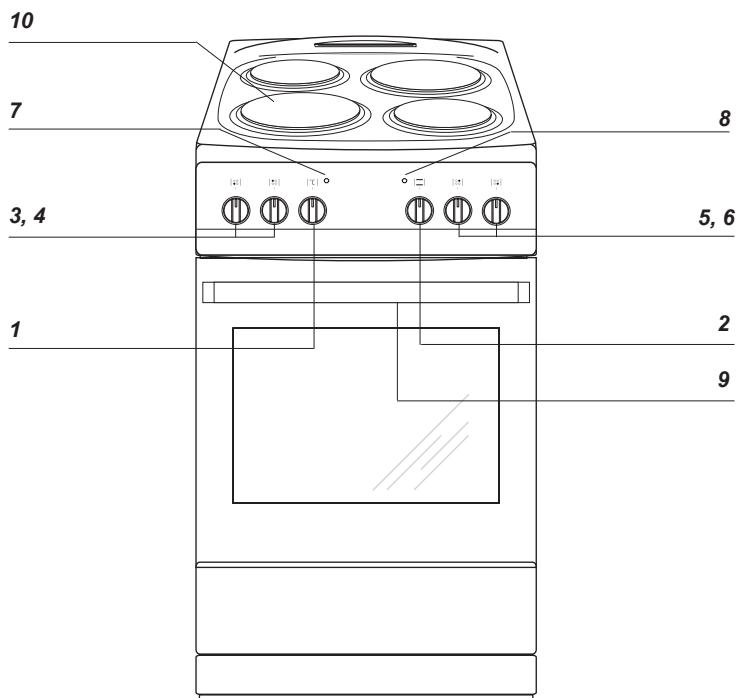


FCEW5\*

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

LT  
ET  
MK  
LV



1a



3a



3b



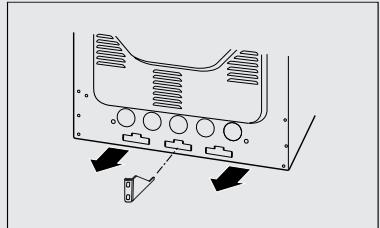
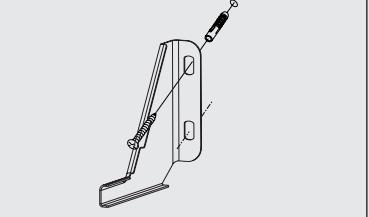
3c

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

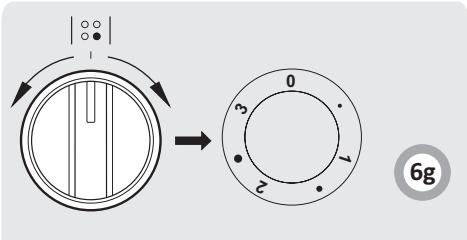
4b



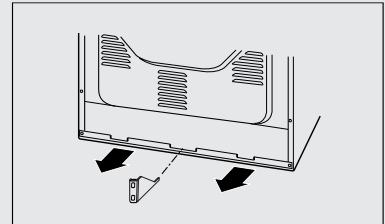
6h

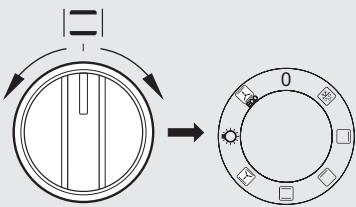


3z

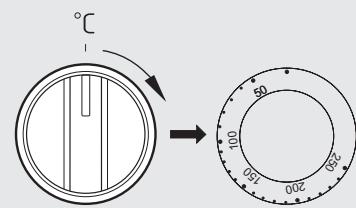


6g





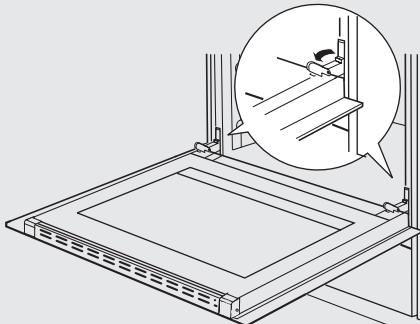
6l



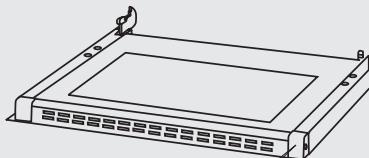
6k



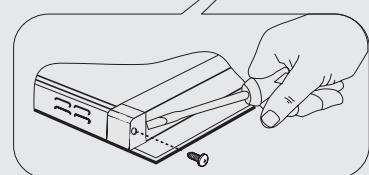
6z



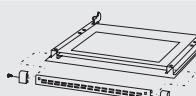
11



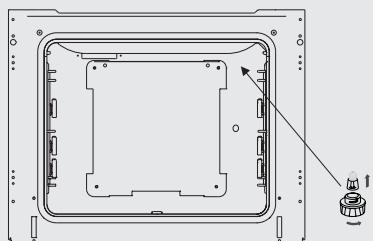
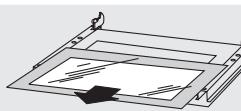
11a



