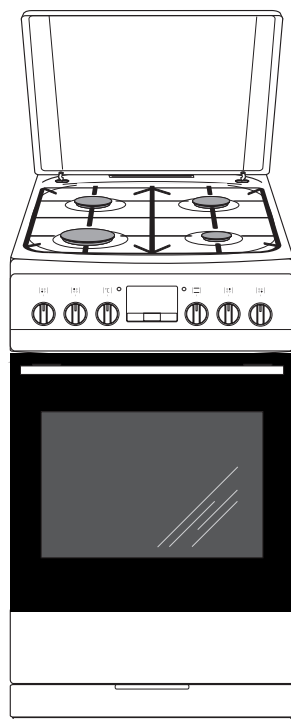


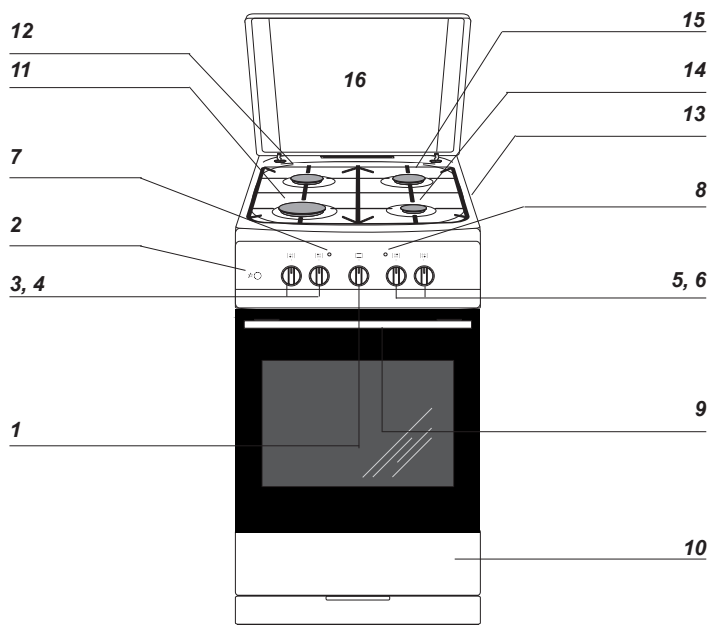
FCMX5*
FCMW5*



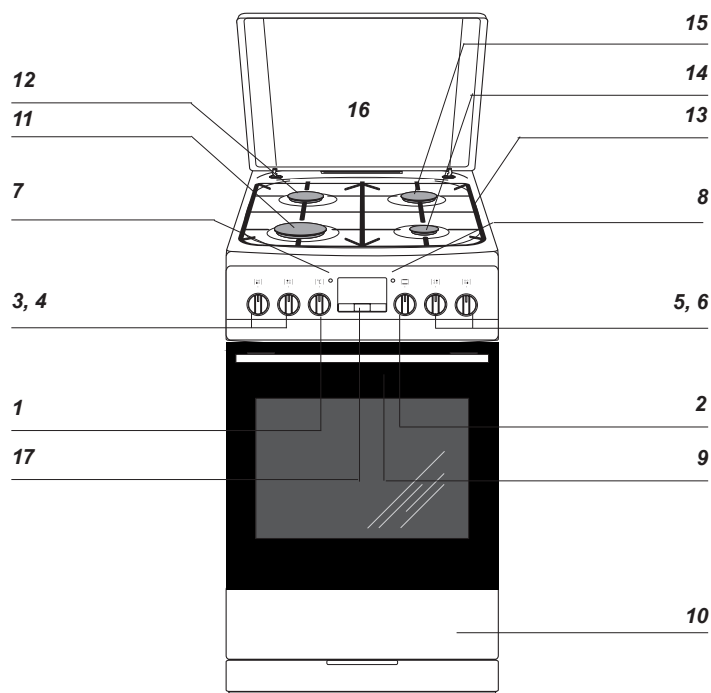
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT

