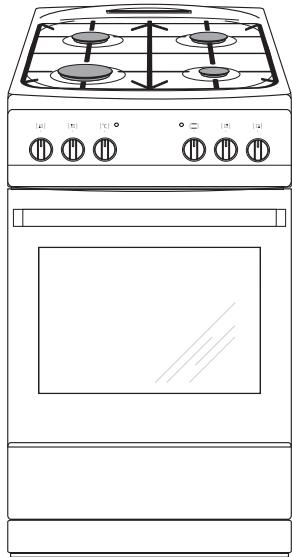




FCMW5*

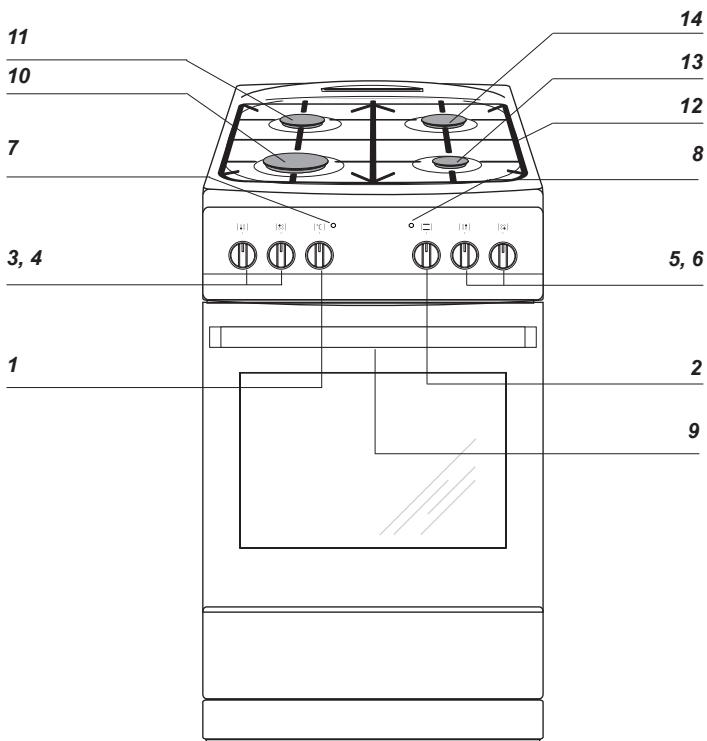


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT

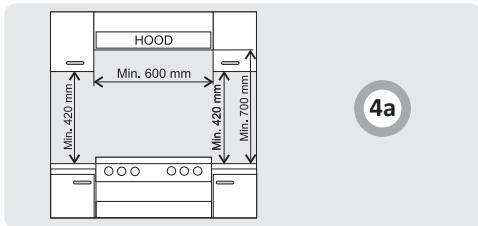
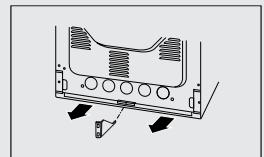
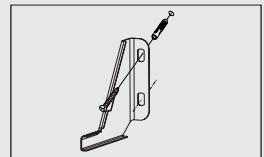
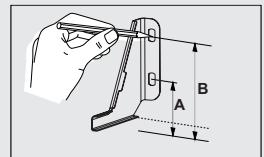
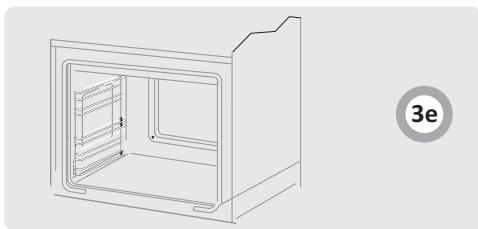
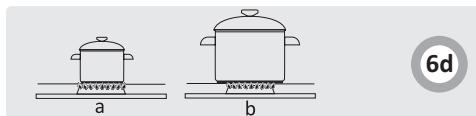
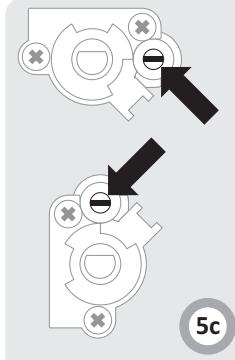
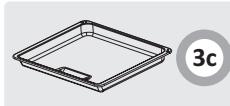
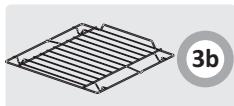
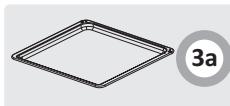
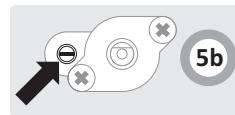
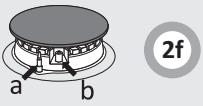
LT
ET

