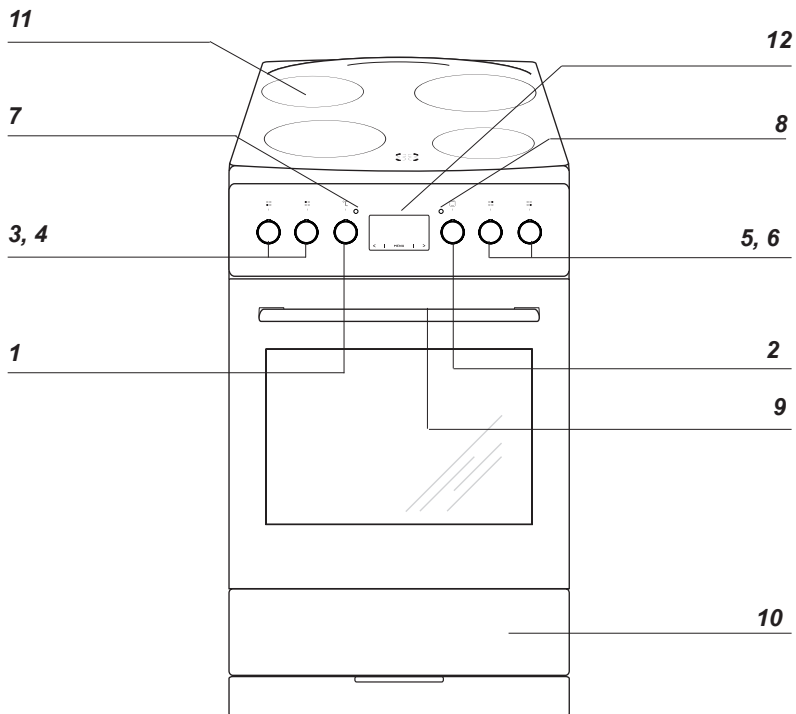


FCCXS5*
FCCWS5*

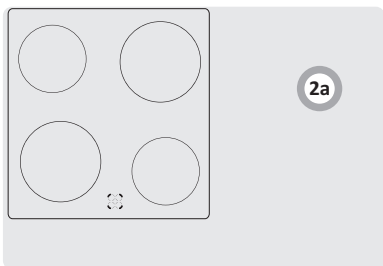


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА / НА ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / ELEKTRISKĀ PLĪTS

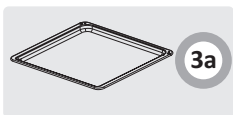
LT
ET
MK
LV



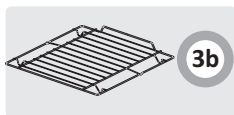
1a



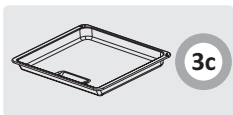
2a



3a



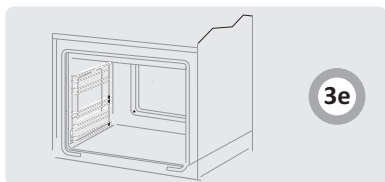
3b



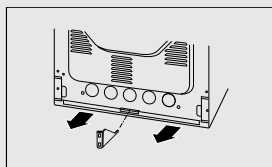
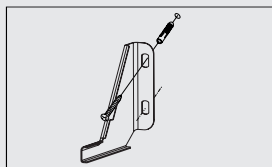
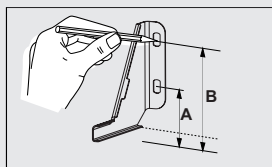
3c



3d



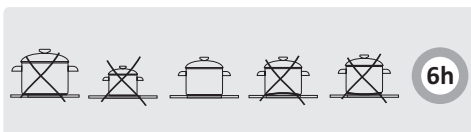
3e



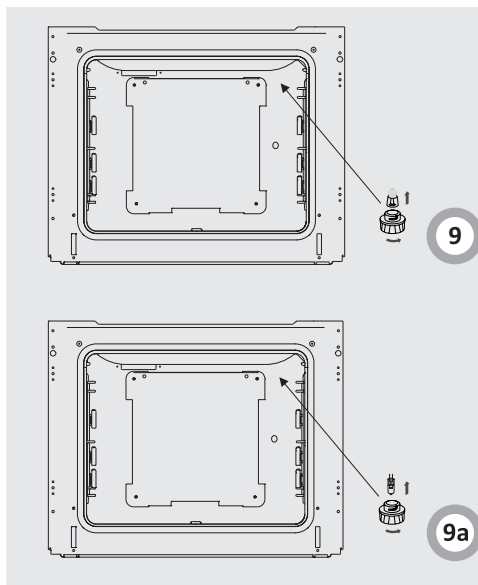
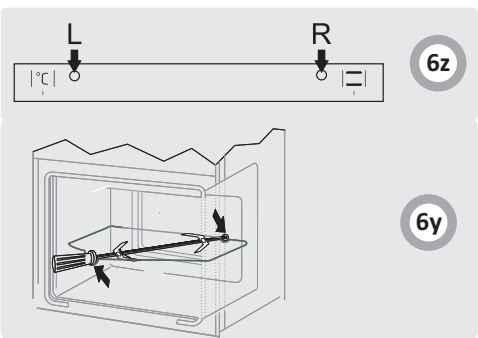
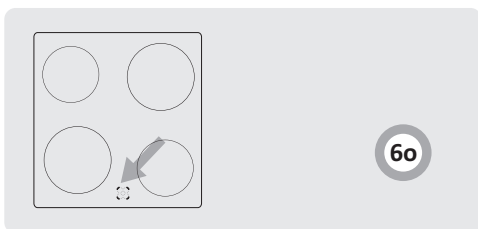
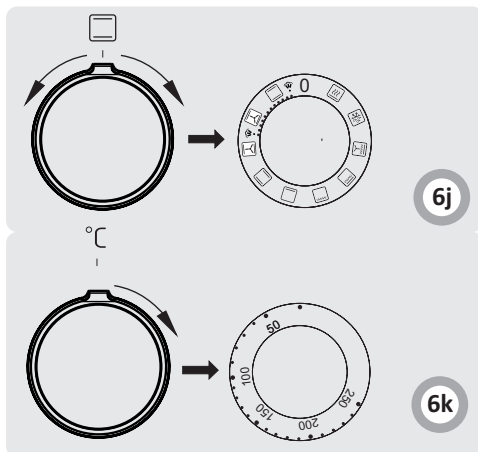
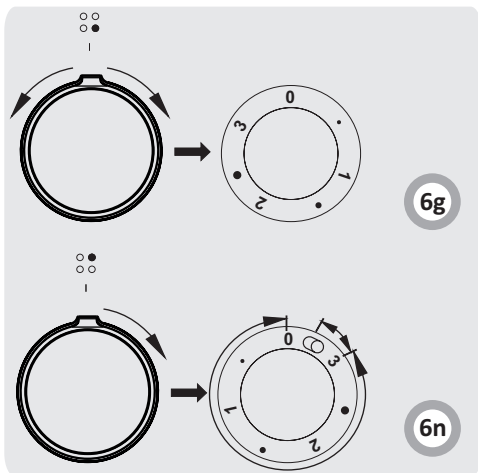
3z