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

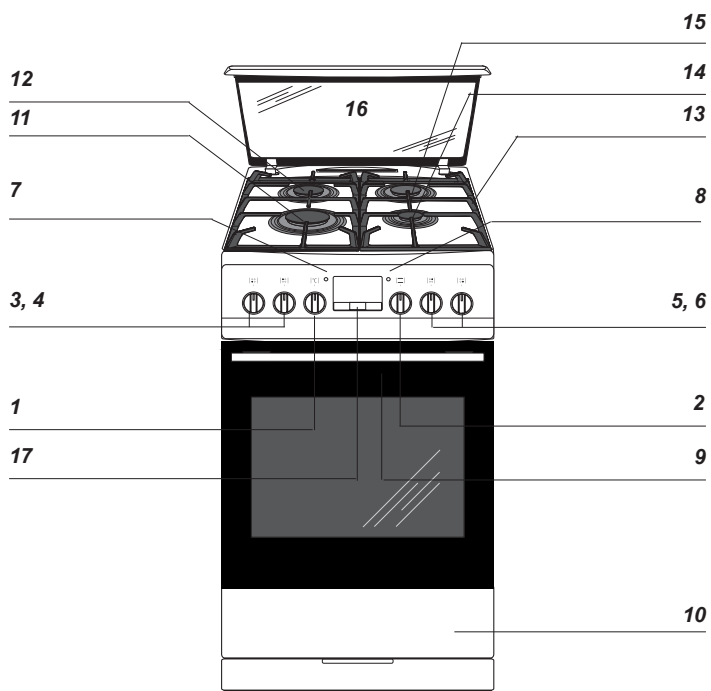
LT
ET
MK
LV



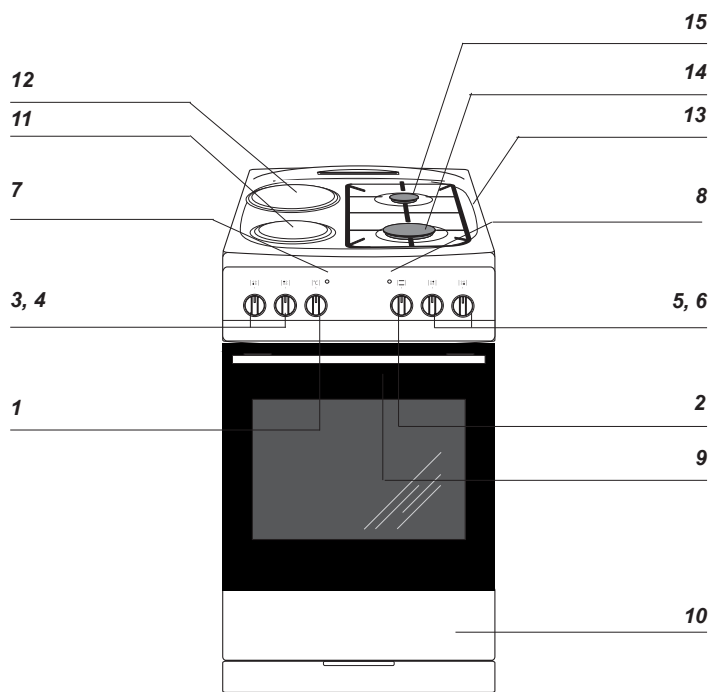
1a



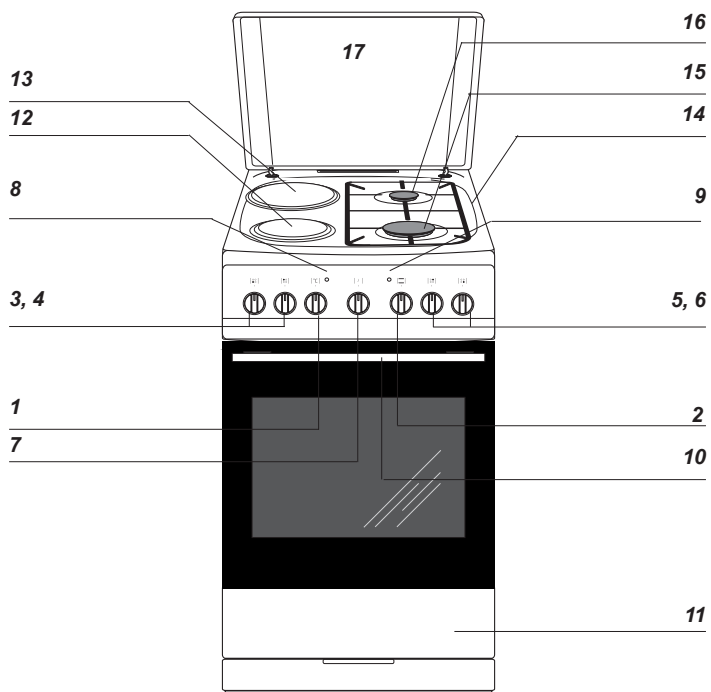
1b



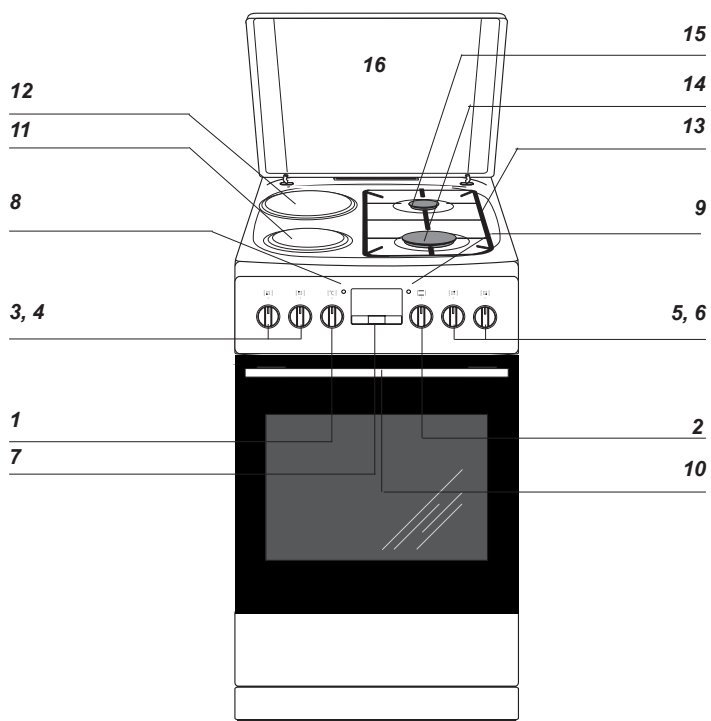
1c



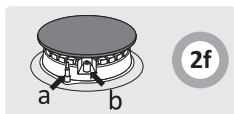
1d



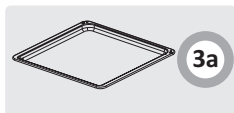
1e



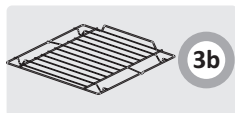
1f



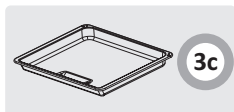
2f



3a



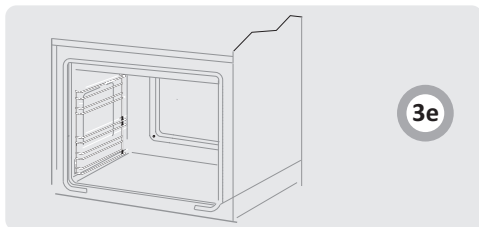
3b



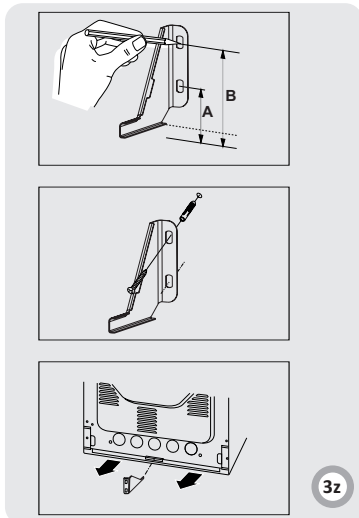
3c



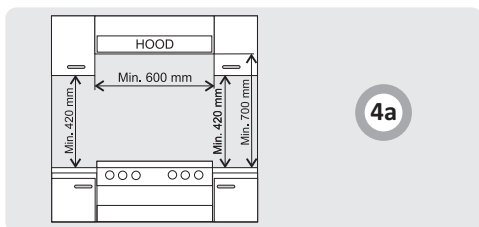
3d



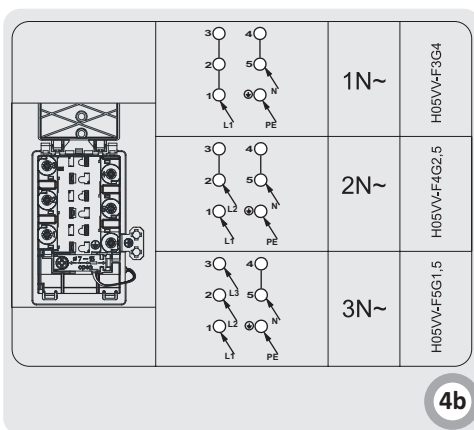
3e



3z



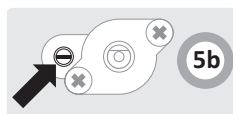
4a



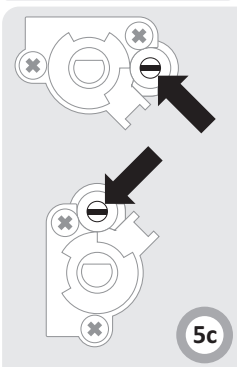
4b



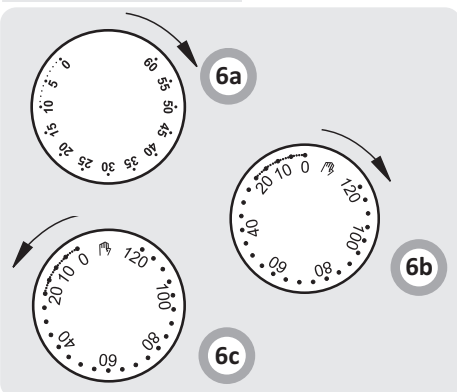
5a



5b



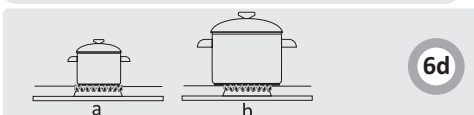
5c



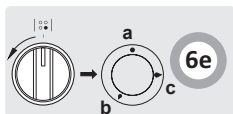
6a

6b

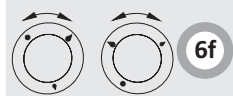
6c



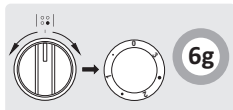
6d



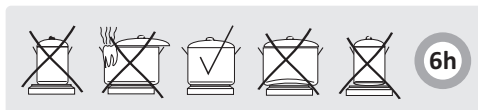
6e



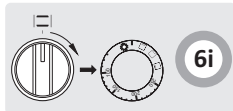
6f



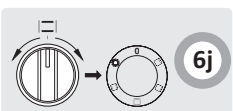
6g



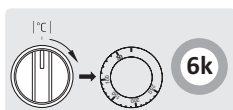
6h



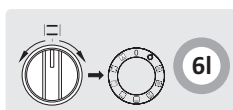
6i



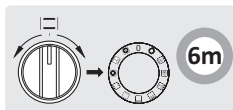
6j



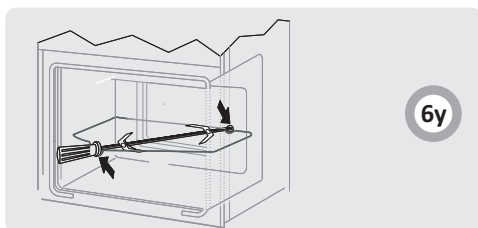
6k



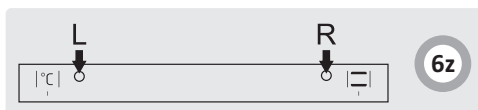
6l



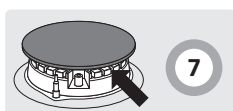
6m



6y



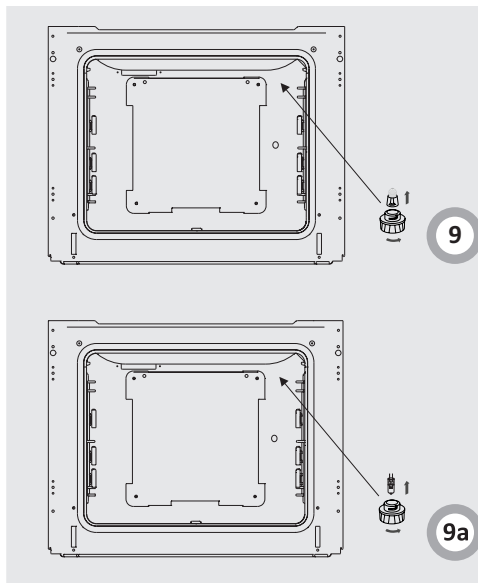
6z



7

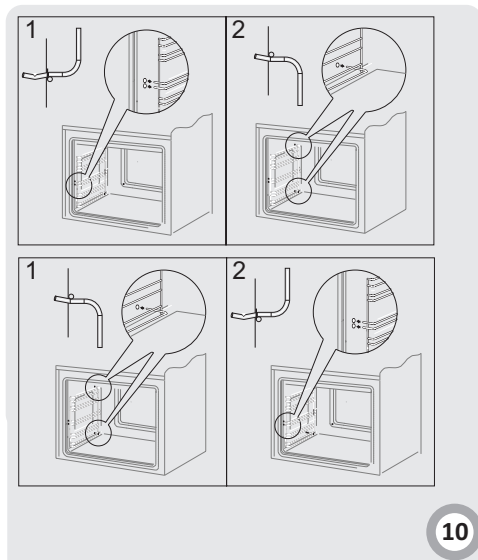


8

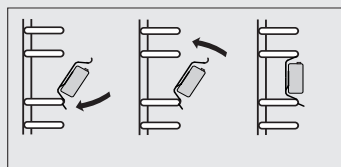
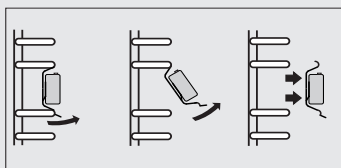


9

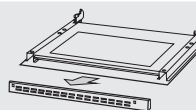
9a



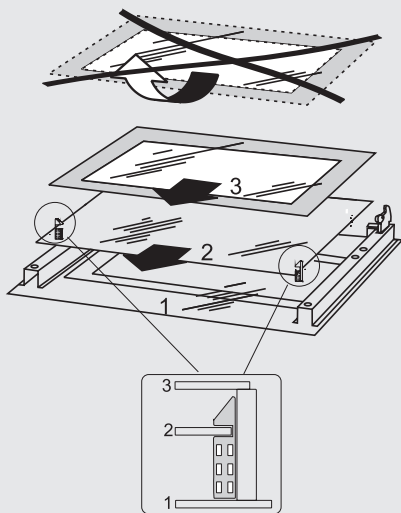
10



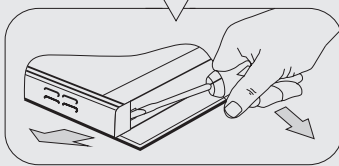
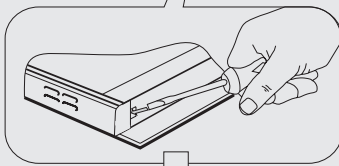
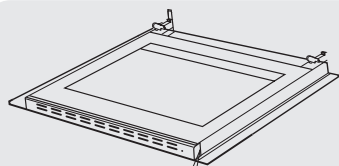
10a



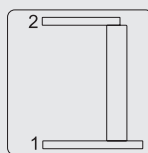
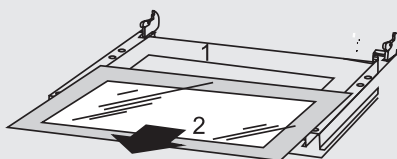
12c



12d



12b



12d1

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.

Laikydamiši 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.

Gaminio pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	8
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	8
SAUGOS NURODYMAI	9
GAMINIO APRASYMAS	11
IRENGIMAS	12
APTARNAVIMAS	15
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	20
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	23
VEIKSMŲ AVARIJOS METU	24
TECHNINIAI DUOMENYS	25

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

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

Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.



IŠPAKAVIMAS

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

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

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



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

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

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

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

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

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

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

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti.

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle atkreipkite dėmesį į vaikus, nes jie nežino viryklės naudojimo taisyklių. Ypatingai karšti yra paviršiaus degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės gali būti vaiko nusidėgimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestų viryklės karštų elementų.
- Į stalčių nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsidegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebėkite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ja vėl naudotis tik tai specialistui ją pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiupai yra uždaryti, neatsukite čiupo ant dujų prijungimo vamzdžio arba vožtuvo ant dujų baliono.
- Saugokite degiklius nuo užliejimo ir nešvarumų. Užterštiems degikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant degiklių.
- Ant paviršiaus grotelį, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus grotelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegto degtuko arba dujų uždegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsną pučiant.
- Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiškai pritaikyti viryklę kitai dujų rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Šiuos veiksmus gali atlikti įgaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimo priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:**
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite dujų baliono vožtuvą arba dujų sistemos dujų tiekimo čiupą ir pravėdinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežastiai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesiti įgaliotą specialistą.
- Prie dujų tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo anteną.
- Dujų nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite dujų tiekimą užsukdami dujų tiekimo vožtuvą.
- Dujų nutekėjimo iš nesandaraus dujų baliono vožtuvo atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštų ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinį dujų sistemos vožtuvą, o jei naudojotės dujų balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.
- Virimo ir kepimo prietaisas išskiria šilumą ir drėgmę patalpoje, kurioje yra naudojamas. Būtina įsitikinti, ar virtuvė yra gerai vėdinama; būtina laikyti praviras natūralias vėdinimo angas arba įrengti mechanines vėdinimo priemones (gtraukį su mechaniniu ištraukimu).
- Gali prireikti papildomai vėdinti patalpą, pvz., praverti langą ar įrengti veiksmingesnį vėdinimą, pvz., padidinti mechaninio vėdinimo, jeigu įrengtas, našumą, jeigu prietaisas naudojamas ilgą laiką ir intensyviai.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė / Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 2 Orkaitės apšvietimas
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius*
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Vidutiniškas degiklis
- 16 Dangtis

1c

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

1e

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Laikmatis
- 8 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 9 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 10 Orkaitės durelių rankena*
- 11 Stalčius
- 12 Kaitvietė Ø 14,5 cm
- 13 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 14 Paviršiaus grotelės
- 15 Pagalbinis degiklis
- 16 Vidutiniškas degiklis
- 17 Dangtis

Pieš 2f:

- a - Apsauga nuo dujų nutekėjimo*
b - Kibirkštinis uždegiklis*

1b

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

1d

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius*
- 11 Kaitvietė Ø 14,5 cm
- 12 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Vidutiniškas degiklis

1f

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Programavimo įtaisas*
- 8 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 9 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 10 Orkaitės durelių rankena*
- 11 Kaitvietė Ø 14,5 cm
- 12 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Vidutiniškas degiklis
- 16 Dangtis

Viryklės įranga – suvestinė:

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

*Kai kuriuose modeliuose

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

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujų, nes viryklės naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitikti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtų būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nuvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklės pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtų būti įręgi užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m³/h vienam degiklių galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm² skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su į išorę išeinančiu ventiliaciniu kanalu.
- Intensyviai ir ilgai naudodamiesi prietaisu atidarykite langą, kad ventiliavimas būtų efektyvesnis.
- Arti esančių paviršių apsaugos nuo perkaitimo atžvilgiu dujinė viryklė yra X klasės prietaisas ir gali būti įmontuojama į baldus tikrai iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.
Pieš.4a
- Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, viryklę įmontuokite į baldus palikdami maždaug 2 cm atstumą. Už viryklės esanti siena turėtų būti atspari aukštomis temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali įkaisti iki maždaug 50 °C aukštesnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsiliėtų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išemę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Dėmesio!