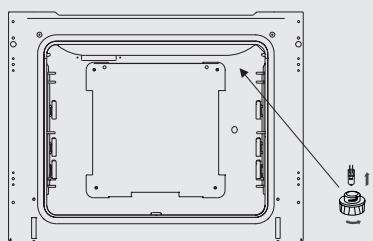
11b



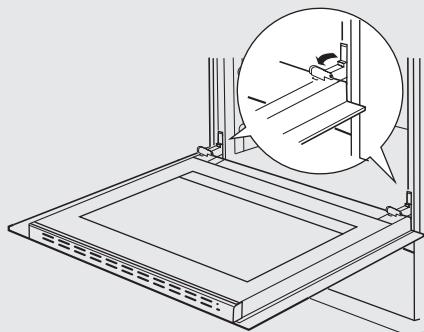
11c



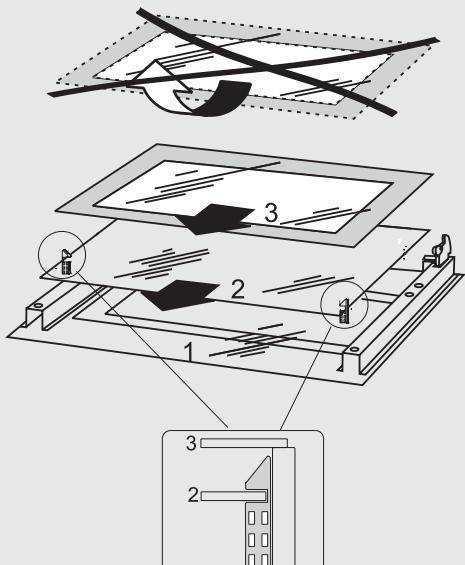
9



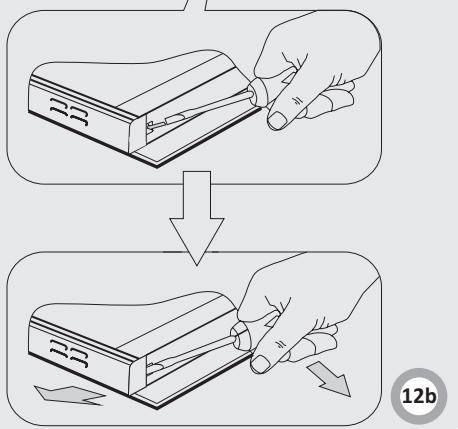
9a



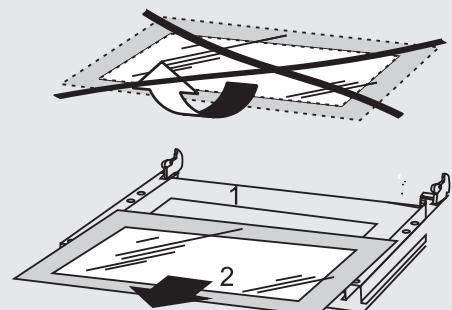
12a



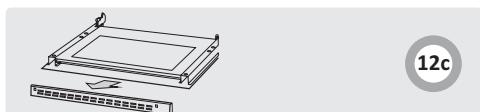
12d



12b



12d1



12c

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

### Dėmesio!

Virtuve naudokitės tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasiliake teisę atlikti pakeitimą, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

## TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	6
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ,	6
SAUGOS NURÖDYMAI	7
OPISANIE USTROISTVA	8
IRENGIMAS	9
APTARNAVIMAS	11
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	13
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	17
VEIKSMAI AVARIJOS METU	18
TECHNINIAI DUOMENYS	19

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus.

Indas, kuriame verdama, neturėtū būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indų.

- Išlaikykite degiklius, paviršiaus grotelės, viryklys plökštė, švarius.

Nešvarumai trikdo šilumos perdvavimo procesą – stipriai prisiudege nešvarumai pašalinami tiktais natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatinga dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių aṅgas bei degiklių purkštuvų aṅgas.

- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“.

Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.

- Naudokitės orkaitė ruošdami tiktais didesnius valgių kiekius.

Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degliklio.

- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą.

Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.

- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždar orkaitės dureles.

• Sandariai uždarykite orkaitės dureles. Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiliui. Geriausia nedelsiant juos šalinti.

- Nestatykite viryklys prie pat šaldytuvų/šaldiklių.

Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

Dėmesio! Naudodamiesi programavimo įtaisu nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.



### IŠPAKAVIMAS

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

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



### BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

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

Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administra-cija.

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

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

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 šveiciamujų 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 viryklos plokštės paviršius atauš.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

## SAUGOS NURODYMAI

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesiogiai nelieštų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šiuo prietaisu izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- I stalčių draudžiama dėti karštus indus ir įdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tiktais įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškvesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykite šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Viryklės valymui draudžiama naudoti garų valymo įrangą.
- 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
- 2 Orkaitės funkcijos pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių kaitvietės
- 7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklys darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Kaitvietė

Оснащение плиты - перечень:

- 3a Padéklas kondit. gaminiams kepti\*
- 3b Grotelės griliui
- 3c Kepimo padéklas\*
- 3z Blokuotė

\*Kai kuriuose modeliuose

# IRENGIMAS

## Viryklės statymas

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

## Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Irengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarančiakai perdirbti ar atlikti elektros sistemos paketimus.

Nurodymai montuotojui

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

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

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

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

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

Kifas, negu schemaje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstu, montavimas.\*

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstu. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstu, neleidžia, pvz., vaikui užsikart 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

\*Kai kuriuose modeliuose

## APTARNAVIMAS

### Prieš pirmąkart įjungus viryklię

- nuimkite pakuotés elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaités durelių, stengdamiesi nenutrauktí klijų juosteles.
- išsimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaités kameros vi daus,
- ijjukite ventiliaivimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaite (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite
- aptarnaudami prietaisą laikykite saugos nurodymų.

**Orkaités kamero plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiumi.**

### Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptaravimas Indo parinkimas

Tinkamai parinktas indas turėtu būti maždaug to paties didžiojo ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius.

Užterštū kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.

Pieš.6h

### Kaitinimo galios pasirinkimas

Kaitvietės yra skirtingu kaitinimo galiu. Kaitinimo galia reguliuojama pačiapsniui, sukanč rankenelę į dešinę ir į kairę.

Pieš.6g

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

## Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

### Orkaitė su priverstine oro apytaka

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

Orkaitė išjungiamą, abidvi rankenélės pastačius ties „●“ / „0“.

#### Dėmesio !

Pasirinkus bet kuria orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) ižjungiamas tiktais nustačius temperatūrą.



### Atšildymas

Ižjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



### Ižjungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudokitės norédamži pakepti pyragus iš viršaus.



### Ižjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokitės norédamži pakepti pyragus iš apačios.



### Ižjungi apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



### Ižjungi: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, orkaitėje ižjungiamas pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



### Nepriklasomas orkaitės apšvietimas

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



### Kaitinimo funkcija ECO

Ižjungus šią funkciją paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra taupyti energiją gaminant patiekalus. Šioje rankenélės padėtyje orkaitės apšvietimas yra išjungtas.

Pieš.6z

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

## Konditerinių gaminių kepimas

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

## Kaitinimo funkcija ECO

- ižjungus šilumos apykaitos funkciją ECO paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra taupyti energiją gaminant patiekalus,
- kepimo trukmės negalima sutrumpinti nustatant aukštesnę temperatūrą, taip pat nerekomenduojama kaitinti orkaitę prieš kepant,
- kepant nereikėtų keisti temperatūros parinkčių ir varstyti orkaitės durelių.

## Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

Kepamo patieka-lo rūsis	Orkaitės funkcija	Temperatūra	Lygis	Trukmė [min.]
		°C		
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis 	Trukmė [min] 
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
	<input type="checkbox"/>	155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку

<sup>2)</sup> Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

# BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Pyragų kepimas

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

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

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

# BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas ant grotelių

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

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 5 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

<sup>2)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

Kepimas

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

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

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

## Orkaitė

- Orkaite reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę išjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos viđu
- Orkaitės kamera valoma tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garaiss Steam Clean:\*
- išpirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apatinių) pastatyta dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),  
uzdarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kameras apie 30 min.,  
atidarykite orkaitės dūreles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jų šiltu vandeniu su indų plovikliu
- Dėmesio! Valant su garaiss po virykle gali susirinkti drégme arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamera, sausai ją nuvalykite.

## Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyviniu priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

## Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lemputę keraminiam lizde, įsukite ja.
- Įsukite lemputės dangtelį.

## Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas\*

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

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

## Orkaitės lemputė - Pieš 9a

\*Kai kuriuose modeliuose

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje išvirtintą apsauginį elementą. Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas iš nuimkite į priekį. Norédami įrengti viryklos dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyro išjovą būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų viris gali sugesti.

Pieš 11 - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

### Vidaus stiklo išémimas\*

1. Kryžminiu atsuktuvu atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuvu išimkite spaudes ir nuimkite viršutinę durelių lentjuostę. (pieš. 11A, 11B).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). (Pieš. 11C).
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygoji stiklo dalis turėtų būti virsuje.

Pieš.11C - Vidaus stiklo išémimas

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklos darbines sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taipymą paveskite specialiūtui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamas žemiau pateikiamos lentelės nurodymu. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

\*Kai kuriuose modeliuose

## Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje išvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas iš nuimkite į priekį. Norédami įrengti viryklos dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyro išjovą būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų viris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

### Vidaus stiklo išémimas\*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išspraushti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygoji stiklo dalis turėtų būti virsuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinė lentjuoste tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paškau lentjuostės kairi galą iргi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

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

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

# VEIKSMAI AVARIJOS METU

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1.Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2.Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valumo ir priežiūros skyrių)

**Dėmesio!**

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė itampa	230V/400V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 7,0 kW
Prietaiso kategorija	85 / 50 / 60 cm

Pagrindiniai duomenys:

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

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

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

Priverstinė oro apytaka ECO (šilumos apytakos kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	
Priverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + keptuvas + ventiliatorius)	
Priverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	
Įprastinis režimas ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas)	

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

Hansa pliid kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidit kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb õga pliid läbi katsetused ohustehnika ja toimimise alal.

Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda.

Siintoodud juhiste järgmine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel.

Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast.

Önnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

### Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

### SISUKORD

LUGUPEETUD Klient	20
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	20
OHUTUSJUHISED	22
KÜRYLIFÝFA СИПАТТАМА	23
PAIGALDAMINE	24
KASUTAMINE	25
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИЛИСЕД НОУАНДЕД	27
HOOLDUS JA PESEMININE	31
KAITUMINE RIKETE KORRAL	32
TEHNILISED ANDMED	33

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides, ei sääste-  
ta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda.  
Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elekt-  
rienergia kokkuhoiiks anname järgmisi  
soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnöude kasutamine. Pak-  
su tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbitrimine kuni 4 korda!
- Välgive toiduvalmistusnöö põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusalala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmis-  
tusnöö põhjat puhtana.

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

- Arge tööstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusalala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduval-  
mistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel sead-  
ke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud ukse-  
tihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Pu-  
hastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemaarast tarbimist.



### LAHTIPAKKIMINE

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



### KÄIBELT KÖRVALDATUD SEADME KÄIT- LEMINE

Kui seade körvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtu-punkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendi. Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmater-  
jalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähiselle. Ra-kendates korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitab kaasa keskkonnahoole.

Teavet vastuvõtpunktide asukohta kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

**Tähelepanu..** Keetmine ilma rasva või ölita 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.** Tuleohht: ära paiguta asju keedupinnale.

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga

ettevaatlik.

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

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

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

Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitavlasta pliidipinnal jahtuda.

Kõogi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

## OHUTUSJUHISED

- Kasutamisel seade kuumeneb. Pöletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuuide töötava pliidiga võib tähendada pöletusohu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellelega seotud kaablid ei puutu vastu kuuma ahju ega pliidiplati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Arge jätkke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ulekuumenenud või pliidiplaadile sattunud öli või rasv võib kergesti süttida.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadilé – 25 kg.
- Ärge asetage pliidi sahlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Törke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitzada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

## SEADME KIRJELDUS

1a

- 1 Temperatuuriregulaatori
- 2 Ahju töorežiimi valiku lülitி
- 3, 4, 5, 6 Kuumutusalade ümberlülitud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toitemärgutuli R
- 9 Praeahju ukse käepide
- 10 Pliidiplaat

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat\*
- 3b Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3c Küpsetusplaat\*
- 3z Pliidi

# PAIGALDAMINE

## Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilaatsioon peab töötama korralikult ning köikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Köögimööbli kattematerjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulila.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgus, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tömmata.

## Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.\*

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

joonis 3z

Kõrgus 850 mm  
A = 60 mm  
B = 103 mm

Kõrgus 900 mm  
A = 104 mm  
B = 147 mm

## Ühendamine elektrivõrku

### Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmine või juhtimestiku ümbertegemine on keelatud. Teave eksperdile Pliit on toodetud kasutamiseks kolme- faasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbijavale nimivoolelule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avarillülit, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

### Märkus!

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

joonis 4b

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

### Märkus!

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

\*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

## Enne esimest sisselülitamist

- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooga veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusalad sisse 4 minutiks ilma keedunöödeteta.
- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

## Kuumutusalade juhtimine Keedunööde valik

Õigesti valitud keedunöödu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusalala läbimõõdule. Ärge kasutage kumera või nõogusa põhjaga keedunöösid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Mustus kuumutusalal või poti põhjas segab soojsõlekannet.

joonis.6h

## Kuumutusvõimsuse valik

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

joonis.6g

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

## Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

- pliidiplaadi pühusele - määrdunud pliidi soojsülekanne on halb,
- hoidke keeduplaate korrosiooni eest
- enne keedunöödu eemaldamist lülitage pliit välja
- Ärge jätkke sisselülitatud pliidiplaadile toidunööud järelvalveta, eriti kui tegemist on rasva või õliga; kuum rašv süttib kergesti.

# KASUTAMINE

## Sundkonvektsiooniga praeahi

Ahju soojendatakse ülemise ja alumise küttekehaga. Ahju juhtmine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

joonis. 6z

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

## Tähelepanu!

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



### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



### Pealkuumutus

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



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppu asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



### Ahju sisevalgustus

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



### ECO küttefunktsioon

Selle funktsiooni abil aktiveeritakse toitude valmistamisel optimeeritud kuumutusmeetod energia säästmiseks. Sellises asendis nupu puuhul lülitatakse ahju valgustus välja.