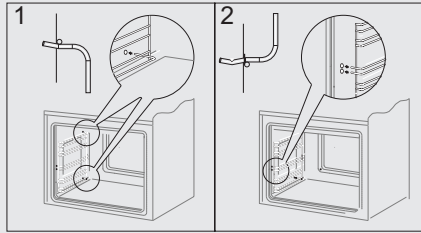
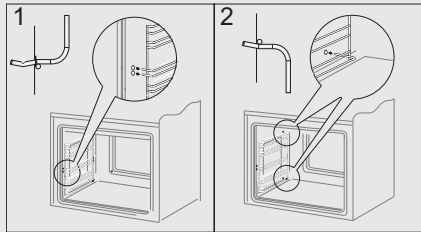
		1N~	H05VV-F3G4
		2N~	H05VV-F4G2.5
		3N~	H05VV-F5G1.5

4b

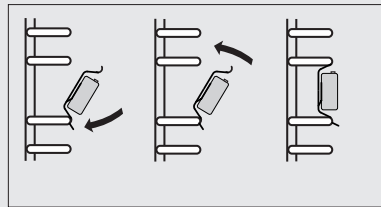
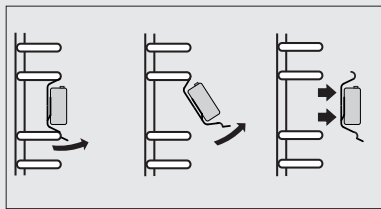


6h

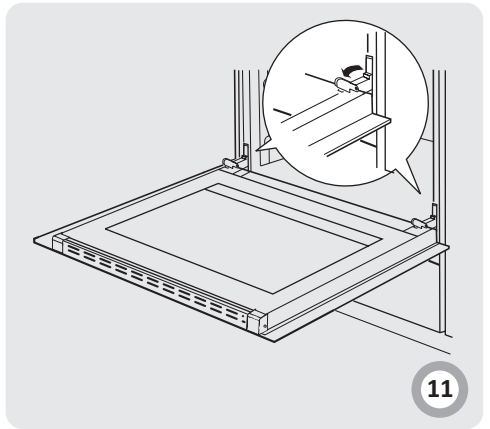




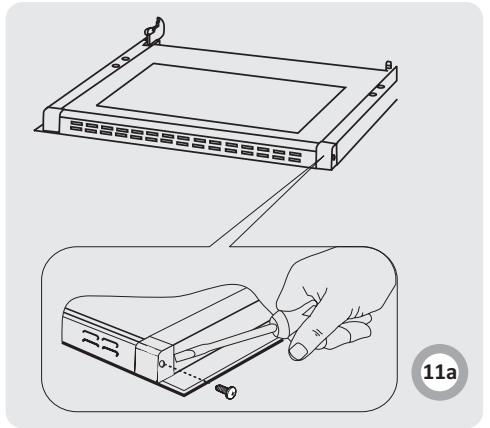
10



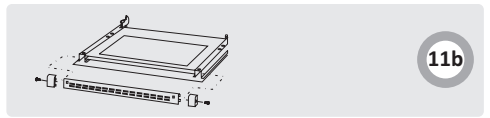
10a



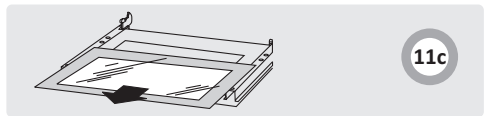
11



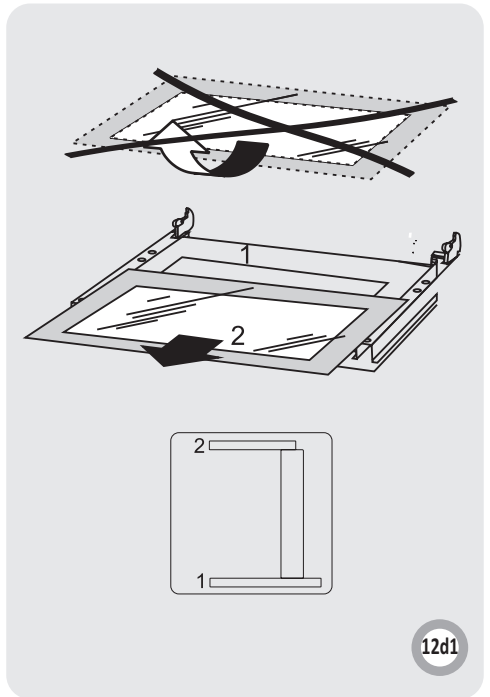
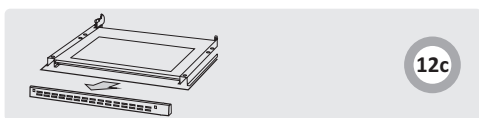
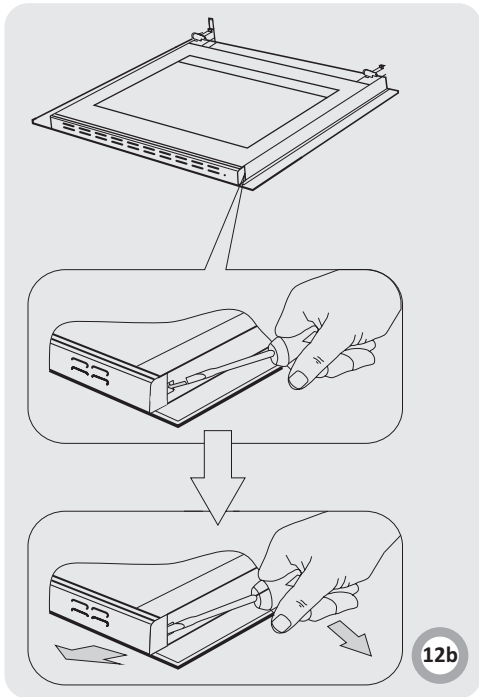
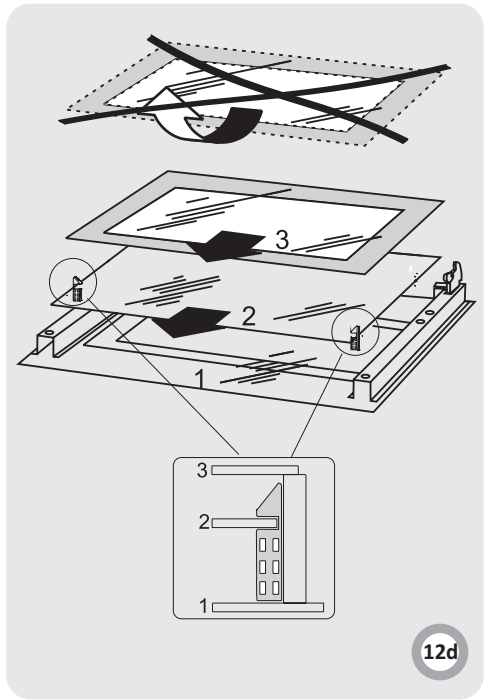
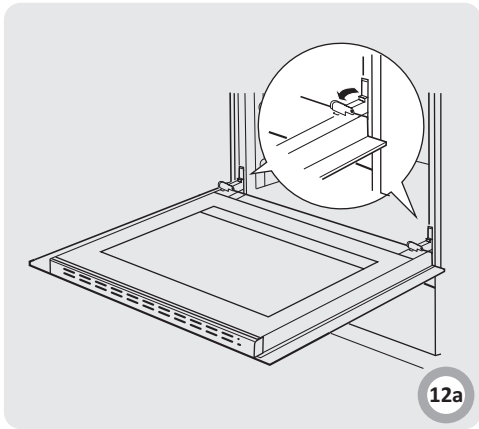
11a



11b



11c



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

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

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

Laikydamišis 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,	7
Kaip TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	7
SAUGOS NURODYMAI	9
GAMINIO APRAŠYMAS	10
JRENGIMAS	11
APTARNAVIMAS	12
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	15
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	19
VEIKSMAI AVARIJOS METU	21
TECHNINIAI DUOMENYS	21

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 uždengti 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 orą apytakos 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! Naudodamišis programavimo įtaisu nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.