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

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

- turėti įgaliojimą atlikti dujų įrangos montavimo-priežiūros darbus,
- susipažinti su viryklės vardinių duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūšį, kuriai pritaikyta viryklė, palyginti informaciją su įrengimo vietoje dujų tiekimo taisyklėmis,
- patikrinti
 - vėdinimo t.y. oro keitimo patalpose efektyvumą,
 - dujų įrangos jungčių sandarumą,
 - visų viryklės funkcionavimo elementų veikimą,
 - ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nuliniu) laidu,

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

Prie skystų dujų baliono arba esamos dujų sistemos viryklę prijungiama tiksliai įgalioto montuotojo atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

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

Prijungimas prie kieto vamzdžio.

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

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

Dėmesio!

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

Dėmesio!

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

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)*

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

Dėmesio!

Jei neatjungiamas maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus jis turi būti pakeistas gamintojo, specialiosinės taisyklės arba kvalifikuoto asmens.

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.

Nurodymai montuotojui

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

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

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

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

DĖMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemos liudijimą – garantinio lapo priedą.

Kitas, negu schemoje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norėdami pritaikyti viryklę kitų dujų degimui:

- pakeiskite purkštukus (žr. žemiau pateikiamos lenteles),
- sureguliuoti „taupiąją“ liepsną.

Dėmesio!

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

SOMIPRESS

Dujų rūšis	Degiklis				
	pagalbinis inžektoriaus skersmuo [mm]	vidutiniškas inžektoriaus skersmuo [mm]		didelis inžektoriaus skersmuo [mm]	
	šilumos apkrova 1,00 kW	šilumos apkrova 1,40 kW	šilumos apkrova 1,80 kW	šilumos apkrova 2,40 kW	šilumos apkrova 2,80 kW
G20 2H 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 3B/P 30 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

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

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

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

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

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

Pieš. 5b - Prastas kranas Copreci

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

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

Dėmesio!

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

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

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

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

Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu. Tai, dispijuje 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.

Laikmatis M*

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

Pieš. 6a

Mechaninis laikmatis Ms*

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

Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

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

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

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

Indo parinkimas

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

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

Pieš. 6d:

a - BLOGAI

b - GERA!

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

a - Padėtis: degiklis išjungtas

b - Padėtis: taupi liepsna

c - Padėtis: didelė liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

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

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį* ☆○

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

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

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

Dėmesio!

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

*Kai kuriuose modeliuose

Degiklio liepsnos pasirinkimas

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

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

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f

a - BLOGAI

b - GERA!

Dėmesio!

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

Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas*

Kai kuriuose viryklių modeliuose (žr. 10 psl. lentelę) įrengta automatinė dujų tiekimo į degiklius nutraukimo sistema dingus liepsnai.

Ši sistema apsaugo nuo dujų nutekėjimo užgesus degiklio liepsnai, pvz. išsiliejus skysčiui ant degiklio.

Degiklis pakartotinai įjungiamas naudotojo

Kaitinimo plokštelės aptarnavimas*

Kai kuriuose modeliuose (žr. „Gaminio savybių“ skyriaus lentelę) įrengta kaitinimo plokštelė.

Plokštelės galia reguliuojama palaipsniui pasukant rankenėlę į dešinę ir į kairę. Įjungus plokštelę valdymo skydelyje įsijungia geltona signalizacinė lemputė.

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

Pieš. 6g

Dėmesio!

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

Piemėrota trauka izvėle ļauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezs, plakans dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildriņķa diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pieva-dīšana Pieš. 6h.

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitē su natūraliā konvekcijā (īprasta)

Orkaitē gali būtī kaitinama su viršutiniū ir apatiniū kaitinimo elementu bei griliū (jei yra). Šī orkaitē valdoma su viena rankenēle, skirta funkcijō rūšies pasirinkimui ir tuo pačī sūrišta su temperatūros reguliatoriumi.

Pieš. 6i

Dėmesio!

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra  padėties.

Galimos rankenėlės padėtys



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



100-250
°C

Ijungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudo kitės juo keptami.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitē kaitinama tikiai iš apačios. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitē kaitinama tikiai iš viršaus. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš viršaus.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

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

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjunti orkaitę:

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

Pieš. 6z

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

Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

Orkaitė su natūralią konvekciija (įprasta)

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

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

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

Galimos rankenėlės padėty



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Pieš.6z

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

Orkaitė su priverstine oro apytaka

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungžiamas tikiai nustačius temperatūrą.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvus ir ventiliatorius. Naudojama orkaitėi pradzioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgį skrudinami ant grotelių.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Orkaitė kaitinama tikiai iš apačios. Naudokite noredami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungta oro apytaka

Pastačius rankenėlę ties „įjungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termoventiliatoriumi.

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Sio kaitinimo būdo privalumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos įžanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejų ar daugiau darbinuose lygiuose
- sumažintas riebiųjų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skonui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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

Pieš. 6z

Pieš. 6z

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

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

Orkaitė gali būti įkaitoma apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementais, griliu bei oro apytakos kaitinimo elementu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija,

Pieš. 6m

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

Pieš. 6k

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

Dėmesio!

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvai ir ventilatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Ijungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

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

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

- kepinus rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovintimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudoti šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu 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, šilto vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis { 4 1 }	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

Svarbu!

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

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

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

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo viryklės ir plaukite šiltu vandeniu su riebalais ir nešvarumais pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švarių skudurėlių. Ypač svarbu, kad švarios būtų po degiklių kepurėlių esančios karūnelės – žr. pieš. žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine viela. Nenaudokite plieno vielos, negręžkite angų. Pieš. 7).

Dėmesio !

Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dalelės gali sustabdyti dujų nutekėjimą ir būti degiklio nefunkavimo užsidedimo priežastis.

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

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

- Viryklės, kurių tipo kode yra raidė **K*** turi specialia savaime išsivalančia emale padengtus įdėklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių nešvarumai gali būti pašalinami savaime, jeigu jie nėra pridžiuvę ar pridegę (maisto ir riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiūvo ir nepridegė, tada išvengiama ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitei savaime išsivalyti būtina ją įjungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti nešvarumų dydį. Nustatius, kad įdėklų savaiminio valymo savybės supastėjo, galima juos pakeisti naujais. Įdėklų galima įsigyti servisuose arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiminti, kad savaime išsivalanti emalė yra paveiki šveitimui, todėl valant nereikėtų naudoti šveitinamųjų valiklių ar kietų šluosčių.

Orkaitė

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

Dėmesio !

Stiklinės 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 parametų lemputę:
 - įtampa 230 V
 - galia 25W
 - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas*

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp"* raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti 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 darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniam laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksploataavimo trūkščius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vėryų apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMŲ AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite dujų tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravedinkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2. Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų uždegiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspausta, kol degiklio karūnėlėje matysis pilna liepsna
3. Uždegant degiklio liepsna užgesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspausta ties „didelės liepsnos“ padėtimi
4. Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5. Programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“ valandą	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
6. Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valymo ir priežiūros skyrių)

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 6,1 kW
Prietaiso kategorija	50 / 60 / 85 cm
Atitinka EB taisykles:	EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

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

Tähelepanu!

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

SISUKORD

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	26
OHUTUSJUHISED	27
SEADME KIRJELDUS	29
PAIGALDAMINE	30
KASUTAMINE	33
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	38
HOOLDUS JA PESEMIN	41
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	42
DATE TEHNICE	43

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

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



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordil ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning

ongi vastavalt tähistatud.

Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatult.

KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelevalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisinstruktsiooniga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelevalveta lapsed.

Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

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

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

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

Enne pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatavlasta pliidi pinnal jahtuda.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuumi pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohtusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidi seistes kuum vedelikuga anumatest.
- Jälgige, et köögis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Arge hoidke sahtlis kergestisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelevalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ülekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaadide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Arge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuval restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate löökide eest.
- Arge asetage avatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsialsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatav lasta pliidi pinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.

- Keelatud on pliidi ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- GAASILEKKE KAHTLUSE KORRAL Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (ballooni või gaasivõrgus), tüulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siintoodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljuv gaas süttib, teaduse järgmiselt: heitke ballooni märg rätik leegi kustutamiseks ja ballooni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballooni kraan iga kasutuskorra lõpul.
- Keetmis- ja küpsetusseadme kasutamise käigus eraldub ruumi, kuhu see on paigaldatud, soojust ja niiskust. Tuleb veenduda, et köök on hästi ventileeritud, hoida loomulikud ventilatsiooniavad lahti või paigaldada mehaanilise ventilatsiooni seadmed (mehaanilise väljatõmbega pliidikumm).
- Seadme intensiivne pikaajaline kasutamine võib nõuda lisaõhustust, näiteks akna avamist või tõhusama toimega ventilatsiooni, nt mehaanilise ventilatsiooni jõudluse suurendamise teel, kui see on kasutusel.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutada ohtlikuks.

1a

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

1c

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

1e

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

2f

a- Leegiandur*
b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

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

1b

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

1d

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

1f

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

Järgmised juhised on mõeldud eksperdile pliidi paigaldamiseks. Juhised on mõeldud teavitamiseks õigetest paigaldus- ja ühendusmeetoditest.

Pliidi paigaldamine

- Kõik peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele. Kehtivad määrused ja eeskirjad määravad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäägid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslööri.
- Ventilator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimis-seadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt 2 m³/h 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsioonikanali, mille ristlõige on vähemalt 100 cm² või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.
- Kui pliiti kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seisukohast kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellest tasemest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade kattematerjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C; vastasel juhul võib kattematerjal deformeeruda või mööbli küljest eralduda. Kui Te pole mööbli temperatuuritaluvuses kindel, jätke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuumeneda 50 kraadi üle ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- Pliiti tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vähealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahtli. Jalgase seadevahemik on +/- 5 mm.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

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

joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Ühendamine gaasivõrku

Tähelepanu!

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

Teave gaasiühenduseksperdile Ekspertil peavad olema:

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

*Mõned mudelid

Tähelepanu!

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

Ühendamine elastse terasjuhtmega

Kui pliit paigaldatakse 2. klassi I alamklassi nõuete kohaselt, on pliidi ühendamiseks gaasitorustikuga soovitatav kasutada eranditult elastset metalljuhet, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Liide, mis juhib gaasi pliidini, on liide keermega G1/2". Ühendamiseks kasutage ainult selliseid torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele standarditele. Elastse juhtme maksimumpikkus ei tohi ületada 2000 mm.

Veenduge, et ühenduskoht ei puutu kokku ühegi liikuva osaga, mis võib seda kahjustada.

Ühendamine jäiga torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2".

Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud seliselt, et see ei tekitaks pingeid torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas.

Liiga suure momendiga keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermeetiliseks.

Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!

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

Tähelepanu!

Pärast igakordset rõhuregulaatpri väljavahetamist tuleb teostada kõõgi tehniline ülevaatus, mis kaasab ka gaasiventilid ja gaasi lekkekaitse toimimist.

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus max 3,5 kW)*

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

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus on suurem kui 3,5 kW)*

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik.

Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusala nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus

(230 V), ühendades silla ühenduskabis 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 $\oplus$ märgitud kontakti külge kaitseahel.

Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariiolekukorras välja lülitada.