## 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 tavaisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jäääb tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojenda da.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tükiga (tikk peab jäätma puhtaks ja kui vaks).
- Soovitame jäätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

- Tabelites 1 ja 1a toodud andmed võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

## Lihagrillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidil.
- Lihagrillimiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varust tud nöusid.
- Lihagrillimisel restil või vardas asetage esimesele täsandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Lihagrillimise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprosessi ajal järgkindlast liha sealt eraldunud mahlagaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

## ECO küttefunktsoon

- kasutades ECO küttefunktsooni, aktiveeritakse optimaalne kuumutusmeetod, et säasta energiat toitude valmistamisel.
- küpsetamise aega ei saa lühendada kõrgemate temperatuuride seadmisega ja küpsetusajuhu eelsoojendus ei ole soovitatav,
- ärgé muutke küpsetamise ajal temperatuuri ega avage ust.

## ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid

Küpsetamise tüüp toodud	Ahu funktsioon	Temperatuur	Taset	Aeg [h:min]
	ECO	°C		
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

Toodete küpsentamise liigid	Toodete küpsentamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed E <sup>4</sup> <sub>1</sub>	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

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

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

<sup>2)</sup> Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

# TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunkt-sioonid	Temperatuur (°C)	Küpsetamis-aeg <sup>2)</sup> (min)	
Väikesed koogid	Plaat pagari-toodetele	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>	
	Plaat pagari-toodetele	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>	
	Plaat pagari-toodetele	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>	
	2 + 4 2 - plaat pagaritoodetele Plaat lihaküp-setistele 4 - plaat pagaritoodetele			155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>	
Muretainas (ribad)	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>	
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>	
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>	
	2 + 4 2 - plaat pagaritoodetele Plaat lihaküp-setistele 4 - plaat pagaritoodetele			160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>	
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogi-vorm Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>	
Õunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2	vormid paik-nevad restil diagonaalselt, paremal taga ja vasakul ees		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Kuumuta tühi ahi soojaks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

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

# TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

## Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Röstimine	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	4 - röst 3 - lihaküpse-tusplaat		250 <sup>1)</sup>	1 lehekülg 10 - 15 2 lehekülg 8 - 13

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

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

## Küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Terve kana	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	2 - röst 1 - lihaküpse-tusplaat		180 - 190	70 - 90
	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	2 - röst 1 - lihaküpse-tusplaat		180 - 190	80 - 100

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

# HOOLDUS JA PESEMINE

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

## Keeduplaadid

Eemaldage mustus, nt kinnikörbenud toidu- jäänused, pliidiplaadi pinnalt niiske lapi abil (ärge mingil juhul peske ega valage veega üle pliidiplaadi mustaks oksüdeeritud pinda). Roostevabast terasest iluröngaid võib pesta neutraalse nöudepesuvahendi või muu puhastusvahendi abil. Pärist seda kuivatage need korralikult.

Keeduplaatide pinda tuleb aeg-ajalt pühkida pehme lapiga, millel on veidi vaseliin- või silikoonöli. Ärge kasutage selleks otstarbeks loomseid ega taimseid rasvu (nt vöid, sularasva, taimööli jne).

## Pliidikate

Emaileeritud pliidikatte pesemiseks kasutage sooja vett, millele on lisatud veidi nöudepesuvahendit. Tugevamalt kinnijäändub mustuse eemaldamiseks võib erandkorras kasutada plastikspaatlit.

## Praeahi

- Puhistage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nöudepesuvahendit.
- **Auruga puhastamine – Steam Clean:**
  - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolel võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
  - sulgeda ahju uks,
  - temperatuuri pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsioniga alumine küttekehä määräta asendisse
  - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatutes,
  - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tömmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.Tähelepanu! Pärist aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärist auru-pesu ise-äranis hoolikalt.

### Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

- Keerake kõik nupud asendisse „●” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja, 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.

Ahu valgustus joonis. 9

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

## Ahu valgustava halogeenpirni vahetamine\*

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

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

Ahu valgustus joonis. 9a

# HOOLDUS JA PESEMINE

## Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, töstes seda ülespoole ning lükake ettepoole. Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgiige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast uksé paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

## Siseklaasi eemaldamine\*

1. Ristpeakravikeerajaga keerata lahti külgmistes riividest asetsevad kruvid (joon 11A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tömmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
3. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).
4. estat klaas sooja vee ja väheste pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseteda vastupidised jarjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

## Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, töstes seda ülespoole ning lükake ettepoole(joon 12A). Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgiige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast uksé paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Västasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joons 12A - Tõstke üles fiksaator

## Siseklaasi eemaldamine\*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joon 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D,12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja väheste pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseteda vastupidised jarjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

### Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi törkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.

Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poolे pöördumist.

\*Mõned mudelid

\*більші універсальні

# KÄITUMINE RIKETE KORRAL

TÖRGE	PÖHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elektroonika	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage välja osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge  
Nimivõimsus  
Pliidi mõõtmned

230/400V~50 Hz  
suurim 7,0 kW  
85 / 50 / 60 cm

Peamine teave:

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

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

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

Kohandatud ECO õhuringlus (soojusülekande kuumuti + ventilaator)	
Kohandatud ECO õhuringlus (alumine kuumuti + ülemine kuumuti + röster + ventilaator)	
Kohandatud ECO õhuringlus (alumine kuumuti + ülemine kuumuti + ventilaator)	
ECO tavarežiim (alumine kuumuti + ülemine kuumuti)	

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

Шпоретот Hansa е комбинација на исклучителна леснотија во користењето и совршена ефективност. По читањето на упатството, користењето на шпоретот нема да биде проблем. Шпоретот, кој ја напуштил фабриката бил целосно проверен пред да биде запакован, во однос на безбедноста и функционалноста на контролните места.

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

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

Упатството треба да се зачува и секогаш да биде достапно.

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

#### **Внимание!**

Шпоретот да се користи само по запознавањето на ова упатство.

Шпоретот е наменет исклучиво за домашна употреба.