IŠPAKAVIMAS

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

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

Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės 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.

Plastmasine 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 naudojamant įkaista. Būtina būti ypač atsargiems liečiantis prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turėtų laikytis atokiau, nebent nuolatos yra prižiūrimi.

Sis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar profinių 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 įkaista. 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 įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- 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 ištekkančiais 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.

1a

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 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

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  ženklų 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 juostelės.
- 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).

Nenustatčius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

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

Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas

Indo parinkimas

Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius. Pailgiems 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!

Kaitvietė įjungiama sukant rankenėlę tiksliai laikrodžio rodyklės kryptimi. Sukant kita kryptimi galima sugadinti jungiklį.*

Pieš.6n

Rankenėlės „0 • 1 • 2 • 3“ diapazone dirba vidinė kaitvietė ir galima reguliuoti indui perduodamą šilumos kiekį. Trumpam pasukant rankenėlę ties  pažymėta padėtimi, įjungiama išorinė kaitvietė. Nuo to momento galima sklandžiai reguliuoti dviejų (vidinio ir išorinio) laukų indui perduodamą šilumos kiekį, nes vidaus išjungiklis išjungia šias kaitvietės tiksliai pastatčius rankenėlę ties 0 padėtimi*.

Kaitvietės įkaitinimo indikatorius

Kaitvietės temperatūrai užaugus virš 50 °C, užsidega tinkamas kaitvietės indikatorius.

Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius įspėja, kad naudotojas atsitiktinai nepaliesų 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

Orkaitė su priverstine oro apytaka ir „Soft Steam“ funkcija

Orkaitėje kaitina apatinis ir viršutinis, keptuvo ir „Soft Steam“ funkcijos kaitinamieji elementai. Orkaitė valdoma orkaitės veikimo režimo ir temperatūros reguliavimo rankenėlėmis. Norint nustatyti, reikia rankenėlę pasukti į reikiamą padėtį.

Pieš.6j

Pieš.6k

Izslėgšana notiek ar abu vadības kļoķu nostādīšanu „●“/„0“.

Dēmesio!

Pasirinkus bet kuriā orkaitēs funkcijā, kaitināmas (kaitināmo elementas ir pan.) jūngjams tīktai nūstācīus temperatūrā.

0 nulinis nustatymas



Greitas pakaitinimas

Jūngtī apatinis ir viršutinis kaitināmo elementai, keptuvā ir ventilatorius. Naudojama orkaitēi pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Jūngtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Jūngtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Jūngtus „sustiprinto grilio“ funkcijā, skrudinama esant tuo pačiu jūngtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrā orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Jūngtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Jūngtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudoikitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Jūngti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Jūngti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje jūngjama pyrago keptimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.



„Soft Steam“ funkcija

Orkaitėje įtaisytas papildomas kaitinamasis elementas, kuris gamina garus keptimo pradžioje. Garai skatina tešlos kildymą ir palengvina gaminti švelnius patiekalus su traškia plutele.

Funkcijos jūngjimas:

1. Atidaryti orkaitės dureles.
2. Kameros dugną pripildyti vandens iš čiaupo.

Dēmesio: Vandenį pilti, kai orkaitė atvėsusi.

3. Rankenėlę nustatyti reikiamą „Soft Steam“ funkcijā.

4. Pasukti rankenėlę reikiamai temperatūrai nustatyti.

5. Pakaitinus orkaitē 5–10 min., įdėti patiekalā į orkaitē ir uždaryti dureles.

6. Orkaitē išjūngtī pasukant funkcijū ir temperatūros rankenėlę į padėtį „išjūngta“.

7. Pašalinti vandenį iš kameros.

Dēmesio: Prieš šalinant vandenį įsitinkinti, kad orkaitė ataušo.

Orkaitės jūngjimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbā. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytā temperatūrā. Jei pagal receptā rekomenduojama dėti valgį įkaitintā orkaitē, šis veikimas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmākart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Keptimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjūngtinės ir išsiūngtinės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjūngti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

Orkaitės išjūngjimas – norėdami išjūngti orkaitē, sukdami rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsiūngti.

Svarbu!

- Greituoju būdu kaitinant orkaitės kameroje negali būti skardos su pyragu ir kitų elementų, kurie nėra orkaitės įranga. Nerekomenduojama naudoti greitojo kaitinimo funkcijos, jeigu programuklis užprogramuotas.
- Kadangi kameroje yra garų, keptant ant vidinės durelių pusės ir orkaitės sienelių gali kondensuoti vanduo. Baigus kepti būtina kiekvieną kartą nuvalyti vandens perteklių.
- Atidarinėjant dureles, kai kepama, būtina elgtis ypač atsargiai ir pasitraukti nuo įrenginio, nes iš kameros vidaus besiveržiantys garai gali kelti pavojų.

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

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

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

Iešmo funkcijos naudojimas*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

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

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

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovintimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama 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 džiovintimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkartėmis pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūrus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

„Soft Steam“ funkcija

- „Soft Steam“ funkcija rekomenduojama pyragams, duonai kepti ir patiekalams pašildyti, kad padidėtų drėgnis kepatį.
- Garai skatina tešlos kildymą ir palengvina gaminti švelnius patiekalus su traškia plutele.
- Kepant nereikėtų varstyti orkaitės durelių.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (apatinis šildytuvas + viršutinis šildytuvas + ventilatorius)

Kepinio pateikimo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Lygis	Trukmė [min]
Biskvitas		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvitas		150	3	25 - 35
Mielinis / smėlinis pyragas		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Mielinis / smėlinis pyragas		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Žuvis		210 - 220	2	45 - 60
Žuvis		190	2 - 3	60 - 70
Dešrelėms		210	4	14 - 18
Jautiena		225 - 250	2	120 - 150
Kiauliena		160 - 230	2	90 - 120
Višta		180 - 190	2	70 - 90
Višta		160 - 180	2	45 - 60
Daržovės		190 - 210	2	40 - 50
Daržovės		170 - 190	3	40 - 50

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.











¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepanant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Pyragų kepimas




Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Kepimo trukmė ²⁾ (min.)
Maži pyragai	Kepinių skarda	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsnių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Trupiniuočiai (juostelės)	Kepinių skarda	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsnių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvitas be riebalų	Grotelės + kepimo forma su juoda danga Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Obuolių pyragas	Grotelės + dvi kepimo formos su juoda danga Ø 20 cm	2 formos ant grotelių sudėtos įstrižai: dešinysis galas, kairysis priekis		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

²⁾ Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.