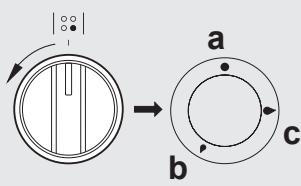
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБАТ / ГАСЕН ШПОРЕТ СО ЕЛЕКТРИЧНА РЕРНА
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS AR ELEKTRISKO CEPEŠKRĀSNI LV

MK

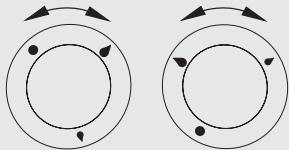


1a

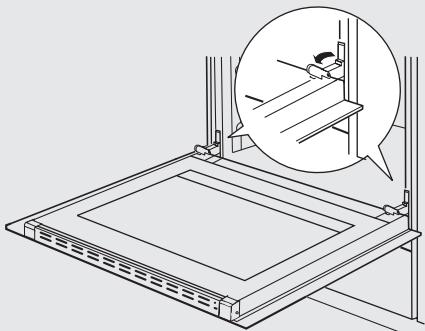




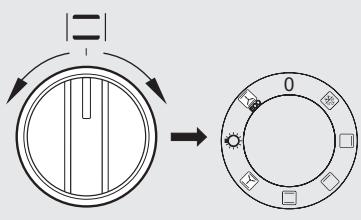
6e



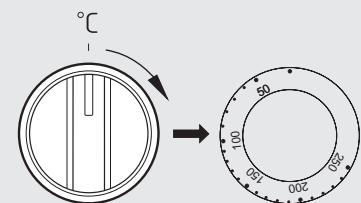
6f



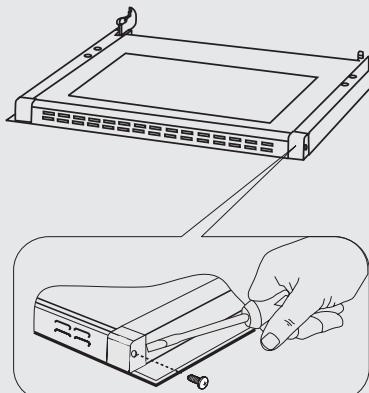
11



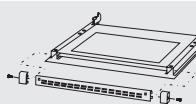
6l



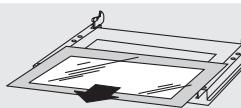
6k



11a



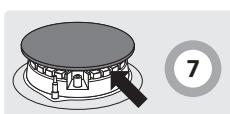
11b



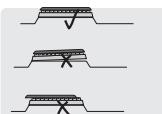
11c



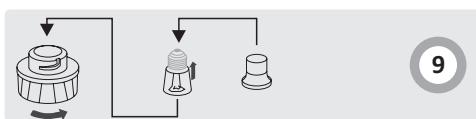
6z



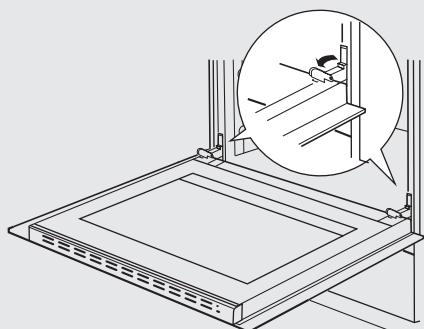
7



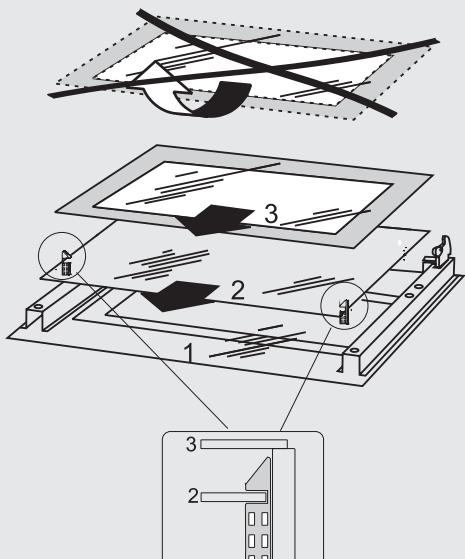
8



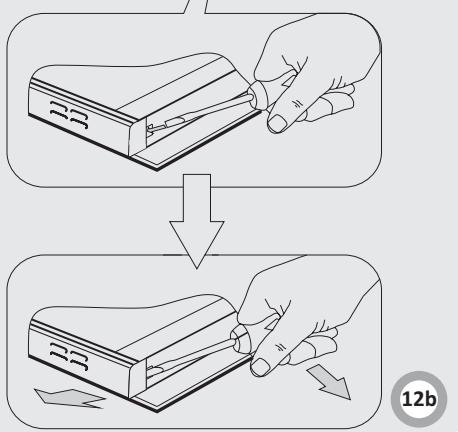
9



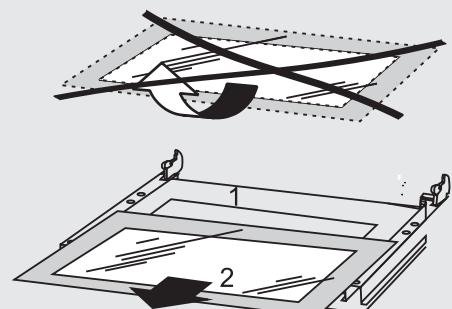
12a



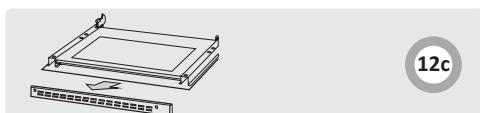
12d



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 nurodymų 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 NURODYMAI	6
GAMINIO APRASYMAS	7
IRENGIMAS	9
APTARNAVIMAS	10
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	13
VIRYKLES VALYMAS IR PRIEZIŪRA	15
VEIKSMAI AVARIJOS METU	19
TECHNIINIAI DUOMENYS	21
	22

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

- Viriumi naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdamas, naturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždenkti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, virykles plökštę švarius. Nešvarumai trikdo šilumos per davimo procesą – stipriai prisiudege nešvarumai pašalinami tiktais natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatinga dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnelių aṅgas bei degiklių purkštuvių aṅgas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“. Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaitė ruošdami tiktais didesnius valgijų kiekius. Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą. Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minucijų, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minucijų prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.
- Sandariai uždarykite orkaitės dureles. Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpkiui. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite virykles prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojojimas be reikalo padidėja.



IŠPAKAVIMAS

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

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



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

Plastmasine medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima daiktą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymimą. Pakartotinai naudodamiesi medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamiesi sunaudotus prietaisus, prisdėdiate prie aplinkos apsaugos. Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu, šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

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

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

Dėmesio. Nenaudoti šveičiamujų 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 ji nuvalyti.