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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

Joonis 4b

*Mõned mudelid

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

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

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

SOMIPRESS

Gaasi tüüp	Gaasi tüüp				
	Väike pihusti läbimõõt [mm]	Keskmine pihusti läbimõõt [mm]		Suur pihusti läbimõõt [mm]	
	soojusvõimsus 1,00 kW	soojusvõimsus 1,40 kW	soojusvõimsus 1,80 kW	soojusvõimsus 2,40 kW	soojusvõimsus 2,80 kW
G20 2H 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 3B/P 30 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

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

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidelt nupud.

Pliidil olevad põletid ei vaja õhu juurdepääsu seadistamist. Normaalse leegi tunnuseks on iseloomulikud rohekassinised koonused. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmav leek, millel puuduvad vöödid, võib esineda ebakvaliteetse gaasi puhul või osutab põleti puudustele (vigane või määrdunud põleti).

Leegi kontrollimiseks laske seda põleda täie võimsusega 10 minutit ja seejärel keerake kraaninupp säästuasendisse. Leek ei tohi kustuda või üle minna injektorile.

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

Kraanide reguleerimine toimub süüdatud põletitega säästuleegi asendis

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

joonis. 5b - Kraan Copreci

joonis. 5c - Kraan Copreci

Tähelepanu!

Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

Enne esimest sisselülitamist

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

Tähelepanu!

Elektrontaimeriga 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.

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

Munakell M*

Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaali kella mehhanismiga, mis meenutab lühiajaliste kulinaarsete toimingute vajadusi. Munakella abil saab mõõta ajavahemikke 0 kuni 60 minutini.

joonis.6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

Minutilugeja on ette nähtud praeahju töö juhtimiseks. Seda võib seadistada 0 kuni 120 minutini. Seadistatud tööaja möödumisel lülitub sisse helisignaali ja praeahi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis. 6b

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

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

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine

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

Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni läbimõõdust

ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitatav on, et potipõhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõõdust 2,5-3 korda suurem, seega sobivad:

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

joonis. 6d:

- a - Ebaõige
- b - Corect

Pliidiplaadi juhtnupp

joonis. 6e:

- a - Väljas
- b - Säastuleek
- c - Suur leek

Põletite süütamine käsitsi

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

Põletite süütamine elektrisüüteliga*

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

Põletite süütamine käsisisüüteliga*

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

Tähelepanu!

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

*Mõned mudelid

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

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

Vastavalt vajadusele võib leegi suurst sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

joonis. 6f
a - Ebaõige
b - Õige

Tähelepanu!

Keelatud on leegi suuruse sujuv reguleerimine asendite „väljas ●“ ja „suur leek“ ● vahel

Mõned mudelid on varustatud gaasivoolu katkestamisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“). See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui leek kustub (näiteks ülekeemise tulemusel). Vajadusel süttab kasutaja gaasileegi uuesti.

Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks* Keedunõude valik

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

Kuumutusvõimsuse valik

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

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

joonis. 6g

Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

- pliidiplaadi puhtusele - määratud pliidi soojustulekanne on halb,
- hoidke keeduplaate korrosiooni eest enne keedunõu eemaldamist lülitage pliit välja
- Arge jätke sisselülitatud pliidiplaadile toidunõud järelvalveta, eriti kui tegemist on rasva või õliga; kuum rasv süttib kergeti.

Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



100-250
°C

Pealt- ja altkuumus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillirestil või vardas.



Pealtkuumus

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



Altkuumus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

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

joonis. 6z

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

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

*Mõned mudelid

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

joonis. 6z

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

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Konvektsioon

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

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

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



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210 °C, funktsiooni „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 pöörlemissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

*Mõned mudelid

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitudest, 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 sellele teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mah-laga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpseta-mise liigid	Toodete küpseta-mise liigid	Temperatuur °C	Tasemed (⁴ ₁)	Aeg [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundkonveksiooniga praeahi

Toodete küpseta- mise liigid	Toodete küpseta- mise liigid 	Temperatuur °C	Tasemed { ⁴ ₁ }	Aeg [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE Pliidil - PRAKTILISED NÕUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

Tähtis!

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

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikendamisele.

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

Pliidiplaadid, rest, korpus

Kuumutusosalade ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske soojas vees, millele on lisatud puhastusvahendit. Seejärel kuivatage nimetatud osad. Pärast resti eemaldamist peske puhtaks paneel ja kuivatage pehme lapiga. Eriliselt tuleb hoolitsed leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent vasktraati. Arge kasutage terastraati, sest see suurendab avasid. joonis. 7,

Tähelepanu!

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

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

Peske emailleeritud pindu ainult pehmetoimelistel puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimis-pastad, pimss, metallkäsnaid jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidi tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealises osade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

Praeahi

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

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

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

Ahju valgustus joonis. 9a

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

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

Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

*Mõned mudelid

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

Tähtis!

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

Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambri selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon 12A). Ukse tagasiasetamisel 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 vähesese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleväl.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

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

Tähelepanu!

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

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Pliidiplaat ei sütti	Leegihajutaja avad on ummistunud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke põleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
3.Leek kustub kohe pärast süttimist		
4.Elektriline osa ei tööta	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „suur leek”
5.Taimer näitab „0.00”	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
6.Ei toimi ahjuvalgustus	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
7.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus”

DATE TEHNICE

Nimipinge	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 6,1 kW
Pliidi mõõtmed	50 / 60 / 85

Vastab Euroopa Liidu normidele EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Шпоретот Hansa е комбинација на исклучителна леснотија во користењето и совршена ефективност. По читањето на упатството, користењето на шпоретот нема да биде проблем. Шпоретот, кој ја напуштил фабриката, бил целосно проверен пред да биде запакован, во однос на безбедноста и функционалноста на контролните места. Ве молиме внимателно да го прочитате упатството пред активирањето на уредот. Почитувањето на во него содржаните совети ќе Ве заштити од неправилното искористување. Упатството треба да се зачува и секогаш да биде достапно. За да се одбегнат несреќни случаи, упатството треба целосно да се почитува.

Внимание!

Шпоретот да се користи само по запознавањето на ова упатство.

Шпоретот е наменет исклучиво за домашна употреба.

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

СОДРЖИНА

Основни информации	44
Совети поврзани со безбедното користење	46
Опис на производ	49
Инсталација	50
Користе	53
Печење во рерната—практични совети	58
Чистење и одржување на шпорет	61
Постапки во случај на аварија	62
Технички подато	63

КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА



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

- **Користење на соодветни садови за готвење.** Садот за готвење никогаш не треба да биде помал од круната на горилницата. Садовите треба да се покриваат со покривки.
- **Грижа за чистотата на горилниците, решетката, плочата за потпалување.** Нечистотиите го попречуваат прекажувањето на топлина — моќно изгорени нечистотии често може да се отстранат само со силни средства, кои се непријатни за природната средина. Посебна чистост треба да се запази при отворите за пламен на подпалувачките прстени, како и при отворите на свеќичките за палење.
- **Одбегнување на непотребното „погледнување во тенџерето“.** Исто така да не се отвара вратата на рерната непотребно.
- **Да се користи рерната само со поголеми количини на храна.** Месо со тежина до 1 кг штедливо може да се приготви во тенџере на плочата од шпоретот.
- **Искористување на топлината на употребуваната рерна.** Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот.
- **Внимателно затварање на вратата на рерната.** Топлината се ослободува низ

нечистотите кои се наоѓаат на дихтунзите на вратата. Најдобро е да се отстрануваат веднаш.

- **Да не се вградува шпоретот во непосредна близина на фрижидери/замрзнувачи.** Поради нив искористеноста на електричната енергија непотребно расте.

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



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

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

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



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

Таквото означување значи дека по завршениот период на користење, уредот не може да биде сместен заедно со другите отпадоци од домаќинството. Корисникот обврзан е да го предаде на пункт кој врши собирање на искористен електричен и електронски отпад. Лицата кои собираат, во тоа локалните собирни пунктови, како и општинските единици, создаваат соодветен систем за оставање на тој уред.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Се препорачува чистење на капакот од сите нечистотии пред да се отвори. Се препорачува плочата на шпоретот да се излади пред да се поклопи со капакот.

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

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

- Уредот треба да се инсталира согласно обврзувачките правила и да се користи само во соодветно вентилирана просторија. Пред инсталирањето и користењето запознај се со упатството за употреба.
- Ве молиме да обрнете посебно внимание на децата додека го користат шпоретот, бидејќи децата не ги знаат правилата за користење на шпоретот. Посебно врелите површински горилници, комората на рерната, раженот, стаклото на вратата, поставените садови со врели течности може да бидат причина за изгорување на детето.
- Треба да се внимава електричниот приклучувачки кабел на другите механички уреди, на пр. миксер, да не ги допораат врелите делови на шпоретот.
- До фиоката да не се ставаат лесно запаливи материјали, бидејќи може да се запалат кога рерната е користена.
- Не треба да се остава шпоретот без надзор за време на пржење. Маслата и мастите може да се запалат доколу се прегреат.
- Да се внимава на моментот на вриење, да не се залева горилницата.
- Доколку настапи оштетување на шпоретот, може повторно да се користи по отстранувањето на проблемот од страна на стручно лице.
- Да не се отвараат чеповите за поврзување на гасот или завртката на боцата без претходна проверка дали сите чепови се затворени.
- Да не се дозволува загревање на горилниците, како и нивно загадување. Валканото да се исчисти и исуши веднаш по изладувањето.
- Не смее да се ставаат садови директно на горилниците,
- Да не се ставаат садови на решетката над една горилница со маса поголема од 10 кг, а садови со маса над 40 кг на целата решетка.
- Да не се удира во тркалата и горилниците.
- Да не се ставаат предмети со маса поголема од 15 кг на отворената врата од рерната.
- Се забранува ставање на врели садови и елементи (над 75°C), како и лесно запаливи материјали во фиоката.
- Се забранува извршување на преправки и поправки на шпоретот од лица кои нема стручна обука.
- Се забраува отварање на чеповите на шпоретот, доколу во рака се нема запалено чкорче или друг елемент за палење гас.
- Се забранува гасење на пламен со дување.
- Се забранува самоволно вршење на преправки на шпоретот на друг вид гас, пренесување на шпоретот на други места, како и вршење на промени во напојувачката инсталација. Овие дејства може да ги изврши само обучен инсталатер.
- Користењето на уредот за готвење и печење предизвикува ослободување на топло и влага во просторијата, во која е инсталирано. Треба да бидеме сигурни дека просторијата е добро проветрена; треба да држат отворени природните вентилациски отвори или да се инсталираат средства за механичка вентилација (аспиратор со механичко истиснување).
- Долготрајно интензивно користење на уредот може да бара дополнително проветрување, на пример отворен прозор или поефикасна вентилација, на пр. зголемување на продуктивноста на механичката вентилација, доколку е користена.
- 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.
- **ДОКОЛКУ ПОСТОИ СОМНЕЖ ЗА ОСЛОБОДУВАЊЕ НА ГАС, НЕ СМЕЕ:** да се палат запалки, да се палат цигари, да се вклучуваат и исклучуваат електрични приемници (свонче или светлосни вклучувачи), како и користење на други електрични и механички уреди кои предизвикуваат настанување на електрични или ударни искри. Во таков случај треба веднаш да се затвори завртката на боцата за гас или чепот кој ја отсекува гасната инсталација и да се проветри просторијата, а потоа да се повика лице овластено за отстранување на причината.
- При секој случај на технички проблем треба веднаш да се исклучи електричното напојување на шпоретот (искористувајќи го споменатото правило) и да се пријави проблемот за поправање.
- До гасната инсталација не смее да се поврзуваат никакви антениски кабли, на пр. радио приемници.
- Доколку се запали гасот кој се ослободува од пропуслива инсталација треба веднаш да се затвори допливот на гас со помош на одделувачката завртка.
- Доколку се запали гасот кој се ослободува од пропусливата завртка на гасната боца, треба: врз боцата да се префрли влажно кебе и да се затвори завртката, за да се излади боцата. Изладената боца треба да се изнесе на отворен простор. Се забранува повторна експлоатација на оштетената боца.
- Во случај на неколкудневна пауза во користењето на шпоретот, треба да се заврти главниот вентил на гасната инсталација, но при користењето на гасна боца, секој пат по нејзиното користење.