Kepimas ant grotelių

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Baltosios duonos skrebučiai	Grotelės	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Grotelės	4		250 ²⁾	2–3
Jautienos suvožtinis	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	4 – grotelės 3 – kepsnių skarda		250 ¹⁾	1 pusę 10–15 2 pusę 8–13

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 5 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

²⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

Kepimas

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Visa višta	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	70–90
	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	80–100

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

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) dėmės galima šalinti nuo atvėsusios kaitlentės su specialia valymo priemone. Kalkiniai likučiai (pvz. išbėgus vandeniui) šalinami actu arba specialia valymo priemone.
- Salindami 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 įjungti ir jai atvėsus, nuvalyti ją specialia valymo priemone.

Specialias valymo priemones galima įsigyti specializuotose elektrotechnikos, buitinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvių salonuose. Aštrios mentelės parduodamos įrankių, statybinį 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. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų.
 - Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
 - Valymas garais Steam Clean.*
 - į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apačios) pastatyta dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
 - uždarykite orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
 - kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
 - atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu
- Dėmesio. Valant su garais po viryklę gali susirinkti drėgmė arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

- Kameros dugno griovelyje susidariusių kalkių nuosėdų valymas „Soft Steam“ funkcija:
 - kameros dugno griovelį įpilti apie 250 ml 6 % acto be žolelių,
 - actą palikti kambario temperatūroje 30 minučių, kad ištirpdytų kalkių nuosėdas,
 - griovelį išvalyti šiltu vandeniu ir minkštu skudurėliu.
- Dėmesio: Rekomenduojama „Soft Steam“ funkcija valyti kas 5–10 ciklų.

Dėmesio!

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas*

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp"* raidėmis pažymėtos viryklėse yra prie vielinėjų 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 centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksploataavimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinį sistemų priežiūrą,

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vryje 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 vryris gali sugesti.

Pieš 11 - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Kryžminiu atsuktuvu atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuvu 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 vryje 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 vryris gali sugesti.

Pieš 12A - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausiti 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.

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

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. 8,7 kW
85 / 50 / 60 cm

Pagrindiniai duomenys:

Produktas atitinka Europos Sąjungoje galiojančių EN 60335-1, EN 60335-2-6, standartų reikalavimus.

Elektrinių orkaitių energijos etiketėse pateikiami duomenys nurodomi, vadovaujantis EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartu. Šie dydžiai nustatomi esant standartinei apkrovai ir veikiant šioms funkcijoms: apatinio ir viršutinio šildytuvų (įprastas režimas) ir kaitinimo skatinimas ventiliatoriumi (jeigu tokia funkcija yra).

Energinio naudingumo klasė nustatyta, atsižvelgiant į produkto turimą funkciją, vadovaujantis šia tvarka:

Šilumos apytaka eko	 EKO
Šilumos apytaka	
Ventiliatorius, apatinis ir viršutinis šildytuvai	
Apatinis ir viršutinis šildytuvai (įprastas režimas)	

Nustatant energijos sąnaudas išmontuoti ištraukiamuosius kreiptuvus (jeigu tokie yra).

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	22
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	22
OHUTUSJUHISED	23
SEADME KIRJELDUS	25
PAIGALDAMINE	26
KASUTAMINE	27
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	30
HOOLDUS JA PESEMINE	34
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	36
TEHNILISED ANDMED	36

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei sääste- ta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid täht- tis loodushoiualane ettevõtmine. Elektri- energia kokkuhoiduks 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 kuumutusosalade 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- hastage 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 seadmel, kasutusjuhendil või pakendil.

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmater- jalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rak- endades korduvkasutatud, 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. Ülekuumenenud 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 pliidle 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.

1a

- 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

Pliiditarvikute loetelu::

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

Pliidi paigaldamine

- Kõök peab olema kuiv ja tuulutatav, 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.
- Ventilator 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 muutmise või juhtmesfiku 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 avariilukkorras 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 kella-aeg (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

Kuumutusala de juhtimine Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.

Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusala mõõtmetega 170 × 265 mm. Ärge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Kasutage treitud paksu põhjaga potte. Mustus kuumutusalaal 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 lülitri rikkuda.

joonis.6n

Nupu piirkonnas 0 • 1 • 2 • 3 lülitatakse ümber kuumutusala elemente, seejuures võib teostada ka tarbitava võimsuse sujuvat reguleerimist. Pöörates lühiajaliselt nupu piirkonda, mis on tähistatud  lülitate sisse välimise kuumutusala. Seejärel võib reguleerida sujuvalt soojushulka, mida annavad edasi kuumutusala mõlemad osad (sisene ja väline); kuumutusala osade väljalülitamine on võimalik ainult, keerates nupu asendisse 0.*

Kuumutusala temperatuuriandur

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

joonis.6o - Kuumutusala temperatuuriandur

*Mõned mudelid

Küpsetusahi suletud õhuringluse ja Soft Steam funktsiooniga

Ahju kuumutatakse alumise ja ülemise küttekeha, rösteri ja Soft Steami funktsiooni kütteseadmega. Selle ahju töö juhtimine toimub ahju keeratava nupu ja temperatuuri juhtnupu abil. Seadistamine toimub nupu pööramise valitud asendisse.

joonis. 6j

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

0 nulli seadistus



Kiire kuumutamine

Sisse tuleb lülitada termiline õhuvool ja grill. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha ja ventilator. 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 grillküttekahale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit prounistub. 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

Selles nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Soft Steami funktsioon

Ahi on varustatud täiendava kütteelemendiga, mis võimaldab auru tootmist toiduvalmistamise algfaasis. Aurud mõjutavad positiivselt taigna paisumist ja muudavad krõbeda koorikuga õrnade toitude valmistamise lihtsamaks.

Funktsiooni sisselülitamine:

1. Avage ahjuuks.
2. Taitke reljeefse pinnaga kambri põhi kraaniveega.

Tähelepanu: Vee peaks valama, kui ahi on külm.

3. Nupuga seadistage sobiv Soft Steam funktsioon.

4. Keerake soovitud temperatuuri seadistamiseks nuppu.

5. Pärast ahju eelsoojendamist 5-10 minutit, asetage toit ahju ja sulgege uks.

6. Ahi väljalülitamiseks keerake funktsiooni nuppu ja lülitage temperatuur välja asendisse „väljas”.

7. Eemaldage kambris olev vesi.

Tähelepanu: Enne vee eemaldamist veenduge, et ahi on jahtunud.

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.




Tähtis!

- Ahju kiire soojendamise korral ei tohi kambris olla küpsetusplaati ega muid esemeid, mis ei kuulu ahjuga varustusse. Kiiret soojendusfunktsiooni ei ole soovitatav kasutada koos programmeeritud programmeerijaga.
- Auru tõttu kambris võib küpsetamise ajal ahju uksele ja seintele koguneda kondenseeritud vesi. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist pühkige liigne vesi ära.
- Toiduvalmistamise ajal ukse avamisel olge eriti ettevaatlik ja seiske seadmest eemal, kuna kambriest väljuvad aurud võivad olla ohtlikud.

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 ahjuuksega.
- 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 soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine















- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega 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.