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

SAUGOS NURODYMAI

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusiu orkaitės vidaus elementui.
- Naudodamiesi virkykle atkreipkite dėmesį į vakuus, nes jie nežino virykles naudojimo taisyklį. Ypatingai karštą yra paviršiaus dégikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skyčių pripildyti indai statomi ant virykles gali būti vaiko nusidegimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestu virykles karštų elementu.
- I staciūn nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaitė jie gali užsidiegti.
- Kepdami ant dégiklių nepalikite virykles be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebékite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekutų ant dégiklio.
- Virykles sūgedus, galite ja vėl naudotis tiktais specialistulų pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupą ant duju prijungimo valzdžio arba vožtuvo ant duju baliono.
- Saugokite dégiklius nuo užlejimo ir nešvarumų. Užteršliems dégikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant dégiklių.
- Ant paviršiaus grotelių, virš vieno deegiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus gortelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir dégiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirti ir taisytį virykle.
- Draudžiama atsukti virykles dégiklių rankenėles, rankoje netaikant uždegto degtuko arba duju uždegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti dégiklio liepsnų pučiant.
- Pries atidaranant dangtį, rekomenduojama gerai ji nuvalyti. Pries nuleisdami dangtį, palaukite, koki virykles plokštės paviršius atauš.
- Įkaites stiklo dangtis gali skilti. Pries nuleisdami dangtį užgesinkite visus dégiklius. (Virykles su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiskai pritaikyti virykle kitai duju rūšiai, perkelti ją į kita vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Siuos veiksmus gali atlikti igaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimų priežastis.
- Prie virykles neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinantių virykles naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIA-MA:**
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitaip elektriniaių ir mechaniniaių prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite duju baliono vožtuvą arba duju sistemos duju tiekimo čiaupą ir pravédirinkite patalpą. Iškvieskite igaliotą specialistą gedimo priežasciai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti virykles elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesi igaliotą specjalistą.
- Prie duju tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo antena.
- Duju nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite duju tiekimą užsukdami duju tiekimo vožtuvą.
- Duju nutekėjimo iš nesandaraus duju baliono vožtuvu atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštu, ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinių duju sistemos vožtuvą, o jei naudojate duju balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.
- Virimo ir kepimo prietaisais išskiria šiluma ir drėgme patalpoje, kurioje yra naudojamas. Būtina išsitikinti, ar virtuvė yra gerai vėdinama; būtina laikyti praviršas natūralias vėdinimo angas arba irengti mechaninės vėdinimo priemones (gartraukų su mechaniniu ištraukimiu).
- Gali prireikiti papildomai vėdinti patalpą, pvz., praversti langą ar irengti veiksmingesnį vėdinimą, pvz., padidinti mechaninio vėdinimo, jeigu irengtas, našumas, jeigu prietaisas naudojamas ilga laiką ir intensyviai.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitaip jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

- 1a
- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklys darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Didelis degiklis
- 11 Vidutiniškas degiklis
- 12 Pavirsiaus grotelės
- 13 Pagalbinis degiklis
- 14 Vidutiniškas degiklis

Pieš 2f:

- a - Apsauga nuo duju nutekėjimo*
- b - Kibirkštinius uždegiklis*

Viryklės įranga – suvestinė:

- 3a Padéklas kondit. gaminiams kepti*
- 3b Kepimo padéklas*
- 3c Grotelės griliui
- 3d Iesma stiēnis un dakša*

*Kai kuriuose modeliuose

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

Viryklos statymas

- Virtuvė turėtu būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujines viryklos naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitinkti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtu būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nūvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklos pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtu būti išri užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m³/h vienam degikliui galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš isorės – per 100 cm² skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su įjšorė įšeinančiu ventiliaciniu kanalu.
- Intehsyviai ir ilgai naudodamiesi prietaisu atidarykite langą, kad ventiliavimas būtų efektyvesnis.
- Arti esančių paviršių apsaugos nuo perkaitimo atžvilgiu dujinė virykla yra X klasės prietaisais ir gali būti įmontuojama į baldus tikta iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.
Pleš.4a
- Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, virykla įmontuokite į baldus palikdami maždaug 2 cm atstuma. Už viryklos esant sienai turėtų būti atspari aukštoms temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali ikaisti iki maždaug 50 °C aukštėsnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklos statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuve. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuočės, saugančios, kad virykla neapvirstu, montavimas.*