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

#### **СОДРЖИНА**

Основни информации	34
Совети поврзани со безбедното користење	36
Опис на производ	39
Инсталација	40
Користе	41
Печење во рерната–практични совети	43
Чистење и одржување на шпорет	47
Постапки во случај на аварija	48
Технички подато	49

## 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.**  
Тенцерињата со рамно и дебело дно овозможуваат заштеда до 1/3 електрична енергија. Да не се заборава покривката, бидејќи во спротивно искористеноста на ел. енергија расте четирикратно!
- **Одбирање на сад за готвење, соодветен до грејната површина.**  
Садот за готвење никогаш не треба да биде помал од грејната плоча.
- **Водење грижа за чистотата на грејните плочи и дната на тенцерињата.**  
Нечистотите го попречуваат прекажувањето на топлина – моќно изгорени нечистотии често може да се отстранат само со силни средства, кои се непријатни за природната средина.

- **Одбргнување на непотребното „погледнување во тенцерето“.**  
Исто така да не се отвара вратата на рерната непотребно.
- **Исклучи ја плочата пред да го тргнеш тенцерето.**
- **Да се користи рерната само со поголеми количини на храна.**  
Месо со тежина до 1 кг штедливо може да се приготви во тенцере на плочата од шпоретот.
- **Искористување на топлината на употребуваната рерна.**  
Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот.

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

- **Печење со термотек и со затворена врата на рерната.**
- **Внимателно затварање на вратата на рерната.** Топлината се ослободува низ нечистотите на дихтонзите на вратата. Најдобро е да се отстраниваат веднаш.
- **Да не се вградува шпоретот во непосредна близина на фрижидери/замрзнувачи.** Поради нив искористеноста на електричната енергија непотребно расте.

# ПОЧИТУВАН КЛИЕНТУ,

## ОТПАКУВАЊЕ



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

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

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

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

## ПОВЛЕКУВАЊЕ ОД ЕКСПЛОТАЦИЈА

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

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

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



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

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

## СОВЕТИ ЗА БЕЗБЕДНО КОРИСТЕЊЕ

- Посебно треба да се внимава на децата кои се во близина на шпоретот. Директен контакт со активниот шпорет може да предизвика изгореници!
- Треба да се обрне внимание да малите уреди за домаќинство заедно со каблите не ја допираат директно загреаната рерна или грејната плоча, бидејќи изолацијата на тие уреди не е отпорна на влијанието на високи температури.
- 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 пргреат.
- Не треба да се дозволи загадување на грејната плоча и оставање на искапени течности. Евентуалните нечистотии треба веднаш да се отстранат.
- Не треба да се вклучува грејната плоча пред претходно поставување на сад на неа.
- На отворената врата од рерната не треба да се ставаат садови со маса нас 15 кг, а на грејната плоча над 25 кг.
- Да не се користат оstri средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.
- Се забранува ставање на врели садови и елементи (над 75°C), како и лесно запаливи материјали во фиоката.
- Се забранува користењето на технички неисправен шпорет. Сите поправки може да бидат вршени само од лице кое поседува соодветни овластувања.
- Секогаш кога доаѓа до технички проблем, треба веднаш да се исклучува електричното полнење на шпоретот.
- Уредот може да биде користен исклучиво за целта за која е проектиран. Сите други користења (на пр. загревање на простории) треба да се сметаат за несоодветни и небезбедни.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

Додатоци:

- За Таџа за печива\*  
3b Решетка за скара (скаличка за сушење)  
3c Таџа за печене\*

# ИНСТАЛАЦИЈА

## Сместување на шпоретот

- Кујнската просторија треба да биде сува и проветрива, како и да поседува функционална вентилација, а сместувањето на шпоретот треба да гарантира слободен пристап до сите управувачки елементи.
- Шпоретот е вграден во класа У, што значи дека може да биде вградена во висок мебел или сид. Мебелот за вградување мора да има обивка и лепило за негово залепување, отпорно на температура од 100°C. Неисполнувањето на овој услов може да предизвика деформирање на површината или одлепување на обивката.
- Шпоретот треба да се постави на тврда, рамна подлога (да не се поставува на основата).
- Аспираторот треба да се монтира согласно препораките приклучени во неговото упатство за користење.
- Пред да се започне со користење, треба шпоретот да се нивелира, што има посебно значење за рамномерното распливање на маснотите во тавата.
- За таа намена служат регулациите ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација +/- 5 mm.

## Поврзување на шпоретот до електричната инсталација

### Внимание!

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

### Совети за инсталаторот

Шпоретот фабрички прилагоден е за напојување со трофазна струја (400V 3N~50Hz). Основниот напон на грежните елементи на шпоретот изнесува 230 V. Прилагодувањето на шпоретот за напојување со еднофазна струја (230 V) можно е со соодветно преместување на поврзувачката штичка според приложена шема на врзување. Врзувачката шема исто така сместена е во близина на приклучците на шпоретот. Пристапот до штичката возможен е по отстранувањето на покривката на приклучците со одблокирање на заклопките со рамен одвртувач. Да не се заборави соодветниот избор на поврзувачки кабел, земајќи го во предвид видот на поврзување и основната моќ на шпоретот. Поврзувачкиот кабел треба за зацврсти во приклучната спојка на шпоретот.

(Сл.4b)

### Внимание!

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

\* кај избрани модели

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

### Внимание!

Инсталаторот обврзан е да му издаде на корисникот „потврда за приклучување на шпоретот до електричната инсталација“ (се наоѓа во гарантиската карта).

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

## 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 перната и со тоа да доведе до превртување на шпоретот.

(Сл.3z)

Шпорет вис. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Шпорет вис. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

## 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 изведи опремата на рерната и да се измие во топла вода во малку средство за миење садови,
- да се вклучи вентилацијата во просторијата или да се отвори прозорец,
- да се загреје рерната (на темп. од 250°C, на ок. 30 мин.), да се отстранат нечистотите и добро да се измие, грејните полиња на плочата треба да се загреваат на ок. 4 мин. без користење на сад.
- да се извршат активности во согласнот со правилата за безбедност

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

## Управување на работата на грејните полиња на керамичката плоча

Управување на работата на грејните плочи е реализирано со помош на четири тркалца, кои се наоѓаат во панелот за управување со шпоретот. Графичките симболи сместени над тркалцата информираат која грејна плоча е управувана од одбраното тркалце.

### Избор на сад

Правилно избраниот сад треба да поседува приближен пречник 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)

### Избор на грејна моќ

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

(Сл.6g)

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

### Внимание!

Штити ја плочата од корозија!

Исклучувај ја плочата пред да вадењето на тендерето.

На вклучена плоча не оставај без надзор садови со храна подготвена на масти и масла, бидејќи врелото масло е самозапаливо.