Soft Steam funktsioon

- Soft Steami funktsiooni soovitatakse kookide, leiva ja suupistete küpsetamiseks ning sellel on küpsetamise ajal ette nähtud niiskuse suurendamine.
- Aurud mõjutavad positiivselt taigna paisumist ja muudavad krõbeda koorikuga õrnade toitade valmistamise lihtsamaks.
- Arge avage ukse küpsetamise ajal.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

Toidu küpsetus- viis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Keeks		150	3	25 - 35
Pirukas/ keeks		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pirukas/ keeks		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pitsa		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
Kalad		190	2 - 3	60 - 70
Vorstikeste		210	4	14 - 18
Veiseliha		225 - 250	2	120 - 150
Sealiha		160 - 230	2	90 - 120
Kanaliha		180 - 190	2	70 - 90
Kanaliha		160 - 180	2	45 - 60
Köögiviljad		190 - 210	2	40 - 50
Köögiviljad		170 - 190	3	40 - 50

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.











¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine




Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Küpsetamis-aeg ²⁾ (min)
Väikesed koogid	Plaat pagari- toodetele	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele Plaat lihaküpse- setele	2 + 4 2 – plaat pa- garitoodetele või lihaküpse- tistele 4 - plaat paga- ritoodetele		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Muretainas (ribad)	Plaat pagari- toodetele	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele Plaat lihaküpse- setele	2 + 4 2 - plaat pa- garitoodetele või lihaküpse- tistele 4 - plaat paga- ritoodetele		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogi- vorm Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Õunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2 vormid paik- nevad restil diagonaalselt, paremal taga ja vasakul ees		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Kuumuta tühi ahi soojaks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

²⁾Ajad kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjude korral. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1



Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Röstimine	4		250 ²⁾	2 - 3
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	4 - röst 3 - lihaküpsetusplaat		250 ¹⁾	1 lehekülg 10 - 15 2 lehekülg 8 - 13

¹⁾ Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 5 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

²⁾ Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 8 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

Küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Terve kana	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	2 - röst 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	70 - 90
	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	2 - röst 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	80 - 100

Ajad kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjude korral. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenedmisele. Enne puhastamist 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 aldaage niiske pehme lapi või käsnaa puuastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta pinnale sinaka helgiga laigud. Need plekid on usna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puuastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil.** Pärast seda puukhige 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 puuastage vastav al lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

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

Praeahi

- Puuastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sivealvgustus, mis lubab puuastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- **Auruga puuastamine – Steam Clean:***
 - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
 - sulgeda ahju uks,
 - temperatuuri pöördenuup fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenuup funktsiooniga alumine küttekehha määrata asendisse
 - ülles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sivepinnad üle tömmata svammiga või puuastus lapiga ning järgnevalt läbi pesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.
- **Tähelepanu!** Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siveosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju siveosad pärast auru-pesu isearanis hoolikalt.

- **Soft Steami funktsiooni kasutamisel kambri põhjas moodustatud kivi jääkide puuastamine:**
 - valage umbes 250 ml 6% äädikat kambri põhja ilma maitsetaimi lisamata;
 - jätke äädikas kivi jäägi lahustamiseks toatemperatuuril 30 minutiks,
 - puuastage süvend sooja vee ja pehme lapiga.
- Tähelepanu: Soovitatav on puuastada Soft Steam funktsiooni iga 5-10 tsükli järel.**

Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puuastamiseks abrasiivseid puuastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

- Keerake kõik nupud asendisse „●” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
 - pinge 230V
 - võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pimplipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahju valgustus joonis. 9a

*Mõned mudelid

Tähtedega **D*** märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tõmmata ees olevast riiivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisesest riiivist.

joonis. 10

Tähtedega **Dp*** märgistatud pliitidel on rooste-vaad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmisest osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

joonis. 10a

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse juurde:

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

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

Ukse äravõtmine

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

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 järjekorras. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse äravõtmine

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

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest 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 järjekorras. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliiit 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.

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
Nimivõimsus
Pliidi mõõtmed





230/400V~50 Гц
suurim 8,7 kW
85 / 50 / 60 cm

Peamine teave:

Toode täidab Euroopa Liidus kehtivate standardite EN 60335-1, EN 60335-2-6, nõudeid.

Elektriahjude energiatõhususe siltidel toodud andmed on toodud kooskõlas standardiga EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused määratletak aktiivsete funktsioonide kasutamise alusel: alumise ja ülemise küttekeha (tavaline režiim) ja ventilaatoriga täiendava kütmise koormamisel (kui need funktsioonid on saadaval).

Energiatõhususe klass on kindlaks määratud sõltuvalt toote funktsioonidest, vastavalt alljärgnevale prioriteedile:

Õhuringlus eco	
Õhuringlus	
Ventilaator, alumine küttekeha ja ülemine küttekeha	
Alumine küttekeha ja ülemine küttekeha (tavaline režiim)	

Energiakulu määratlemisel tuleb välja võtta teleskoopsiinid (kui need on seadmega komplektis).

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	37
Совети поврзани со безбедното користење	39
Опис на производ	42
Инсталација	43
Користе	44
Печење во рерната—практични совети	47
Чистење и ордување на шпорет	51
Постапки во случај на аварија	53
Технички подато	53

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.

1a

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

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

Додатоци:

- 3a Таца за печива*
- 3b Решетка за скара
(скаличка за сушење)
- 3c Таца за печење*
- 3e Бочни скалички

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 ѕид. 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 \oplus . Електричната инсталација која го напојува шпоретот треба да поседува безбедносен исклучувач, кој овозможува прекин во доставувањето на струја при случај на аварија. Растојанието помеѓу работните ситца на безбедносниот исклучувач мора да изнесува мин. 3 mm.

Прад да се изврши приклучувањето на шпоретот до електричната инсталација, треба да се запознаат информациите кои се наоѓаат на основната табла и спојните 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.
- да се извршат активности во согласност 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.

Внимание!

Кај рерните опремени со електричен програматор Ts, по вклучувањето на струја, екранот ќе покажува циклично пулсирачко време „0.00“. Тековното време треба да се внесе во програматорот (види користење на програматорот). Неподесеното време је оневозможува работата на рерната.*

Важно!

Електричниот програматор Ts опремен е со сензори за користење на допир по означените површини. Секое пренасочување со сензорот потврдено е со акустичен сигнал. Површината на сензорите треба да се одржува чиста.

Важно!

Комората на рерната треба да се мие само со користење на топла вода со додавање на малку средство за миене садови.

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. Рекоментуется 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 постопно 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.6h)

Во рамките „0 ● 1 ● 2 ● 3“ на тркалото работи внатрешно грејно поле и може непречено да се регулира количината на топлина доставувана до садот. Кратко свртување на тркалото до означената позиција - , предизвикува вклучување на надворешното грејно поле. Од тој момент може непречено да се регулира доставувањето на топлина до садот преку двете грејни полиња (надворешното и внатрешното), бидејќи внатрешниот исклучувач ќе ги вклучи тие полиња дури по поставувањето на тркалото на поз. 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. 6o - Покажувач на загревањето на полето

* кај избрани модели

Рерна со принуден проток на воздух и функција Soft Steam

Пелната загревана е со помош на долен и горен грејач, печак, како и со функцијата Soft Steam. Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната и тркало за регулација температурата. Подесувањето се состои од поставување на двете тркалца во избраната позиција.