Blokuočė montuojama, kad virykla neapvirstu. Blokuotė, sauganti, kad virykla neapvirstu, neleidžia, pvz., vaikui užsikart ant orkaitės durelių ir apversti visą virykłę

Pieš.3z

850 mm aukščio virykla

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio virykla

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklos prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Dėmesio!

Viryklė prijungiamama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemas, kuriai ji pritaikyta. Informacija apie dujų rūši, kuriai virykla yra gamyklos pritaikyta, rasitevardiniu duomenų lentelėje. Viryklos prijungiamama tikta igaliotu specialistu, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

- turėti igaliomą atlikti dujų įrangos montavimo-priežiūros darbus,
- susipažinti su viryklos vardiniu duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūši, kuriai pritaikyta virykla, palyginti informaciją su įrengimo vietojė dujų tiekimo taisykliemis,
- patikrinti
- vėdinimo t.y. oro keitimą patalpose efektyvumą,
- dujų įrangos jungčių sandarumą,
- visų viryklos funkcionavimo elementų veikimą,
- ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nuliniu) laidu,

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

Prie skystų duju baliono arba esamos duju sistemos viryklos prijungiamos tiktais igaliotu montuotoju atsižvelgiant į visas saugumo taisyklės.

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

Jeigu virykla yra prijungiamai pagal 2 klasės, I po-klasio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinių elastinguų vamzdžių atitinkanti šalies normas. Duju instalacijos prijungimas prie dujinės viryklos – turi būti atliktas G1/2" sriegiu.

Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpiuklius atitinkančius šalies normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm. Įsitinkinkite, kad vamzdžis nėliais jokių judamųjų dalių, kurios galėtų ji pažeisti.

Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Virykla turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu.

Prijungimas turi būti atliktas tokiai būdų, kad nesudarytų įtampos jokiamame duju instalacijos punkte arba prietaiso dalyse.

Per didelis užsukimo momentas (didesnis negu 20 Nm) gali pažeisti sujungimą ir sujungimas gali būti nesandarus.

Duju tiekimo vamzdžis neturėtų liesti metalinių viryklos užpakalinės dalies korpuso elementų.

Dėmesio!

Baigę prieginti visus viryklos elementus, patikrinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su muiu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

Dėmesio!

Kiekviena karta, kai pakeičiamas reduktorius, būtina atlikti viryklos techninę apžiūrą – patikrinti, kaip veikia duju vožtuvai ir apsauga nuo nuotėkio.

Viryklos prijungimas prie elektros tinklo

- Viryklos gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamajam srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm² su kistuku su ižeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (ižeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklos. Svarbu, kad pastačius viryklos elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklos prie elektros tinklo patikrinkite, ar:
 - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklos apkrovą;
 - elektros tinklė yra įrengta ižeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisyklės
 - kistukas yra lengvai pasiekiamas.

Dėmesio!

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

IRENGIMAS

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norédami pritaikyti viryklę kitų duju degimui:

- pakeiskite purkštukus (žr. žemiau pateiktamos lentelės),
- sureguliuoti „taupiąją“ liepsną.

Dėmesio!

Gamintojo tiekiamose viryklėse irenta degiklius gamintojo pritaikytus vardinii duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateiktinos dūjų rūšies degimui.

SOMIPRESS

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

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

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Pavirsiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro krauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi aiškūs mėlynai-žalias spalvos kūglai. Trumpa, užianti arba ilga, geltona liepsna, iš kurios išsišikiria dūmai reiškia, kad degiklis yra pažeistas arba užterštas. Norédami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degikli maždaug 10 min., o po to vožtuvo rankenėlę pasukite ties taupia padėtimi. Liepsna neturėtų užgessti arba peršokti ant purkštukų.