## Функции на перната и нејзино користење Перна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор)

Перната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач. Работата на перната е раковедена со помош на тркалце за видот на работа на перната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.61)

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

(Сл.6k)

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

### Внимание!

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

## 0 Нулта подесување



### Одморзнување

Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



### Вклучен горен грејач

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



### Вклучен долен грејач

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



### Вклучен горен и долен грејач

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



### Вклучен вентилатор, горен и долен грејач

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



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



### Функција за греење ECO

При користењето на оваа функција се активира оптимизиран начин на греење, чија цел е заштедата на енергија за време на подготовката на храна. При таа позиција на тркалцата, осветлувањето на релната е исклучено.

## Контролни ламби

(Сл.6z)

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

**Печива**

- се препорачува користење на фабрички достапните таци при печењето,
- печивата исто така може да се ставаат во трговски форми и таци кои треба да се остават на скаличката за сушење, **за печење се препорачува користење на црни таци, кои подобро спроведуваат топлина и го скратуваат времето за печење,**
- не препорачуваме користење на форми и таци со јасна и блескава површина во случај на користење на конвенционалното греене (горен грејач и долен), бидејќи дното на печивото може да остане недочекано,
- при користење на функцијата термотек не е потребно воведно загревање на комората на рерната, но за останатите типови на греене, комората на рерната треба да се загреје,
- 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 ориентационо и може да се коригираат 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 ракчи кои исто се отпорни на дејство на високи температури,
- при печење на скаличката за сушење или раженот се препорачува да се смети таца за печење со малку вода на најниското ниво,
- барем еднаш при печењето се препорачува вртење на месото на другата страна, повремено полевање на месото со настанатиот сос или со врела – солена вода, месото не смее да се полева со студена вода.

**Функција за греене ECO**

- при користење на функцијата термотек ECO се активира оптиматизиран начин на греене, чија цел е заштеда на енергија за време на подготвуваните програми,
- времето на печење не може да се скрати со внесување на повисоки температури, исто така не се препорачува воведно загревање на релната пред печењето,
- не треба да се менува внесената температура во текот на печењето ниту пак да се отвора вратата додека трае печењето.

**Препорачани параметри при користење на функцијата ECO**

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво	Време [мин.]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

## ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

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

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво	Време [мин.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
	<input type="checkbox"/>	155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

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

<sup>1)</sup> Загреј ја празната рерна

<sup>2)</sup> подаденото време се однесува на печење во мали форми

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

# ПРОБНА ХРАНА. Согласно нормата EN 60350-1.

Печење на колачи

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

<sup>1)</sup> Загреј ја празната рерна, не ја користи функцијата за брзо загревање.

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

# ПРОБНА ХРАНА. Согласно нормата EN 60350-1.

Скара

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

<sup>1)</sup> Загреј ја празната перна, вклучувајќи ја на 5 мин., без користење на функцијата за брзо загравање.

<sup>2)</sup> Загреј ја празната перна, вклучувајќи ја на 8 мин., без користење на функцијата за брзо загравање.

Печење

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

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

# ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

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 тркалаца да бидат вратени на позиција „●“ / „0“. Со чистење може да се започне кога шпоретот ќе биде изладен.

## Грејна плоча

- Нечистотии, на пр. остатоци од храна на површината на плочите се отстрануваат со мека крпа (црната површина на плочите со ништо не смее да мие и струга). Украсните никелни прстени ги миреме со користење на средства за миење садови или со други нежни средства. Површината на плочите повремено ја мачкаме со вазелинско или силиконско масло. За таа намена не смее да се користат животински и растителни масла, како на пр. сало, путер, масло и сл.

## Рерна

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

### Важно!

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

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

## Промена на светилката за осветлување на рерната\*

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

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

## Промена на халогената светилка, осветлување на рерната\*

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

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

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

# ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

## Периодический осмотр

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

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

### Внимание!

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

## Вадење на вратата

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

(Сл.11) - Вадење на внатрешното стакло

## Вратата на рерната се состои од две стакла.\*

1. Со помош на вкрстен одвртувач да се одвртат шрафтовите кои се наоѓаат во странничните склопки (сл.11a).
2. Склопките да се турнат со помош на рамен одвртувач и да се извади горната штичка на вратата. (сл. 11a, 11b)
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долнот дел на вратата). (сл.11c).
4. Да се измие стаклото со топла вода и малку средство за миење.

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

(Сл.11c)

## 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. 12a). Вратата нежно да се затвори, да се потрене и да се извади нанапред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на 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.12a) - Вадење на внатрешното стакло

## Вадење на внатрешното стакло\*

1. Со помош на рамен одвртувач треба да се погоди горната штичка од вратата, нежно мрдајќи ја по стараните (Сл.12b)
2. Да се извади горната штичка на вратата (Сл.12b, 12c).
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долнот дел на вратата). (Сл.12d, 12d1)

**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 агили долу.

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

Сл. 12d - Вадење на внатрешните стакла.

3 стакла.

Сл. 12d1 - Вадење на внатрешните стакла.

2 стакла.

## ПОСТАПУВАЊЕ ВО АВАРИЈНИ СИТУАЦИИ

Во секоја аваријна ситуација треба:

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

\* кај избрани модели

# ПОСТАПУВАЊЕ ВО АВАРИЈНИ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ПОСТАПКА
1. Уредот не работи	Пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, изгорениот да се промени
2. Не работи осветлувањето на перната	Разлабавена или оштетена светилка	да се дозаврти или промени прегорената светилка (види дел) Чистење и одржување

## ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

Основен напон 230/400V~50Hz

Основна макс. моќ 7,0 kW

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

Основни информации:

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

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

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

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

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

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

Pirms plīts iepakojanās fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionālītāte, gan drošība. Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Drošības instrukcijas norādījumu leverbūtnā pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām. Lietošanas instrukcija ir jāsaglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai.

Rūpīgi ievērojet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negādījumiem.

**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**

<b>PAMATINFORMĀCIJA</b>	<b>50</b>
<b>KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?</b>	<b>50</b>
<b>IEKĀRTAS APRAKSTS</b>	<b>53</b>
<b>UZSTĀDIŠANA</b>	<b>54</b>
<b>APKALPE</b>	<b>55</b>
<b>CEPĀNA CEPEŠKRĀSNÍ – PRAKTIŠKI PADOMI</b>	<b>57</b>
<b>VIRTUVES PLĪTS TIRĀŠANA UN KOPŠANA</b>	<b>61</b>
<b>PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS</b>	<b>62</b>
<b>TEHNISKIE PARAMETRI</b>	<b>63</b>

**KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?**

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

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus. Kātī ar plakanu un biezu dibenu lauj ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas. Atcerieties par katlu vāku, pretējā gadījumā elektroenerģijas patēriņš pieaug četrkārtīgi!