Сл.6j

Сл.6k

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

Внимание!

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

0 Нулта подесување



Брзо загревање

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



Одмрзување

Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



Вклучен вентилатор, печак и горен грејач

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



Појачан печак (Супер скааара)

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



Вклучен печак

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



Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Долекување 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).



Финкција Soft Steam

Рерната опремена е со дополнителен зелен елемент, кој овозможува производство на пара во почетниот процес на печењето. Присутноста на парата има позитивно влијание на растењето на тестото и го олеснува подготвувањето на деликатни храни со крчкава кора.

Вклучување на функцијата:

1. Да се отвори вратничето на рерната.
2. Да се наполни дното на комората со вода од чешма.

Внимание: Водата треба да се влее во рерната додека е студена.

3. На тркалцето да се постави соодветната функција за Soft Steam.
4. Да се заврти тркалцето за да се внеси соодветната температура.
5. По воведното греење на рерната од 5–10 мин., да се стави храната во рерната и да се затвори вратничката.
6. За да се исклучи рерната треба да се заврзат функциските тркалца и температурата во позиција „исклучено“.
7. Да се отстрани водата од рерната.

Внимание: Пред отстранувањето на водата да се има сигурност дека рерната е изладена.

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“.




Важно!

- Додека се користи брзото одмрзнување, во комората на рерната не смее да се наоѓа таца со тесто или пак други елементи од опремата на рерната. Не се препорачува користење на функцијата за брзо одмрзнување при програмиран програматор.
- Поради присутноста на пареа во воздухот, за време на печењето на внатрешната страна од вратничето, како и на ѕидовите од реланта, може да капи вода. По завршеното печење треба редовно да се брише вишокот вода.
- При отворањето на вратничето во текот на печењето, треба да запази посебна претпазливост и да се отргне од уредот, бидејќи пареата која излегува од внатрешноста на комората може да биде опасна.

Користење на печачот*

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

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 собирање маснотии,
- да се затвори вратата на рерната.

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 ниво од комората на рерната и да се затвори вратата.

(Сл.6у)

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.

Функција Soft Steam

- Функцијата Soft Steam се препорачува за печење на колачи, леб и освежување на храна; нејзина цел е зголемување на влажноста за време на печењето.
- Присушноста на пареа позитивно влијае на зголемувањето на те-стото и го олеснува подготвувањето на деликатната храна со крчкава кора.
- Да не се отвора вратничето за време на печењето.

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (долен грејач + горен грејач + вентилатор)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура (°C)	Ниво	Време [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
Нараснат колач/ Пандишпан		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Нараснат колач/ Пандишпан		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаси		210	4	14 - 18
Говедско		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50











Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

¹⁾ Загреј ја празната рерна

²⁾ подаденото време се однесува на печење во мали форми

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

Печење на колачи

Вид на храна	Додатоци	Ниво	Функција греење	Температура (°C)	Време за печење ²⁾ (мин.)
Мали колачи	Таца за печива	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Таца за печива	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Таца за печива	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Таца за печива Таца за печење	2 + 4 2 - таца за печива или за печени меса 4 - Таца за печива		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Меко тесто (линии)	Таца за печива	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Таца за печива	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Таца за печива	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Таца за печива Таца за печење	2 + 4 2 - таца за печива или печено месо 4 - Таца за печива		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Безмастен пандишпан	Скара + форма за колач со црна облога Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Пита од јаболка	Скара + две форми за колач со црна облога Ø 20 cm	2 формите на скарата се сместени по задната десна страна, левата напред		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Загреј ја празната рерна, не ја користи функцијата за брзо загревање.

²⁾ Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За нагрееаната рерна, времето треба да се скрати за околу 5–10 мин.



Скара

Вид на храна	Додатоци	Ниво	Функција греење	Температура (°C)	Време (мин.)
Тостови од бело печиво	Скара	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 ²⁾	2 - 3
Телешки бургери	Скара + таца за печење месо (за збирање на течности)	4 - скара 3 - Таца за печење		250 ¹⁾	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

¹⁾Загреј ја празната рерна, вклучувајќи ја на 5 мин., без користење на функцијата за брзо загревање.

²⁾Загреј ја празната рерна, вклучувајќи ја на 8 мин., без користење на функцијата за брзо загревање.

Печење

Вид на храна	Додатоци	Ниво	Функција греење	Температура (°C)	Време (мин.)
Цело пиле	Скара + таца за печење месо (за збирање на течности)	2 - скара 1 - Таца за печење		180 - 190	70 - 90
	Скара + таца за печење месо (за збирање на течности)	2 - скара 1 - Таца за печење		180 - 190	80 - 100

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреаната рерна, времето да се скрати за околу 5–10 мин.

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 нечистотии 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 нечистотии 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 тацата која во рерната е ставена на првото ниво од долу да се влее 0,25 л вода (1 чаша),
 - да се затвори вратата на рерната,
 - тркалото за регулација на температурата да се постави на позиција 50°C, а функциското тркало на позиција долен грејач,
 - да се загрева комората на рерната околу 30 минути,
 - да се отвори вратата на рерната, внатрешноста на комората да се избрише со крпа или сунѓер, а потоа да се измие со топла вода и средство за миење садови.
- По миењето на комората на рерната, треба да се избрише и доведе во сува. Емајлираните 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
- **Чистење на каменот кој останал на дното од комората по користењето на функцијата Soft Steam:**
 - за претекување на дното од комората да се налее околу 250 ml 6% оцет, без додаток од билки,
 - да се остави оцетот на собна температура на 30 минути, за да се распушти талогот од каменот,
 - да се исчистат влдабнатините со помош на топла вода и мека крпа.

Внимание: Се препорачува чистење на 5–10 циклуса со користење на функцијата Soft Steam.

Промена на светилката за осветлување на рерната*

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

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

(Сл.9)

Промена на халогената светилка, осветлување на рерната*

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

- Сите тркала за управување да се постават на позиција „●“ / „0“ и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.

* кај избрани модели

- Да се извади халогената светилка со тргање надолу, користејќи крпа или хартија, а доколку е потребно истата да се замени со нова G9
-напон 230V
-моќ 25W
- Прецизно да се намести халогената светилка во гнездото.
- Да се заврти покривката на ламбата.
(Сл.9а)

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

Шпоретите означени со буквата D* опремени се со лесни за вадење количести спроводници (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 зареана 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 осмoтp

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 осмoтp технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

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

Вадење на вратата

За полесен пристап до комората на 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 штичка на вратата. (сл.11а, 11б)
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 штичка од вратата, нежно мрдајќи ја по старанието (Сл.12б)
 2. Да се извади горната штичка на вратата (Сл.12б, 12с).
 3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (Сл.12д, 12д1)
- Внимание! Опасност од оштетување на прицврстувањето на стаклото. Стаклото треба да се истргне, а не да се поткрева нагоре.**

4. Да се измие стаклото со топла вода и мала количина на средство за чистење.
За повторно монтирање на стаклото треба да се постапува во обратна насока. Мазниот дел од стаклото треба да се наоѓа горе, а пресечените агли долу.