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

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

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

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

Dėmesio!

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

APTARNAVIMAS

Prieš pirmąkart įjungus viryklię

- nuimkite pakuotės elementus,
- svetainai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juosteles.
- išsimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklas priežiūros priemones nuo orkaitės kameros vi-daus,
- išsimkite orkaitės įranga ir nuplaukite šiltame vandenye su indų plovikliu.
- jukite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kitinkite orkaite (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Orkaitės kamera plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

Orkaitės kamera plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

Paviršinių degiklių aptarnavimas

Informacija apie degiklių bei juos valdančių rankenelių išdėstyti patiekama „Gaminio sažvibų“ skyriuje.

Indo parinkimas

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

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

Pieš. 6d:
a - BLOGAI
b - GERALI

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

- a - Padėtis: degiklis išjungtas
- b - Padėtis: taipi liepsna
- c - Padėtis: didelė liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekitė degtuką,
- kiek galima, išpauskite rankenelę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- dujas uždekitė degtuku,
- nustatykite reikiama liepsna (pvz. „taupia“)
- baigę virimą, išjunkite degiklių pasukdami rankenelę į dešinę (padėtis: išjungta .

Degiklių uždegimas naudojant uždegikli*

- paspauskite pažymėto kibirkštinio uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, išpauskite rankenelę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- nustatykite reikiama liepsna (pvz. „taupia“)
- baigę virimą, išjunkite degiklių pasukdami rankenelę į dešinę (padėtis: išjungta .

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenelę*

- kiek galima, išpauskite degiklio čiaupo rankenelę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- degiklio liepsnai užsidegus atlaisvinkite rankenelę ir nustatykite reikiama liepsnos didž.

Dėmesio!

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

Degiklio liepsnos pasirinkimas

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

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

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f

- a - BLOGAI
- b - GERALI

Dėmesio!

Draudžiama reguliuoti liepsna diapazone tarp išjungto degiklio padėties ir didelės liepsnos padėties.

APTARNAVIMAS

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.



Atsildymas

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.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius 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 ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdamas 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 orientacinių, juos galima koreguoti, priklaušomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo virykles naudojimo instruk-

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

Kaitinimo funkcija ECO

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

Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

Kepamo patieka-lo rūšis	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 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	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.

¹⁾ Разогреть пустую духовку

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

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

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas ant grotelių

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

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

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

Kepimas

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

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

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Prieš pradėdami valyti, išjunkite virykles, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenélės būtų pastatytos ties „ \circ “ / „ 0 “ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo viryklės ir plaukite šiltu vandeniu su riebalus ir nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švariu skudurėliu. Ypač svarbu, kad švarios būtu po degiklių kepurėlių esančios karūnélės – žr. pieš. žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine yvela. Nenaudokite plieno viełos, negrežkite angų. Pieš. 7).

Dėmesio !

Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dailelės gali sustabdyti duju nutekėjimą ir būti degiklio netinkamai užsidegimo priežastis.

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.

Nelygai uždėtas degiklio dangtelis gali negrįžtamai pažeisti patį degiklį. - Pieš. 8).

Emaliuotu paviršiu valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stípriai bražančių priemonių, kaip antai: abrazyvinį šveitimo priemonių, abrazyvininių pastų, pemzų, šveistuvų ir. pan. Prieš naudojantis nerūdijančio plieno virykles, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatingą dėmesį skirtite į tai, kad irengdami viryklės padéklus nūmtumėte nuo ju plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojaama virykles pakuočė. Virykle būtina reguliarai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stípriai užterštas ir kad ištékėję skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojamą naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