- Trauku pilēgošana sildīšanas lauka virsmai. Gatavošanas trauks nekad nedrīkst būt mazāks par sildīšanas lauku.
- Rūpējieties par vārīšanas zonas un katlu apakšas tīrību. Netīrumi traucē siltuma cirkulāciju. Stipri piedegūs netīrumus bieži vār notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinotiem tīrīšanas līdzekļiem.
- Izvāršanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā“. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis. Iekārtas laicīga izslēgšana un paliekšā siltuma izmantošana. Ilgstoša gatavošanas laikā gadījumā izslēdziet sildīšanas laukus uz 5-10 minūtēm pirms gatavošanas laika beigām. Tas palīdz ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas. Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāku daudzuma ēdienu pagatavošanai. Galu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtutes plīts virsmas.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtēs pirms gatavošanas beigām.

**Uzmanību!** Programmetāja izmantošanas gadījumā iestatiet ūsāku ēdienu pagatavošanas laiku.

- Grilešana ar siltā gaisa plūsmu un aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ie-teicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja/saldētavas tuvumā. Šo ierīcu dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

**IZSAINOŠANA**

Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsainošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nespēsārnojot apkārtējo vidi. Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem. Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maišini, putuplasta gabalini, utt.) izsainošanas laikā, lūdz, uzglabāt atstatuš no bēriem.

**IZNEMĀŠANA  
EKSPLOATĀCIJAS**

Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrošs atkritumu konteineru simbols.

Sāds 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.** lekārta 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. Nelaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrišanas un apkalpes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

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

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

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

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē. Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Nelaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.

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

**Uzmanību.** Lai izvairītos no strāvas triecienu draudiem, pirms lampīnas nomainas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta. Indukcijas plīts virsmas tīrišanai nedrīkst izmantot tvaika tīrišanas iekārtas.

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

## NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Pievērsiet īpašu uzmanību bērniem, kas atrodas plīts tuvumā. Tieša saskare ar ieslēgtu plīts virsmu var novest pie apdegumiem!
- Pievērsiet uzmanību tam, lai mājsaimniecības aprīkojums un tā vadi nepleskatos sakarsušajai cepeškrāsnij vai sildīšanas virsmai, jo šī aprīkojuma izolācija nav noturīga pret augstas temperatūras iedarbību.
- Neievietojiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus, jō cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Ella un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Nepielaujiet sildīšanas virsmas nosmērēšanos un nollešanu. Radušos bojājumus nekavējoties notīriet.
- Neieslēdziet plīts virsmu, nenovietojot trauku uz vāršanas zonas.
- Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm traukus, kuru svars pārsniedz 15 kg, bet uz plīts sildīšanas laukiem traukus, kuru svars pārsniedz 25 kg.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
- Aizliegts atvilktnē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Aizliegts izmantot virtuves plīti, ja tā ir slīktā tehniskā stāvoklī. Visus bojājumus var novērst tikai pilnvarota persona.
- Jebkura tehniska bojājuma izraisītā situācijā plīts virsmu nepieciešams atvienot no elektrības padeves tīkla.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir hepatēzi un bīstami.

## IEKĀRTAS APRAKSTS

1a

- 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
- 2 Cepēškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Sildīšanas laukku vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampiņa L
- 8 Plīts darba kontrollampiņa R
- 9 Cepēškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Plīts virsma

Aksesuāri:

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

# UZSTĀDĪŠANA

## Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilačijas sistēmu, bet plīts novietojumam jānodrošina brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Plīts ir izstrādāta Y klasē, tas nozīmē, ka vienpusēji var būt apbūvēta ar augstu mēbeli vai sienu. Iebūvēšanai paredzēto mēbelu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Virtuves plīti novietojet uz cetas un līdzdenas virsmas (nenovietojet uz pamatnes balstiņiem).
- Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem.
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme, vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu. Šīm nolūkam paredzētas regulācijas kājinās, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 mm.

**Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.\***

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Patēcoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāp-joties pa cepeškrāsns duriņām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

zīm.3z

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

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

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu main-strāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā. Piekļuve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka nonemšanas, atbloķējot enģes ar plakano skrūvgriezi.<sup>1</sup> Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu.

Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

Uzmanību!

Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības kēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar . Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdzi, lai avārijas situācijās būtu ie-spējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēža pārslēgiem jābūt min. 3 mm.

Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

## Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- nonemiet iepakojuma elementus, iztīriet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru un sildišanas virsmu no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- iznemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājet siltā ūdeni, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- sakarsējiet cepeškrāsns (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), nonemiet netīrumus un rūpīgi nomazgājet, sildišanas laukus sildiet aptuveni 4 min. bez trauku novietošanas.
- visas tehniskās darbības veiciet saskaņā ar drošības instrukcijas norādījumiem.

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

## Vāršanas zonu vadība

Vāršanas zonas tiek regulētas ar četriem vadības regulatoriem, kas atrodas virtuves plīts vadības panelī. Grafiskie simboli virs vadības regulatoriem informē, kurš regulators atbilst kuram sildriņķim.

### Trauku piemeklēšana

Pareizi piemeklētu trauku apakšai jābūt tādā diametrā, kas atbilst sildišanas virsmas diametram. Nedrīkst izmantot traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu. Ieteicams izmantot speciālus traukus ar biezū un ieapaļu apakšu. Jāatceras, lai traukti tiktu izmantoti kopā ar pareiza izmēra vākiem. Netīra sildriņku un trauku virsma neļauj pilnībā izmantot siltuma rezerves.

zīm.6h

### Sildišanas jaudas piemeklēšana

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

Citas regulatora pozīcijas

zīm.6g

- 0 Izslēgšana
- Minimums, uzsildišana
- 1 Dārzenu sautēšana, lēnā gatavošana
- Zupu vāršana, lielāku ēdienu daudzumu pagatavošana
- 2 Lēnā cepšana
- Galas, zivs cepšana
- 3 Maksimums, ātrā uzsildišana, ātrā gata vošana, ātrā cepšana

### Uzmanību!

Sargājet plīts virsmu no korozijas rašanās. Izslēdziet plīts virsmu pirms katlīna noņemšanas. Neatstājiet uz ieslēgtas plīts virsmas bēz uzraudzības traukus ar edieniem, kas pagatavoti taukos vai eļļā. Karstas taukvielas var aizdegties

## Cepēškrāsns fukcijas un lietošana.

### Cepēškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepēškrāsnis iespejams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementu. Sīs cepēškrāsns 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, pagriezot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

#### Uzmanību!

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

## 0 Nulles iestatījumi



### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviens sildelementa.



### Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā lauj uzkarstēt cepēškrāsnī, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūnināšana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.



### Ieslēgts apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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



### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriezot regulatoru sajā pozīciju, tiek iegūts cepēškrāsns kameras apgaismojums.



### Sildīšanas funkcija ECO

Iespējot šo funkciju, tiek aktivizēts optimizēts apkures režīms, kas paredzēts energējas taupīšanai ēdienu gatavošanai. Sajā ūkstura pozīcijā cepēškrāsns indikators ir izslēgts.

## Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepēškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampinas, plīts darba kontrollampina (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampinas degšana **R** signalizē pār cepēškrāsns darbū. Kontrollampinas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepēškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptes tiek rekomēdēta ēdienu ievietošana uzkarstēt cepēškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampinas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepēškrāsns kamera). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepēškrāsns apgaismojums”.

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTIKI PADOMI

## Konditorejas izstrādājumi

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

nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām,

- ja pavārgrāmatās norādītā informācija iešķirojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

## Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojet galas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsma
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmena novietojet cēpamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgrīzgt galu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet galu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejiet galu ar aukstu ūdeni

## Sildīšanas funkcija ECO

- Izmantojot ECO funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdienu pagatavošanas lai,
- cepšanas laiku nav iespējams samazināt, iestatot lielāku temperatūru, nav ieteicama arī cepeškrāsns uzkarēšanā pirms ēdienu cepšanas,
- cepšanas laikā nav ieteicams mainīt temperatūras iestatījumus un atvērt durvis.

## Ieteicamie parametri, izmantojot ECO funkciju

Cepamā ēdienu veids	Cepeškrāsns funkcija 	Temperatūra °C	Līmenis 	Laiks [min] 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

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

Cepamā ēdienu veids	Cepēškrāsns funkcija 	Temperatūra °C	Līmenis 	Laiks [min.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

<sup>1)</sup> Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

<sup>2)</sup> Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

# TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Mīklas izstrādājumu cepšana

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

<sup>1)</sup> Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

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

# TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

## Grilēšana

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

<sup>1)</sup> Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 5 minūtes, neizmantojet ātrās sakarsēšanas funkciju.

<sup>2)</sup> Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 8 minūtes, neizmantojet ātrās sakarsēšanas funkciju.

## Cepšana

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

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

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

## Plīts virsma

- Netīrumus, piemēram, piedegušu ēdienu, no plīts virsmas nonemiet ar mīkstu drāniņu (melno plīts virsmu ne aš ko nedrīkst mazgāt vairi berzēt). Savukārt, nikelā pārklājuma dekoratīvos rinkus drīkst mazgāt ar traukū mazgāšanas šķidrumu vai saudzīgiem, šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem. Vārīšanas zonu virsmu laiku pa laikam notīriet ar vazelīnu vai silikona eļļu. Šim nolūkam nedrīkst izmantot dzīvnieku un augu taukus, tādus kā sviests, tauki, eļļa u.tml.
- Plīts aprīkojuma emaljētos elementus mazgājet ar sulta ūdens un trauku mazgājamā līdzekļa šķidumu.
- Neizmantojiet šķidrumus, kas satur organiskās skābes (piem., citronskābi), kas varētu izraisīt keramiskās emaljas matēšanos vai paliekošus plankumus.

## Cepēškrāsns

- Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:
  - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1glāze),
  - aizveriet cepeškrāsns durvis,
  - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50 °C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelēmenta pozīcijā,
  - sildiet cepeškrāsns kamерu aptuveni 30 minūtes,
  - atvietiet cepeškrāsns durvis, kameras iekšpusi tīriet ar drāniņu vai sūkli, pēc tam izmazgājet ar siltu ūdeni, kām pievienots trauku mazgājāmais līdzeklis.
- Pēc mazgāšanas izslaukiet cepeškrāsns kameru.
- Plīts aprīkojuma emaljētos elementus mazgājet ar sulta ūdens un trauku mazgājamā līdzekļa šķidumu.
- Neizmantojiet šķidrumus, kas satur organiskās skābes (piem., citronskābi), kas varētu izraisīt keramiskās emaljas matēšanos vai paliekošus plankumus.

### Uzmanību!

Stikla priekšējo dalu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

## Cepēškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa\*

Lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena, pirms spuldzītes maiņas pārliecīnieties, ka iekārtā ir izslēgta.

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

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējet spuldzīti keramiskajā ligzdā.
- Ieskrūvējet 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,
- Izskrūvējet un nomazgājet lampīnas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Iznemiet halogēna kvēlpuldzi, bidot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlpuldzi. Spuldzītes parametri:
  - 1. tips G9.
  - 2. spriegums 230V.
  - 3. jauda 25W.
- Pārliecīnieties, ka jaunā kvēlpuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

**Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlpuldzei.**

Zīm.9a

\*daži modeļi

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

## Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

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

## Durvju nonemšana

Lai vieglāk pieklūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē esošo drošības elementu (zīm. 11). Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojiet durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementanofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 11 *Enģu drošības elementu atliekšana*

### Iekšēja stikla nonemšana\*

1. Izmantojot plākano skrūvgriezi, aizkeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11a, 11b).
3. Iekšēju stiklu nonemt no turētāja (durvju apakšējā dalā). Noņemt vidus stiklu (zīm. 11c).
4. Nomazgāt stiklu ar tirs ūdens un nelielu Mazgāšanas līdzekļa daudzumu.

Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkojties pretējā secībā. Stikla gludai dalai jābūt novētotai augšā.

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

Zīm. 11c - Nonemot iekšējo stiklu. 2 logi

## PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

## Durvju nonemšana

Lai vieglāk pieklūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē 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. Ievietojiet durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementanofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Enģu drošības elementu atliekšana*

### Iekšēja stikla izņemšana\*

1. Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdīet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā dalā).
4. Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).

Nomazgājet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.

Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla dalai jāatrodas augspusē, bet nosķeltajiem stūriem apakšpusē.

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

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

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

# PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMEŠLS	RISINĀJUMS
1. lekārtā nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
2. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vajīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdeguso lampiņu (skat. nodaļu <i>Tirišanaun kopšana</i> )

## TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V/400V~50 Hz
Nominālā jauda:	max. 7,0 kW
Virtuves plāts izmēri (augstums/platums/dzīlums)	85 / 50 / 60 cm

Pamatinformācija:

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

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

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

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

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