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

Сл. 12d - Вадење на внатрешните стакла.

- 3 стакла.
Сл. 12d1 - 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. 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 8,7 kW





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

Основни информации:

Производот ги исполнува бараните норми EN 60335-1, EN 60335-2-6, обврзувачки за Европската унија.

Податоците на етикетите на енергетските електрични рерни се наведуваат согласно со нормата EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности определувани се при стандардно оптоварување со активни функции: долен и горен грејач (конвенционален начин) и помошно загревање со вентилатор (доколку такви функции се достапни).

Класата на електричната ефективност означена е во зависност од достапната функција во производот, согласно следниве приоритети:

Принуден тек на воздух ECO (грејач на термотекот + вентилатор)	
Принуден тек на воздух ECO (долен грејач + горен + пекач + вентилатор)	
Принуден тек на воздух ECO (долен грејач + горен + вентилатор)	
Конвенционален начин ECO (долен грејач + горен)	

За време на означувањето на искористената енергија треба да се демонтира телескопската спроводница (доколку се дел од опремата на уредот).

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 rokai.

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	54
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?	54
IEKĀRTAS APRAKSTS	57
UZSTĀDĪŠANA	58
APKALPE	59
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI	62
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	66
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS	68
TEHNISKEIE PARAMETRI	68

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 plakanu 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.

- Grīlēšana 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, atbrīvioties 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, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaīnošanas laikā, lūdzam, uzglabāt atstatus no bērniem.

IZNEMŠANA EKSPLUATĀCIJĀS

Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteinaera 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 atbrīvošanu no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumus šo produktu.

Uzmanību. Iekārta un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadu vecumu, nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā. So iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkopes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

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

Uzmanību. Ugunsgrēka draudi: 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 mājsaimniecības aprīkojums un tā vadi 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.

1a

- 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 Kaste
- 11 Keramiskā plīts virsma
- 12 Elektroniskais programmētājs

Keramiskā plīts FCC* - zīm. 2a

Aksesuāri:

- 3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem*
- 3b Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)
- 3c Cepamā plāts cepešiem*
- 3e Sānu režģi

*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 listei 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 cepeškrāsns (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), noņemiet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet, sildīšanas laukus sildiet aptuveni 4 min. bez trauku novietošanas.
- visas tehniskās darbības veiciet saskaņā ar drošības instrukcijas norādījumiem.

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

Uzmanību!

Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar elektronisko programmētāju Ts, pēc pievienošanas elektrības padeves tīklam, displeja laukā parādās cikliski pulsējošs laiks „0.00”.

Iestatiet programmētāja pašreizējo laiku (skat. programmatora izmantošana). Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.

Svarīga informācija!

Elektroniskais programmētājs Ts ir aprīkots ar skārienjutīgiem sensoriem. Akustiskais signāls apstiprina katru funkcijas maiņu. Sensoru virsmu nepieciešams uzturēt tīru.

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 trauki tiktu izmantoti kopā ar pareiza izmēra vākiem. Ieteicams izmantot traukus ar biezu pamatni. Neītri 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 Dārzenu sautēšana, lēnā gatavošana
- Zupu vārīšana, lielāku ēdiena daudzumu pagatavošana
- 2 Lēnā cepšana
- Galas, zivs cepšana
- 3 Maksimums, ātrā uzsildīšana, ātrā gatavošana, ātrā cepšana

Svarīga informācija!

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

zīm.6n

Regulatora diapazonā „0●1●2●3” darbojas iekšējie sildīšanas lauki un iespējams regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu. Uz īsu brīdi pagriežot regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar , sāksies ārējās sildīšanas zonas ieslēgšanās. No šī brīža iespējams regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu ar abām sildīšanas zonām (iekšējo un ārējo), jo iekšējais izslēgšanas slēdzis izslēgs šīs zonas tikai pēc regulatora iestatīšanas pozīcijā 0.*

Sildīšanas zonas uzsildīšanas indikators

Ja sildīšanas zonas temperatūra pārsniedz 50°C, par to signalizē attiecīgā sildīšanas lauka indikators. Sildīšanas zonas uzsildīšanas indikators brīdina lietotāju par nejaušu karstā lauka aizskaršanu. Pēc sildīšanas zonas uzkaršanas izslēgšanas, aptuveni 5-10 minūtes tiek saglabāta uzkrātā siltuma enerģija, kuru iespējams lietderīgi izmantot piem., ēdiena uzsildīšanai vai saglabāšanai siltā veidā bez nepieciešamības no jauna uzkaršēt sildīšanas lauku.

zīm.6o - Sildīšanas zonas uzsildīšanas indikators

*daži modeļi

Cepeškrāsns ar piespiedu konvekciju un funkciju Soft Steam

Cepeškrāsns silda apakšējais un augšējais sildēlements, grils un funkcija Soft Steam. Šis cepeškrāsns vadība iespējama ar cepeškrāsns darba režīma slēdzi un temperatūras regulēšanas slēdzi. Iestatījumi tiek veikti, pagriežot slēdzi izvēlētajā pozīcijā.

Zīm.6l

Zīm.6k

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

Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildēlements un augšējais sildēlements
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).



Funkcija Soft Steam

Cepeškrāsns ir aprīkota ar papildu sildēlementu, kas ģenerē tvaiku cepšanas sākuma stadijā. Tvaika klātbūtne palīdz uzrūgt mīklai un sagatavot ēdienus ar kraukšķīgu garoziņu. Funkcijas ieslēgšana:

1. Atvērt cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet rievoto kameras apakšu ar krāna ūdeni.
3. Uz slēdža iestatiet atbilstošu funkciju Soft Steam.
4. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu atbilstošu temperatūru.
5. Pēc cepeškrāsns sasildīšanas 5-10 min., ievietojiet ēdienu un aizveriet durvis.
6. Lai izslēgtu cepeškrāsns, iestatiet funkciju un temperatūras slēdzi pozīcijā „izslēgts”.
7. Nosusināt lieko ūdeni no rievotās kameras apakšas.

Uzmanību: Ūdeni nepieciešams iepildīt, kad cepeškrāsns ir auksts.
3. Uz slēdža iestatiet atbilstošu funkciju Soft Steam.

Uzmanību: Pirms ūdens nosusināšanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

Kontrollampīnas

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu ieslēgšanās –R un L. Par iekārtas darbu signalizē degoša R kontrollampīna. L kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsušā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās L kontrollampīnas nodzišanas reizes. Cepšanas laikā L kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). R kontrollampīna var degt regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

Svarīga informācija!

- Atrās sasildīšanas laikā cepeškrāsns kamerā nedrīkst atrasties ne cepamā plāts ar mīklas izstrādājumu, ne citi elementi, kas neietilpst iekārtas aprīkojumā. Nav ieteicams izmantot ātrās sasildīšanas funkciju ar ieprogrammētu programētāju.
- Nemot vērā tvaika klātbūtni kamerā, cepšanas laikā durvju iekšpusē un uz cepeškrāsns sienām var uzkrāties ūdens. Pēc cepšanas beigām katru reizi nepieciešams noslaucīt lieko ūdeni.
- Atverot durvis cepšanas laikā, nepieciešams ievērot īpašu piesardzību un paiet prom no ierīces, jo no kameras iekšpusē plūstošais tvaiks var būt bīstams.