Стаклениот капак може да пукне, доколку е нагрееан. Изгаси ги сите горилници пред спуштањето на капакот.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

- 1 Тркалце на терморегулатор / Тркалце за избор на функциите на рерната
- 2 Електрични палење
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 8 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 9 Рачка на вратата од рерната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак

1b

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на рерната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 8 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 9 Рачка на вратата од рерната
- 10 Фиока
- 11 Голема горилница
- 12 Средна горилница
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница
- 16 Капак
- 17 Програмаатор*

1c

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

1d

- 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 Грејна плоча
- 12 Грејна плоча
- 13 Решетки
- 14 Помошна
- 15 Средна горилница

1e

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

1f

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

2f- горилница

a- Заштита против протекување*

b- Свеќичка за *

Додатоци:

3a Таца за печива*

3b Решетка за скара
(скаличка за сушење)

3c Таца за печење*

3d Вилѓушка и рамка за *

3e Бочни скалички

* кај избрани модели

Следниве упатства наменети се за квалификуван специјалист којшто ќе го инсталира уредот. Целта на упатството е осигурување на што попрофесионално извршување на активностите поврзани со инсталацијата и одржувањето на уредот.

- Пред инсталирањето, осигурај се дали локалните услови за дистрибуција (вид на гас и неговиот притисок), како и сместувањето на уредот е соодветно.
- Условите за сместување на овој уред прикажани се на основната табела.
- Уредот не е поврзан на елементи за изнесување на издувни гасови. Треба да биде инсталиран и поврзан согласно со актуелните инсталациски правила. Посебно треба да се обрне внимание на вентилациските барања.

Сместување на шпоретот

- Просторијата треба да биде опремена со вентилациски систем за изнесување на издувни гасови кои настануваат во текот на согорувањето. Таа инсталација треба да состои од вентилациска решетка или аспиратор. Аспираторот треба да се монтира согласно препораките приклучени во неговото упатство за користење. Сместувањето на шпоретот треба да гарантира слободен пристап кон сите управувачки елементи.
- Просторијата треба исто така да овозможува доплив на воздух, кој е неопходен за правилно согорување на гасот. Допливот на воздух не треба да биде помал од $2\text{ m}^3/\text{h}$ на 1 kW моќ на горилниците. Воздухот може да биде доставуван преку слободно движење од надвор преку канал со мин. обем од 100 cm^2 , или директно од соседните простории, кои опремени се со вентилациски канали кои излегуваат надвор.
- Течниот гас е потежок од воздухот и затоа има тенденција за собирање на долните нивоа. Просториите во кои се наоѓа боцата со течен гас треба да бидат опремени со вентилациски канали кои од просторијата се водени надвор и кои овозможуваат изнесување на гасот во случај на пропусливост. Од истата причина боцата со гас, како и тие празните и делумно полните, не треба да бидат инсталирани, ниту пречувувани во простории сместени над површината на земјата (на пр. визба). Боците не треба да се наоѓаат блиску до извори на топлина (печки, камини, рерни итн.) кои би можеле да ја зголемат температурата во боцата над 50°C .
- Гасниот шпорет во однос на прегревање на околните површини е производ од класата X и како таков може да биде вграден во мебел до висина на работната плоча, односно околу 850 mm од основата. Вградување над тоа ниво не е препорачливо. (Сл.4а)
- Мебелот за вградување мора да има обвивка и лепило за негово залепување, отпорно на температура од 100°C . Неисполнувањето на овој услов може да предизвика деформирање на површината или одлепување на обвивката. Доколу сме сигурни за термичката отпорност на мебелот, шпоретот може да се вгради во мебелот, зачувувајќи растојание од околу 20 mm .
- Мебелот кој се наоѓа до шпоретот, треба да биде на растојание од барем 110 mm од рабовите на плочата со горилници.
- Сидот кој се наоѓа зад шпоретот треба да биде отпорен на високи температури. Додека шпоретот се користи, неговиот заден сид може да се нагрее до температура од околу 50°C над температурата на околината.

* кај избрани модели

- Шпоретот треба да се постави на тврда, рамна подлога (да не се поставува на основата).
- Пред да се започне со користење, треба шпоретот да се нивелира, што има посебно значење за рамномерното распливање на маснотите во тавата. За таа намена служат регулациските ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација $\pm 5\text{ mm}$.

Монтирање на сигурносна блокада против превртување на шпоретот*

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

(Сл.3з)

Шпорет вис. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Шпорет вис. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Приклучување на шпоретот до гасната инсталација

Внимание!

Шпоретот треба да биде приклучен на гасна инсталација со таков вид на гас до каков е фабрички прилагоден. Информацијата за видот на гас до каков прилагоден е шпоретот од производителот се наоѓа на основната табличка. Шпоретот треба да биде приклучен исклучиво од инсталатер кој поседува соодветни овластувања и само тој поседува исклучиво право за прилагодување на шпоретот на друг вид гас.

Совети за инсталатерот

Инсталатерот треба:

- да поседува овластувања за гас,
- да се запознае со информациите кои се наоѓаат на основната табла на шпоретот за видот на гас до каков шпоретот е прилагоден и да ги спореди информациите со условите за достава на гас на местото на инсталирање,
- да провери:
 - ефикасноста на провертувањето, односно размерната на воздух во просторијата,
 - квалитетот на врските на гасната арматура,
 - ефективността на функционирање на сите функционални елементи на шпоретот,
 - дали електричната инсталација прилагодена е за соработка со заштитен кабел (нулти).
- за правилно функционирање на свежичките и заштита од истекување, да се регулира подесувањето на тркалцата за гас со помош на додадените подметачи,
 - да се провери функционирање на свежичките и заштита од истекување,
 - во случај на неправилно функционирање да се издади тркалото, да се изврши регулација со ставање на подметачите на коренот на завртката,
 - по извршената регулација системот да се осигура со притисен елемент и да се стави тркалото.
- да му се издаде на корисникот потврда за приклучување на гасниот шпорет и да му се објасни користењето.

Поврзување до еластичен метален кабел.

Во случај на инсталирање на шпоретот согласно правилата за 2 класа, 1 подкласа, за приклучување на шпоретот се препорачува искористување исклучиво на метален еластичен кабел, кој одговара на обврзувачките државни закони. Врската која води гас во шпоретот е врска со цефкаста завртка 1/2". Се препорачува зацврстување на на вркската со тefлонска лента.

За приклучување треба да се користат цевки и дихтонзи кои одговараат на актуелно обврзувачките норми. Максималната должина на еластичниот кабел не треба да преминува 2000 mm.

Да се провери дали врските не допираат никакви подвижни делови, кои би можеле да ја оштетат.

Приклучување на тврда цевкаста инсталација.

Шпоретот поседува цевкаст елемент со завртка 1/2". Се препорачува зацврстување на на вркската со тefлонска лента.

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

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

Внимание!

Доколку во текот на експлоатацијата конечна е промената на редукторот, шпоретот мора да има технички преглед, кој ги опфаќа гасните завртки и функционирањето на заштитата против истекување.

Внимание!

По завршената инсталација на шпоретот треба да се провери пропусливост на сите врски користејќи на пр. вода со средство за миене. За проверка на пропусливоста не

Риклучување на шпоретот до електрична инсталација*

(Номинален моќност макс. 3,5 kW)*

- Шпоретот фабрички прилагоден е за напојување со основна струја, еднофазна (230V 1N~50 Hz) и опремена е со поврзувачки кабел 3 x 1,5 mm² со должина од околу 1,5 m со приклучок со заштитен елемент.
- Поврзувачкото гнездо на електричната инсталација мора да биде опремено со заштитен елемент и не смее да се наоѓа над шпоретот. По наместувањето на шпоретот, приклучувачкото гнездо на електричната инсталација треба да биде достапно за корисникот.
- Пред вклучувањето на шпоретот во гнездото, треба да се провери дали:
 - осигурувачот, како и електричната инсталација ќе го издржат оптоварувањето на шпоретот,
 - електричната инсталација опремена е со правилен систем за уземјување, кој ги исполнува актуелните норми и правила,
 - вклучувачот е лесно достапен

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

Приклучување на шпоретот до електричната инсталација*

(Номинална моќност поголема 3,5 KBт)*

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

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

Внимание! Инсталатерот обврзан е да му издаде на корисникот „потврда за приклучување на шпоретот до електричната инсталација“ (се наоѓа во гаранциската карта).

Друг начин на поврзување на шпоретот, не според прикажаната шема, може да предизвика негово уништување.

(Сл.4б)

* кај избрани модели

Прилагодување на шпоретот до друг вид на гас.

Поврзувањето со инсталацијата може да го изврши само квалификуван инсталатер, кој поседува соодветни овластувања.

Доколку гасот со кој шпоретот треба да биде напојуван се разликува од гасот предвиден за шпоретот во фабричка верзија, т.е. G20 2E 20 mbar, треба да се промени млазницата на горилницата и да се изведе регулација на пламенот.

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

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

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

Горилница од типот Somipress (според ознаките „SOMIpress“ на корпусот на горилницата)

Вид на гас	Горилница				
	Помошна Пречник на свеќичката [mm]	Среден Пречник на свеќичката [mm]			Голем Пречник на свеќичката [mm]
	Топлотен напон 1,00 kW	Топлотен напон 1,40 kW	Топлотен напон 1,80 kW	Топлотен напон 2,40 kW	Топлотен напон 2,80 kW
G20 2H 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 3B/P30 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

Пламен на горилницата	Промена од течен на земен гас	Промена од земен на течен гас
Полн	1. Млазницата на горилницата да се замени на соодветна според табелата за млазници.	1. Да се променат млазниците (види во долната табела).
Шtedлива	2. Регулациската завртка полека да се врти и да се регулира големината на пламенот.	2. Регулациската завртка полека да се заврти и да се провери големината на пламенот.

За да се извршат регулациските дејства, треба да се извадат тркалцата на чеповите.

Искористените надворешни горилници не бараат регулација на првичниот воздух. Соодветниот пламен има изразна плаво-зелена боја. Краток шумлив пламен или долг, жолт и миризлив, без изразити оганчиња сведочи за несоодветниот квалитет на гасот во домаќинството, за оштетувања или за нечисти горилници. За да се провери пламенот треба да се загрее горилницата на ок. 10 минути на полн пламен, а потоа да се заврти тркалцето на чепот на шtedлив пламен. Пламенот не треба да изгасне или да прескокне на млазницата.

(Сл.5а) - Промена на млазницата на горилницата – горилницата да се отврти со помош на специјален клуч 7 и да се замени на нова која одговара на видот на гас (види во табелата).

Допливот на гас до површинските горилници е отворен и подесуван со завртки со заштита против истекување. Регулацијата на завртките треба да се врши при запалена горилница во состојба – шtedлив пламен со користење на регулацискиот завртувач со големина од 2,5 mm.

(Сл.5b) - Вентил обичен Copreci

(Сл.5c) - Заштита вентил Copreci

Внимание!

По завршената регулација, треба да се смести налепница со опис на видот на гас до кој шпоретот е прилагоден.

Внимание!

Менување на уредот поради прилагодување до гасот, поинаков од ознаките на производителот на шпоретот, или купување на шпорет на вид на гас кој не е инсталиран во домот, е решение на корисникот – инсталатерот.