0 Nulles iestatījumi



Ātrā sasildīšana

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



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildēlementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildēlements.

Šis 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 ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apacepot tā lielākās porcijas.



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 apakšējais sildēlements

Šajā 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

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

Grīla lietošana*

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstaro nokaitētais grīla sildelements.

Lai ieslēgtu grīlu:

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

Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimāli iestatīt uz 210 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.

Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grīls, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.

Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsni. Paredzēts mājputnu gaļas, šašliku, desiņu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.

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

Uzmanību!

Grilēšanas iesmam nav atsevišķa vadības regulatora.

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm..

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīet cepeškrāsni uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīet piedziņas uzdevā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiprinājuma metālistās daļas rīva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīt cepšanas plātni viszemākajā cepeškrāsns līmenī un pievērt durvis.
- aizveriet cepeškrāsns 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 plātiņš melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātiņš gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konventionālā 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 īrbuliņa palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais īrbulītis 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 konventionālo 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 apgrīzt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejšiet gaļu ar aukstu ūdeni

Funkcija Soft Steam

- Funkciju Soft Steam ieteicams izmantot mīklas izstrādājumu un maizes cepšanai, kā arī ēdiena atsvaidzināšanai. Tās mērkis ir palielināt mitrumu cepšanas laikā.
- Tvaika klātbūtne palīdz uzrūgt mīklai un sagatavot ēdienus ar kraukšķīgu garoziņu.
- Neatvērt durvis cepšanas laikā.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (apakšējais sildelements + augšējais sildelements + ventilators)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvīts		150	3	25 - 35
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pīca		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Zivis		190	2 - 3	60 - 70
Desas		210	4	14 - 18
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Cūkgāļa		160 - 230	2	90 - 120
Vista		180 - 190	2	70 - 90
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Dārzeni		190 - 210	2	40 - 50
Dārzeni		170 - 190	3	40 - 50

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.











¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Mīklas izstrādājumu cepšana




ĒDIENA VEIDS	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks ²⁾ (min.)
Mazi cepumiņi	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 – cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepešiem 4 – cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Smilšu mīklas izstrādājumi (strēmeles)	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 – cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepešiem 4 – cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvīts bez taukvielām	Reste + cepšanas forma ar melno pārklājumu Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Plātismaizīte	Reste + divas cepšanas formas ar melno pārklājumu Ø 20 cm	2 Cepšanas formas uz restes rīiek novietotas diagonāli labā aizmugure, kreisā priekšpuse		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

²⁾ Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamrai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.



Grilēšana

Ēdiena veids	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Tostermaizes no baltās baltmaizes	Reste	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Reste	4		250 ²⁾	2 - 3
Liellopa gaļas burgeri	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	4 - reste 3 - cepamā plāts cepešiem		250 ¹⁾	1. lapa 10 - 15 2. lapa 8 - 13

¹⁾ Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 5 minūtes, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

²⁾ Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 8 minūtes, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

Cepšana

Ēdiena veids	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela vista	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	2 - reste 1 - cepamā plāts cepešiem		180 - 190	70 - 90
	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	2 - reste 1 - cepamā plāts cepešiem		180 - 190	80 - 100

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

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 stāvoklī (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 korpasa 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 keramisko plīti virsmu noslaukiet sausu. Pievēršiet īpašu uzmanību tam, lai keramikā plīts virsma netiktu sabojāta, lai nerastos dziļi skrāpējumi un rievās, ko varētu radīt metālisku vāku vai citu asu priekšmetu triecienu.

Svarīgi!

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

Cepeškrāsns

- Tīrīšana ar trauku - Steam Clean:
 - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1 glāze),
 - aizveriet cepeškrāsns durvis,
 - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50 ° C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildēlementa pozīcijā,
 - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
 - atveriet cepeškrāsns durvis, kameras iekšpusi tīriet ar drāniņu vai sūkli, pēc tam izmazgājiet ar

siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgājama līdzeklis.

- Pēc mazgāšanas izslaukiet cepeškrāsns 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.
- **Kaļķakmens noņemšana, kas nogulsņējis kameras apakšā pēc funkcijas Soft Steam izmantošanas:**
 - kameras apakšas rievumā iepildiet aptuveni 250 ml 6% etiķa bez garšaugiem,
 - ļaujiet etiķim iedarboties istabas temperatūrā 30 minūtes, lai izšķīdinātu kaļķakmens nogulsnes,
 - iztīriet rievojumu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.
- **Uzmanību: Tīrīšanu ieteicams veikt ik pēc 5-10 funkcijas Soft Steam cikliem.**

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

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

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

Zīm.9

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

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

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

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modeļi

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

Zīm. 10

Ar burtiem **Dp***, **Db*** apzīmētā cepeškrāsnis ir aprīkota ar izbīdāmām, nerūsējošām ieliktnu vadotnēm, kas piestiprinātas stieples vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdīet vadotnes (ja cepeškrāsnis ir uzkaršusi, vadotnes izbīdīet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmā vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdīet atpakaļ kopā ar plāti.

Zīm. 10a

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

- veikt periodiskas vadības un darba elementu pārbaudes. Pēc garantijas perioda beigām, vismaz reizi divos gados, veikt iekārtas tehnisko apskati servisa centrā.
- novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
- veikt periodisku darba elementu tīrīšanu un kopšanu,

Uzmanību! Visa veida remontus drīkst veikt tikai autorizēts servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu 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 skrūvgrīzi, 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). Noņemt vidus stiklu (zīm. 11c).
4. Nomazgāt stiklu ar tīrs ūdens un nelielu mazgāšanas līdzekļa daudzumu. Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkoties 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 - Noņemt 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 plakanā skrūvgrīza palīdzību izbīdīet 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). **Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekli daudzumu.** Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē. **Uzmanību!** Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvīs, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvīs jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.
- Zīm. 12d - Noņemt iekšējo stiklu. 3 logi.
Zīm. 12d1 - Noņemt iekšējo stiklu. 2 logi.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- zinot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemāk pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties 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. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vaļīga 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. 8,7 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)	85 / 50 / 60 cm

Pamatinformācija:

Atbilst Eiropas Savienības standartiem EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Dati uz elektrisko cepeškrāšņu tehnisko datu etiķetēm tiek norādīti atbilstoši standartam EN 60350-1/IEC 60350-1. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzei ar aktīvām funkcijām: apakšējais un augšējais sildelements (konvekcijas režīms) un sildīšana ar ventilatora palīdzību (ja šīs funkcijas ir pieejamas).

Energoefektivitātes klase tikusi noteikta, vadoties pēc pieejamās funkcijas un prioritātes zemāk:

Pastiprināta karstā gaisa plūsma ECO (karstā gaisa plūsma + ventilators)	
Pastiprināta karstā gaisa plūsma ECO (apakšējais sildelements + augšējais + grils + ventilators)	
Pastiprināta karstā gaisa plūsma ECO (apakšējais sildelements + augšējais + ventilators)	
Parasts ECO režīms (apakšējais sildelements + augšējais)	

Enerģijas patēriņa noteikšanas laikā nepieciešams noņemt teleskopiskās vadotnes (ja pieejamas izstrādājuma komplektācijā).