Пред првото вклучување на шпоретот

- да се отстранат пакувачките елементи,
- да се испразни фиоката, да се исчисти комората на рерната од средствата за фабричка конзервација,
- да се извади опремата на рерната и да се измие во топла вода во малку средство за миене садови,
- да се вклучи вентилацијата во просторијата или да се отвори прозорец,
- да се загрее рерната (на темп. од , на ок. 30 мин.), да се отстранат нечистотите и добро да се измие,

Внимание!

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

Неподесеното време је оневозможува работата на рерната.

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

Маханички минутник М*

Минутникот не ја управува работата на шпоретот. Тоа е звучен сигнализатор кој присетува за конечната од извршување на кулинарски активности. Може да се подесува на траење од 0 до 120 минути.

(Сл.6а)

Внимание!

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

Механички минутник Ms*

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

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

(Сл.6б)

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

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

(Сл.6с)

Внимание!

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

Користење на површинските горилници

Избор на сад

Правилно избраниот сад треба да поседува поголем пречник од круната на пламенот на горилницата, а самиот сад да има покривка. Се препорачува пречникот на тенџерето да биде околу 2,3–3 пати поголем од пречникот на горилницата, односно за горилницата:

- помошна – сад со пречник од 90 до 150 mm,
 - средна – сад со пречник од 160 до 220 mm,
 - голема – сад со пречник од 200 до 240 mm,
- а височината на тенџерето не треба да биде поголема од неговиот пречник.

Сл.6д:

- a - погрешно
- b - правилно

Внимание!

На грејната плоча не треба да се користат садови кои ги преминуваат нејзините брегови.

Тркалце за контрола на работата на горилниците

Сл.6е:

- a - Позиција исклучена горилница
- b - Позиција штедлив пламен
- c - Позиција голем пламен

Палење на горилниците без свеќичка*

- да се запалат со запалка,
- да се притисне тркалцето и да се сврти на позиција "голем пламен" ●,
- да се запали гасот со запалка,
- да се одбере посакуваниот пламен,
- да се исклучи горилницата по завршеното готвење со вртење на тркалцето десно (поз. Исклучено ●).

Палење пламеници со свеќичка * ☆ ○

- притискање на копчето на електричното палење, го значи ☆,
- притиснете го копчето докрај и да се сврти лево со «голем пламен» ●,
- се одржи до гас
- се прилагоди на вредноста на пламен (на пример, «пилот пламен» ●)
- го исклучите режач по готвење, свртете го копчето на правото на позиција «OFF»

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой*

- да се притисне чепот на тркалцето на избраната горилница и да се сврти лево во позиција "голем пламен" ●,
- да се придржи до запалувањето на пламенот,
- по палењето на пламенот да се подпушти тркалцето и да се одбере потребната големина на пламенот.

* кај избрани модели

Избор на пламенот на горилницата

Правилно регулираните горилници имаат изразит пламен во јасно-плава боја. Изборот на големината на пламенот зависи од подесувањата на позицијата на тркалцето:

- голем пламен
- мал пламен (наречен „шtedлив“)
- изгаснатата горилница (допливот на гас затворен)

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

Срабативание газ-контроля:

(Сл.6f)

- a - погрешно
- b - правилно

Внимание!

Се забранува регулација на пламенот помеѓу позицијата на изгаснатата горилница ● и позицијата на голем пламен ●.

Активност на заштитата против истекување на гас*

Шпоретите опремени се во автоматски систем за отсекување на допливот на гас до горилниците во случаи на исчезнување на пламенот. Овој систем штити од ослободување на гас кога пламенот на горилницата ќе изгасне, на пр. поради залевање. Повторното палење на горилницата бара интервенција од корисникот.

Користење на грејните плочи*

Информации околу положбата на плочите, како и нивната моќ се наоѓаат во делот Карактеристики на производот.

Мокта на плочите може постапно да се регулира со вртење на тркалцата лево или десно. Вклучувањето на плочите предизвикува палење на протокалова сигнална ламбичка на панелот за управување.

- 0 Исклучување
- Минимум, подгревање
- 1 Динстање на зеленчук, споро готвење
- Готвење на супи, поголема количина на храна
- 2 Споро пржење
- Печење на месо, риба
- 3 Максимум, брзо загревање, брзо готвење, брзо пржење

(Сл.6g)

Внимание!

Грижи се за чистотата на плочите – валканата плоча не ја пренесува цела моќ. Штити ја плочата од корозија! Исклучувај ја плочата пред да вадењето на тенџерето. На вклучена плоча не оставај без надзор садови со храна подготвена на маст и масла, бидејќи врелото масло е самозапаливо.

Избор на сад

Правилно избраниот сад треба да поседува приближен обем до површината на користената грејна плоча. Не треба да се користат садови со криви или испакнати дна. Се препорачува користење на специјални садови со дебело измазнето дно. Секој сад треба да има соодветно одбрана покривка. Нечистите површини на грејните плочи и садови, оневозможуваат целосно искористување на топлината. (Сл.6h)

Функции на рерната и нејзино користење

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)

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

(Сл.6i)

Внимание!

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

Можни положби на тркалото



Независно осветлување на рерната

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



100-250 °C

Вклучен горен и долен грејач

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



Вклучен печач

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



Вклучен долен грејач

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



Вклучен горен грејач

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

За да се вклучи рерната треба:

Для того, чтобы включить духовку, нужно

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

(Сл.6z)

* кај избрани модели

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со запалување на две контролни ламбички, жолта **R** и црвена **L**. Светењето на жолтата контролна ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Гасењето на црвената контролна ламбичка **L** е сигнал за достигнување на внесената температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи не пред првото исклучување на црвената контролна ламба **L**. Во текот на работата црвената ламбичка повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на температурата во внатрешноста на комората на рерната). Жолтата контролна ламбичка **R** исто така може да свети во положба „Осветлување на комората на рерната“. Исклучување на рерната – за да се исклучи рерната треба тркалото да се постави во позиција „0“, со вртење „на лево“. Сигналната ламбичка би требало да изгасне.

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)

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

(Сл.6j)
како и тркалото за регулација на температурата - подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната температурна вредност. (Сл.6k)

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

Можни положби на тркалото



Независно осветлување на рерната

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



Вклучен печач

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



Вклучен горен грејач

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



Вклучен долен грејач

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



Вклучен горен и долен грејач

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

Контролна лампа
(Сл.6z)

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

Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор)

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

(Сл.6i)

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

(Сл.6k)

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

Внимание!

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

0

Нулта подесување



Независно осветлување на рерната

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



Брзо загревање

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



Одмрзнување

Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



Вклучен вентилатор, печач и горен грејач

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



Појачан печач (Супер скааара)

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



Вклучен печач

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



Вклучен долен грејач

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



Вклучен горен и долен грејач

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

0



Нулта подесување



Независно осветлување на рерната

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



Одмрзување

Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



Вклучен вентилатор и печач и горен грејач

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



Појачан печач (Супер скаара)

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



Вклучен печач

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



Вклучен долен грејач

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



Вклучен горен и долен грејач

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



Вклучен термотек

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

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

Контролни ламби

(Сл.6z)

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

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

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

(Сл.6m)

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

(Сл.6k)

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

Внимание!

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



Вклучен вентилатор, горен и долен грејач

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



Вклучен термотек и долен грејач

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

Контролни ламби

(Сл.6з)

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

Користење на раженот*

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

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

Подготовка на храна на ражен

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

(Сл.6у)

Користење на печачот*

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

Для вклучения печки нужно:

За да се вклучи печачот треба:

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

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

Внимание!

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

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

Печива

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

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

Печење на месо

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

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)

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

Важно!

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

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (со вентилатор)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво { ⁴ ₁ }	Време [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Важно!

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

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

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

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

Важно!

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

Грижата на корисникот за тековното одржување на чистотата на шпоретот, како и неговото соодветно одржување, има значително влијание на продолжување на периодот на непречена работа.

Пред да се започне со чистењето треба да се исклучи шпоретот, обрнувајќи внимание сите тркалца да бидат вратени на позиција „●“ / „0“. Со чистење може да се започне кога шпоретот ќе биде изладен.

Грејна плоча

- Во случај на загадување на горилниците и решетките, треба истите да се извадат и измијат во топла вода со малку средство за миење маснотии и нечистотии. Потоа треба да се избришат на суво. По вадењето на решетката добро да се измие основата за палење и да се избрише со сува и мека крпа. Посебна чистотост треба да се запази при отворите за пламен на прстенските обрачи, види на сликата. Отворите на млазниците на горилниците да се чистат со употреба за тенка бакарна жица. Не треба да се користи метална жица и да се тријат отворите. (Сл.7)

Внимание!

Елементите на горилниците секогаш мора да бидат суви. Остатоци од вода можат да го попречат допливот на гас и да доведат до лоша работа на горилниците.

Треба да се провери дали по чистењето елементите на горилниците се правилно ставени.

Лоша позиција на покривката може да предизвика трајно оштетување на горилниците.

(Сл.8)

- За миење на емајлирани површини да се користат средства со нежно дејство. Да не се користат средства за чистење со силно стругачко дејство, како на пр. прашаци за триење со струганици, стругачки пасти, стругачки камења, пумекси и сл.
- Шпорет со нерѓосувачка плоча бара воведно миење на работната плоча пред да се започне експлоатацијата. Посебно внимание треба да се обрати на отстранување на остатоци на лепило од фолијата која била вадена при монтирањето, а употребена при пакувањето на шпоретот. Плочата треба да се чисти после секоја употреба. Не треба да се дозволи силно загадување на работната плоча, посебно од нечистотии кои се резултат на капење.

Рерна

- Емајлираните 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 течности кои содржат органски киселини (на пр. лимонска киселина), бидејќи може да создадат трајни дамки или побелување на емајлираната керамика.
- Чистење на папеа Steam Clean*:**
- на тацата која во рерната е ставена на првото ниво од долу да се влее 0,25 л вода (1 чаша),
-да се затвори вратата на рерната,
-тркалото за регулација на температурата да се постави на позиција 50°C, а функциското тркало на позиција долен грејач,

-да се загрева комората на рерната околу 30 минути,

-да се отвори вратата на рерната, внатрешноста на комората да се избрише со крпа или сунѓер, а потоа да се измие со топла вода и средство за миење садови.

- По миењето на комората на рерната, треба да се избрише и доведе во сува. Емајлираните 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

Важно!

За чистење и одржување не смее да се користат никакви средства за стругање, остри средства за чистење, ниту триечки предмети.

За чистење на предната обвивка може да се користи само топла вода со мала количина на средства за миење садови или прозорци. Да не се користат млека за чистење.

Промена на светилката за осветлување на рерната*

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

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

Промена на халогената светилка, осветлување на рерната*

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

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

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

* кај избрани модели

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

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

Периодически осмол

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

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

Внимание!

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

Вадење на вратата

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

(Сл.12а) - Вадење на внатрешното стакло

Вадење на внатрешното стакло*

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

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

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

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

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

Сл. 12д - Вадење на внатрешните стакла.

3 стакла.

Сл. 12д1 - Вадење на внатрешните стакла.

2 стакла.

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

Важно!

Бидејќи процесот на самочистење поврзан е со трошење на енергија, пред секое чистење треба да се провери големината на загаденоста. Кога способноста за самочистење на елементите ќе биде намалена, може да се заменат на нови. Може да се купат во сервисните пунктови или во слободна трговија. Доколку се одберат традиционални методи на чистење да не се заборава дека емалијата е осетлива на стругање и при чистењето не треба да се употребуваат јаки средства за чистење, ниту тврди стругала.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНИХ СИТУАЦИЯХ

Во секоја аварийна ситуација треба:

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

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ПОСТАПКА
1. Горилницата не се запалува	валкани отвори за пламен	да се затвори завртката за отсекување на гасот, да се затворат чеповите на горилниците, да се извади горилницата, да се исчисти и да се издуваат отворите за пламен
2. Свеќичката на гасот не се запалува	пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, прегорениот да се промени
	пауза во доставувањето на гас	да се отвори завртката за доплив на гас
	извалкана (измрсена) свеќичка за гас	да се исчисти свеќичката за гас
	тркалото не е држано стиснато доволно долго	да се придржи стиснато тркалото додека не се појави полн пламен околу круната на горилницата
3. Пламенот при палењето на горилницата гасне	чепот на тркалото ослободен е прерано	да се придржи стиснатото тркало подолго во позиција „голем пламен“
4. електричната опрема не функционира	пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, прегорениот да се промени
5. екранот на програматорот покажува време „0.00“	уредот бил одврзан од мрежата или настапило кратко исчезнување на напонот	да се подеси актуелното време
6. не работи осветлувањето на рерната	Празлабавена или оштетена светилка	да се дозаврти или промени прегорената светилка (види деп) <i>Чистење и одржување</i>

Технички податоци

Основен напон 230V~50 Hz

Основна макс. моќ 6,1 kW

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

Ги исполува законските норми на EY, EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Firmas „Hansa” ražotās plīts priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas lemem.

Pirms plīts iepakojšanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība.

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

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

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

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA

KĀ TAUPĪT ENERGIJU?

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

IEKĀRTAS APRAKSTS

UZSTADĪŠANA

APKALPE

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĒ – PRAKTISKI PADOMI

VIRTUVES PLĪTS TIRĪŠANA UN KOPSANA

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

TEHNISKIE PARAMETRI

64

64

65

67

68

71

76

79

80

81

KĀ TAUPĪT ENERGIJU?



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

- **Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.** Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degļa liesmas vainagu. Jāatceras

par trauku pārklāšanu ar vāku.

- Nepieciešams uzturēt virtuves plīts degļus, rīnkus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piederušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo ūdeni stipri apgrūtinot tīrīšanas līdzekļiem. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot ap liesmas dalītāju un degļa sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”.
- Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis. Izmantojiet cepeškrāсни tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plīts.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāсни 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.
- **Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- **Plīts neieiebūvēšana tiešā ledus-skāpja / saldētavas tuvumā.** Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

IZSAIŅOŠANA



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

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

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaņošanas laikā, lūdzam, uzglabāt atstātus no bērniem!

IZŅĒMŠANA NO EKSPLOATĀCIJAS



Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteinera simbols. Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.

Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

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

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

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

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

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

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē.

Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.

Uzmanību. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.

Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta. Pirms vāka atvēršanas, attīriet to no visa veida netīrumiem. Atdzesējiet virtuves plīts virsmu pirms vāka aizvēršanas. Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.

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

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalēšanas un lietošanas iepazīstieties ar lietošanas instrukciju.
- Virtuves plīts lietošanas laikā pievērsiet uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus. Karsti virsmas degļi, cepeškrāsns kamera, riņķi, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehānizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaros plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Edienų pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkarsāties rezultātā.
- Uzmanieties ugunsgrāma brīdī, lai nepieļautu degļu nolīšanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tadā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventila atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu nolīšanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzīšanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Nenovietojiet traukus uz riņķa virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa riņķa drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedaudziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svārs ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērķociņš vai ierīce degļa aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degļa liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms vāka nolaišanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtuves plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalētājs.
- Vārīšanai un cepšanai paredzētās iekārtas izmantošana izraisa siltuma un mitruma izdalīšanas telpā, kurā tā tiek uzstādīta, leteicams pārliecināties, vai virtuves telpa tiek labi vēdināta; jāatstāj atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai jāizmanto mehāniskās ventilācijas ierīces (mehāniski izbīdāms vaika nosūcējs).
- Ilgstoša un intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildus ventilācijas, piemēram, atvērt logu vai izmantot daudz efektīvāku ventilācijas sistēmu, piemēram, mehāniskās ventilācijas sistēmas jaudas palielināšana, ja šāda ventilācijas sistēma tiek pielietota.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.
- **JARADUSOS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:**
aizdedzināt sērķociņus, smēķēt, ieslēgt un izslēgt elektroztvērējus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai trieciena dzirksteli. Šādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriezt gāzes balona ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu ziņot servisa centrā.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiuztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgrieziet gāzes padeves ventili.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventila, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas izņest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

1a

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

1c

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

1e

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

Aksesuāri:

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

Zīm 2f:

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

1b

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

1d

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

1f

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

Šīs instrukcijas paredzētas kvalificētam iekārtas uzstādīšanas speciālistam. Instrukciju mērķis ir nodrošināt profesionālu iekārtas instalāciju un apkopi.

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu atbilstoši tehniskajām prasībām.
- Telpai ir jābūt aprīkotai ar ventilācijas sistēmu, kas izveda sadegšanas laikā radušās izplūdes gāzes. Instalācijas aprīkojums sastāv no ventilācijas režģa vai tvaika nosūcēja. Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskanā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem. Plīts uzstādījumam jānodrošina brīvu piekļuvi visiem iekārtas vadības elementiem.
- Telpa jānodrošina ar gaisa pieplūdi, kas nepieciešama pareizai gāzes sadegšanai. Gaisa pieplūdei jābūt ne mazāka kā $2 \text{ m}^3/\text{h}$ uz 1 kW degļu jaudas. Gaisu iespējams piegādāt, izmantojot tiešo pieplūdi no āra, caur kanālu ar min. šķērsgriezumu 100 cm^2 vai no blakus telpām, kas aprīkotas ar uz āru izejošiem ventilācijas kanāliem.

Zīm 4a:

- Sašķidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmeņos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar sašķidrināto gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kanāliem, kas nodrošinātu gāzes izvadi noplūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tukšos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārāk tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsnis u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekšpusē vir 50°C .
- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni 850 mm augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.
- Iebūvējamo mēbeļu apdares virsmai un aparāre izmantotajai līmei jābūt noturīgai pret 100°C . Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbeļu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni 20 mm attālumā.
- Virtuves plīti blakus esošām sienām vai mēbelēm, kas izvirzītas ārpus degļu plāksnes, jāatrodas vismaz 110 mm attālumā no degļu plāksnes malas.
- Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā siena var sakarst līdz aptuveni 50°C virs apkārtnes temperatūrai.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājinas, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons $\pm 5 \text{ mm}$.

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.*

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērnus, piemēram, uzrūpējoties pa cepeškrāsnis durtnām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm 3z:

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

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

Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

Uzmanību!

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

Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

- atļauja gāzes instalāciju uzstādīšanai,
- iepazīties ar informāciju, kas norādīta uz virtuves plīts datu plāksnītes par gāzes veidu kādam iekārta ir piemērota. Informāciju salīdzināt ar gāzes piegādes nosacījumiem instalācijas vietā, pārbaudīt
- vēdināšanas efektivitāti, t.i. gaisa apmaiņu telpā,
- gāzes armatūras savienojuma hermētiskumu,
- visu virtuves plīts funkcionālo elementu darbības efektivitāti,
- vai elektriskā instalācija ir saderīga ar aizsargvadu (nulles).
- pareizai aizsardzības pret aizplūdi un aizdedzes sveču darbībai, noregulēt gāzes regulatoru uzstādījumus, izmantojot pievienotās paplāksnes, pārbaudīt aizsardzību pret aizplūdi un aizdedzes sveču darbību,
- ja darbojas nepareizi, ņemot vērības regulatoru un noregulēt pirms paplāksnes (paplākšņu) ievietošanas uz vārsta virzula,
- pēc noregulēšanas sistēmu nodrošināt ar fiksācijas paplāksni un ievietot atpakaļ vadības regulatoru.
- izsniegt lietotājam gāzes plīts pieslēgšanas apliecinājumu un iepazīstināt ar lietošanas instrukciju.

*daži modeļi

Pieslēgums elastīgam tērauda vadam.

Ja virtuves plīts tiek instalēta ievērojot klasi 2 un apakšklasi I, iekārtas pieslēgumu gāzes instalācijai ieteicams izmantot tikai metālisku elastīgo vadu, kas atbilst Valsts saistošajiem noteikumiem. Gāzes pievades savienotāji ar caurulvītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lentu.

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

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

Pieslēgums caurules instalācijai.

Plīts ir aprīkota ar pieslēguma īscauruli ar vītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lentu.

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

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

Pieslēgums ar elastīgo šļūteni.

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

Pieslēgumam nepieciešams izmantot gāzes šļūteni, kas atbilst valst saistošajiem noteikumiem. Ja virtuves plītij ir sašķidrinātās gāzes pieslēgums, nepieciešams uzstādīt spiediena regulatoru, kas atbilst Valsts tehniskajiem noteikumiem.

Uzmanību!

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

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam*

- Plīts rūpnieciski ir pielāgota vienas fāzes maiņstrāvas tīkla barošanai (230V 1N 50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm² aptuveni 1,5 m garumā un kontaktdakšu ar aizsargspraudni.
- Elektriskās instalācijas kontaktlīdždai jābūt zemētai un nedrīkst atrasties virs virtuves plīts. Pēc virtuves plīts uzstādīšanas elektriskās instalācijas kontaktlīdždai jābūt brīvi pieejamai.
- Pirms plīts pievienošanas kontaktlīdždai, nepieciešams pārbaudīt vai:
 - drošinātājs un elektriskā instalācija atbilst plīts slodzei,
 - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,
 - kontaktdakša ir brīvi pieejama.

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

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam*

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

Piekluve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka nonēšanas, atbloķējot enges ar plakano skrūvgriezi. Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu.

Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

Uzmanību!
Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības ķēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar ⊕. Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkoti ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēdža pārslēgiem jābūt min. 3 mm. Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

Šo darbību drīkst veikt tikai kvalificēts instalators.
Ja iekārtas barošanai paredzētā gāze atšķiras no rūpnieciskai versijai paredzētās gāzes, t.i. G20 2E 20 mbar, nepieciešams nomainīt degļa sprauslu un noregulēt liesmu.

Lai pielāgotu virtuves plīti cita gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:

- nomainīt sprauslas (skat. tabulu zemāk),
- noregulēt „ekonomisko” liesmu,

Uzmanību!

Ražotāja piegādātās virtuves plīts ir aprīkotas ar degļiem, kas rūpnieciski pielāgoti uz datu plāksnītes un garantijas talonā norādītā gāzes veida dedzināšanai.

SOMIPRESS

Gāzes veids	Deglis				
	Palīgdeglis Sprauslas diametrs [mm]	Vidējs Sprauslas diametrs [mm]		Liels Sprauslas diametrs [mm]	
	Siltumslodze 1,00 kW	Siltumslodze 1,40 kW	Siltumslodze 1,80 kW	Siltumslodze 2,40 kW	Siltumslodze 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 3B/P 37mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

Degļa liesma	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi
Pilns	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.
Ekonomiska	2. Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai pārbaudītu lies- mas intensitāti.

Lai veiktu regulācijas darbības, noņemiet vadības regulatorus.

Izmantotajiem virsmas degļiem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Īsa, trokšņaina liesma vai gara, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti iezīmētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājās instalācijā vai arī degļa aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degli aptuveni 10 minūtes ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventiļa regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu.

zīm.5a - Degļa sprauslas nomaina izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemērotu (skat. tabulu augstāk).

Uzmanību!

Iekārtas uzstādījumu vai instalācijas mainu, lai pielāgotu citam gāzes veidam, nekā norādīts uz iekārtas ražotāja datu plāksnītes vai dzīvokļa gāzes instalācijas, drīkst veikt vienīgi kvalificēts instalētājs.

zīm.5b - Ventiļa regulācija

zīm.5c - Ventiļa regulācija

Uzmanību!

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

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus,
- iztukšojiet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprikojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- izkarsējiet cepeškrāsnī (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet.

Uzmanību!

Plītim, kas aprīkots ar elektronisko programmatēju. Tā, pēc pieslēgšanas elektro-tīklam, displeja laukā parādīsies „0,00”. Iestatiet programmatēja pašreizējo laiku. (Skat. programmatēra izmantošana).
Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.

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

Mehāniskais minūšu skaitītājs M*

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

zīm.6a

Mehāniskais hronometrs Ms*

Hronometrs ir paredzēts cepeškrāсна darbības regulēšanai. To var uzstādīt diapazonā no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc uzstādīta laika nobeigšanas ieslēgts skaņas signāls un automātiski izslēgts cepeškrāsns. Programēšana – regulatoru rotēt pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzstādīt noteikto laiku.

zīm.6b

Kad regulators ir uzstādīts uz „0” pozīciju, cepeškrāsns nevar būt ieslēgts. Gadījumā, kad Jūs negribat lietot hronometru, to jāuzstāda uz pozīciju .

zīm.6c

Trauku piemēklēšana

Pievērsiet uzmanību tam, lai trauka apakšas diametrs vienmēr būtu lielāks par degļa liesmas vainagu, bet pašam traukam būtu uzlikts vāks. Ieteicamais trauka diametrs ir 2,5 - 3 reizes lielāks par degļa diametru, t.i.:

- pilnādeglim - trauki ar diametru no 90 līdz 150 mm,
- vidējam deglim - trauki ar diametru no 160 līdz 220 mm,
- lielajam deglim – trauki ar diametru no 200 līdz 240 mm, bet trauka augstums nedrīkst būt lielāks par tā diametru.

zīm.6d:

- a - nepareizi
- b - pareizi

*daži modeļi

zīm.6e:

- a - Pozīcija deglis ieslēgta
- b - Pozīcija ekonomiskā liesma
- c - Pozīcija liela liesma

Uzmanību!

Uz sildīšanas virsmas nedrīkst izmantot virtuves traukus, kas izbīdīti pāri tās malai.

Degļu aizdegšana bez aizdedzes sveces

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

Degļu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

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

Degļu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

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

Uzmanību!

Modelos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, virsmas degļu aizdedzināšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiežot pozīcijā „liela liesma”, tādējādi panākot aizsardzības ieslēgšanos.

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

Degļa liesmas piemēklēšana

Pareizi noregulētam degļiem ir gaiši zilas krāsas liesma ar izteikti iezīmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemēklēts ar degļa regulatora palīdzību:

-  liela liesma
-  maza liesma (saukta par „ekonomisko”)
- nodzēsts deglis (gāzes padeve aizgriezta)

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjomu iespējams mainīt.

zīm.6f

- a - nepareizi
- b - pareizi

Uzmanību!

Aizliegts regulēt liesmas apjomu diapazonā starp izslēgtu degļa pozīciju I un lielas liesmas pozīciju II.

Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*

Virtuves plīts ir aprīkota ar automātisku aizsardzības sistēmu pret gāzes aizplūdi liesmas pazušanas brīžos.

Šī sistēma aizsargā pret gāzes noplūdi brīžos, kas degļa liesma nodziest degļa noliešanas rezultātā. Lai deglis atkal aizdegto, nepieciešama lietotāja palīdzība.

Sildriņķa apkāpe*

Daži modeļu virsmas ir aprīkotas ar sildriņķi (skat. tabulu ievietotu nodaļā Izstrādājumu apraksts).

- MIN. Uzsildīšana
- Dārzenu sautēšana, lēna vārīšana
- Zupu, lielāku ēdīnu daudzumu vārīšana
- 2 Lēna cepšana
- Galas, zivju apcepšana
- 3 MAX. Ātra uzsildīšana, izslēgšana
- 0

zīm.6g

Sildzonām ir diferenta sildīšanas jauda. Sildīšanas jaudu var pakāpeniski regulēt, pagriežot kloķi pa labi vai pa kreisi. Sildriņķa ieslēgšana tiek signalizēta ar dzeltenās kontrolspuldzītes iedegšanos uz vadības paneli.

Uzmanību!

Saglabāiet sildriņķa tīrību – netīrumi aiztur siltuma pievadīšanu. Sargāiet sildriņķi pret koroziju. Izslēdziet sildriņķi pirms trauka noņemšanas. Neatstāiet uz ieslēgtā sildriņķa traukus ar ēdieniem gatavotiem ar taukiem un eļļām bez uzraudzības, pārkarsēti tauki var aizdegties.

Piemērota trauka izvēle ļauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezs, plakans dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildriņķa diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pievadišana.

zīm.6h

Cepečkrāsns funkcijas un lietošana.

Cepečkrāsns darbība tradicionālā režīmā

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

zīm.6i

Uzmanību!

Plišu modeļos neapriekotos ar grilu uz vadības kloķa nav  pozīcijas.

*daži modeļi

Vadības kloķa pozīcijas



Neatkarīgs cepečkrāsns apgaismojums

Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek ieslēgts cepečkrāsns apgaismojums. Pielietojams piem. cepečkrāsns tīltnes mazgāšanas laikā.



100-250 °C

Augšējais un apakšējais sildelements

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



Grila sildelements

Kloķa nostādīšana šajā pozīcijā ļauj grilēt ēdienus uz restītēm vai cept uz iesma.



Augšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepečkrāsns augšējais sildelements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no augšas. Выпечки сверху.



Apakšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepečkrāsns apakšējais sildelements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no apakšas.

Cepečkrāsns ieslēgšana un izslēgšana

Cepečkrāsns ieslēgšanas nolūkā:

- noteiciet nepieciešamo cepečkrāsns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādiēt kloķi vēlamojā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

Par cepečkrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzeltenās **R** un sarkanās **L**. Dzeltenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepečkrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepečkrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdīnu nepieciešams ievietot sākaršuā cepečkrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepečkrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepečkrāsns kameras apgaismojums”. Cepečkrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepečkrāsnī, iestatiet regulatoru pozīcijā „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodziest.

Cepečkrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

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

zīm.6j

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

zīm. 6k

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

Iespējamās regulatora pozīcijas



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ieslēgts grils

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



Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā ļauj uzkarstēt cepeškrāsnī, izmantojot augšējo sildelementu. Aprūnināšana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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

Kontrollampīnas

zīm.6z

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

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepeškrāsnī iespējams uzstādīt ar apakšējo, augšējo sildelementu un grila palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6l

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

zīm.6k

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

Uzmanību!

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

0



Nulles iestatījumi

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ātrā sasildīšana

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



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

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



Spēcīgs grils (Supergriļs)

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



Ieslēgts grils

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



Ieslēgts apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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

Kontrollampiņas

zīm.6z

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

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrāsnī iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

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

zīm.6k

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

Uzmanību!

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

0 Nulles iestatījumi



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ātrā sasildšana

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



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

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



Spēcīgs grils (Supergriļs)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana ļauj grīfēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apacept 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 sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” ļauj sasildīt cepeškrāsnī piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.

Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

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

Kontrollampiņas

zīm.6z

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

Grīla lietošana*

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

Lai ieslēgtu grilu:

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

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

Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās daļas var sakarst. Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

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

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

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

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

zīm.6y

*daži modeļi

Konditorejas izstrādājumi

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

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

Gaļas cepšana

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

Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis ()	Laiks [min.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Svarīgi!

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija 	Temperatūra °C	Līmenis { 4 }	Laiks [min.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Svarīgi!

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

Cepečkrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju)

Cepamā ēdiena veids	Cepečkrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis { 4 }	Laiks [min.] ⌚
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Svarīgi!

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

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana ievērojami pagarina iekārtas bezavārijas ekspluatāciju.

Pirms tīrīšanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams izslēgt ierīci ar izslēgšanas slēdzi vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Degļi, rinki un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpusus

Ja netīri ir degļi un rinki, šos elementus no plīts nepieciešams noņemt un nomazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu noņemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc rinku noņemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts virsmu zem degļiem un noslaucīt ar sausu drāniņu. Īpaši tīrību nepieciešams ievērot pie liesmu atvērēm, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt degļu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantojot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

Zīm.7

Uzmanību!

Degļa elementiem vienmēr jābūt sausiem. Ūdens daļinas var aizkavēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degļa degšanu.

Pārbaudīt vai degļa elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

Degļa seguma neaizvērtais izvietoums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

Zīm.8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmantot maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt.

Nerūšējoša tērauda darba virsmu pirms ekspluatācijas nepieciešams rūpīgi nomazgāt. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktu notīrītas līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek noņemta montāžas laikā un ir radušās no līmlentes virtuves plīts iepakojšanas laikā. Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Nepieļaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo īpaši neatstāt piedegušas ēdiena paliekas.

Plītis, kas apzīmētas ar burtu **K***, ir aprīkotas ar ieliktniem, kas pārklāti ar speciālu katalītisku emalju. Pateicoties šai emaljai, tauku un pārtikas palieku netīrumi paši atdalās ar nosacījumu, ka tiek nav piekaltuši vai piedeguši (pārtikas un tauku paliekas jāizvāc pēc iespējas ātrāk, lai tās nepiekalstu un nepiedegtu, kas ļaus izvairīties no ilgstošas manuālas cepeškrāsns tīrīšanas). Lai veiktu katalītisku cepeškrāsns tīrīšanu, tajā uz 1 stundu jāiestata 250°C temperatūra. Ja pārtikas palieku ir maz, procesu var saīsināt.

Zīm. 10a

Uzmanību!

Tādēļ, ka katalītiskās tīrīšanas process ir saistīts ar enerģijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas jāpārbauda netīrības pakāpe. Ja katalītiskās tīrīšanas efektivitāte samazinās, emaljas ieliktni jānomaina pret jauniem. Ieliktnus var iegādāties servisa centrā vai mazumtirdzniecībā. Standarta tīrīšanas gadījumā jāatceras par to, ka katalītiskā emalja ir jutīga pret mehānisku iedarbību, tādēļ nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūkļus.

Cepeškrāsns

- Cepeškrānsi tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nelielu daudz trauku mazgājamā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:**
 - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1 glāze),
 - aizveriet cepeškrāsns durvis,
 - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā,
 - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
 - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūkli vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

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

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

Zīm.9

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

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

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

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modeļi

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

Plītis, kas apzīmētas ar burtiem **Dp*** ir aprīkotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātas stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdīet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkarusī, vadotnes izbīdīet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdīet atpakaļ kopā ar plāti. (Zīm 10a.)

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

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

Durvju noņemšana

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

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

- Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdīet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
- Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
- Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).

Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).

- Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekli daudzumu.

Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.

Uzmanību! Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvis, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvis jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 12d - Noņemot iekšējo stiklu. 3 logi.

Zīm. 12d1 - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
1. Deglis neaizdedzas	netīras liesmu atveres	aizgriezt gāzes pievades ventili un vadības regulatorus, izvēdināt telpu, izņemt degļus, iztīrīt un izpūst liesmu atveres
2. Gāzes aizdedze nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
	pārtraukumi gāzes pievadē	atvērt gāzes pievades ventili
	netīra (taukaina) gāzes aizdedze	iztīrīt gāzes aizdedzi
	vadības regulatori iespiesti nepietiekami ilgi	pieturēt iespiesto regulatoru līdz parādās liesma visapkārt degļa vainagam
3. Liesma degļa aizdedzināšanas laikā nódziest	vadības regulators pārāk ātri atlaists vaļā	pieturēt vadības regulatoru ilgāk iespiedu pozīcijā „liela liesma”
4. elektriskais aprīkojums nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
5. programmētāja displejā parādās laiks „0.00”	iekārta ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies īslai-cīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. Programmētāja lietošanas instrukcija)
6. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vaļīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampinu (skat. nodaļu Tīrīšanaun kopšana)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums

230V~50 Hz

Nominālā jauda

max. 6,1 kW

Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)

85 / 50 / 60 cm

Atbilst ES standartiem un prasībām standarti

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