Orkaitė

- Orkaitė reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garažas Steam Clean:^{*}
- į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apaclos) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stikline), uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50°C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- įjunkite orkaitės kameroje apie 30 min., atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalė kameros vidų išplaukite ji šiltu vandeniu su indų plovikliu Dėmesio. Valant su garažais po virykles gali susirinkti drėgmę arba vändens likučiai
- Išplovę orkaitės kameroje, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinų priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

- Visas valymo rankenélės pasukite ties „ \circ “ / „ 0 “ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite naujā – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametru lempute:
 - įtampa 230 V
 - galia 25W
 - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

*Kai kuriuose modeliuose

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Periodinės apžiūros

Be einamujų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniams laikotarpiui, bent karta į du metus, priežiūros centriui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksplotaavimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kameras, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje itvirtintą apsauginį elementą. Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite i priej. Norėdami irentginti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Irenčiamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išpovė būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginių elementą. Neirenengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 11 - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

Vidaus stiklo išémimas*

1. Kryžminiu atsuktuviu atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuviu išimkite spaudes ir nuimkite viršutinę durelėlį lentjuoste. (pieš. 11A, 11B).
3. Vidaus stikla išimkite iš laikiklio (durelių apačioje). (Pieš. 11C).
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje.

Pieš. 11C - Vidaus stiklo išémimas

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

*Kai kuriuose modeliuose

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kameras, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje itvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite i priej. Norėdami irentginti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Irenčiamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išpovė būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginių elementą. Neirenengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

Vidaus stiklo išémimas*

1. Plokščiuoju atsuktuviu išspraushti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stikla išimkite iš laikiklio (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. 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“. Paškiau lentjuostės kairi galą išgali išgauti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite duju tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravédiinkite patalpą, nuimkite degikli, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2.Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkinkite namu elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite duju tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų už-degiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspaustą, kol degiklio karūnélėje matysis pilna liepsna
3.Uždegant degiklio liepsna už-gesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspaussta ties „didelės liepsnos“ padėtimi
4.Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkinkite namu elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5.Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valumo ir priėžiūros skyrių)

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė jtampha	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 2,0 kW
Prietaiso kategorija	50 / 60 / 85 cm

Pagrindiniai duomenys:

Produktas atitinka Europos Sajungoje galiojančių EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 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 skatinimasis ventiliatoriumi (jeigu tokia funkcija yra).

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

Prverstinė oro apytaka ECO (šilumos apytakos kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	
Prverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + keptuvas + ventiliatorius)	
Prverstinė 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 pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidil kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetud ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältima vigu pliidil kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite välitmiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

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

SISUKORD

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	23
OHUTUSJUHISED	24
SEADME KIRJELDUS	26
PAIGALDAMINE	27
KASUTAMINE	30
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED	32
HOOLDUS JA PESEMINE	36
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	38
DATE TEHNICE	39



Elektrienergiat kokku hoides ei säasteta üksnes raha, vaid ütlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoide tähtis loodushoialane ettevõtmise. Elektrienergia kokkuhoiiks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistroostnööde kasutamine. Paksus tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunöö kaanega – vastasel juhul suureneb energiaribamine kuni 4 korda!

- Valige toiduvalmistroostnööd, põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalaga läbimõõduga. Keedunöö läbimõõd ei tohi olla väiksem kuumutusalast läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistroostnööde põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nööde puuhastamiseks tuleb kasutada tugevatoitelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Arge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jäälksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minuti 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 valmistaada potis pliidiplaadi.
- Kasutage ära praeahju jäälksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sugege ahjujuks korralikult. Määrdunud ukse-tingihend aitab kaasa soojuskaadude tekkele. Puustage uksetingihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärasist tarbijast.



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jäeks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.

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

KÄIBELT KÖRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



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

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 seadmest 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 õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Kasutamisel seade kuumeneb. Pöletuste välimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.

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

Tähelepanu. Arge 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.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud otsuid. Laps võib end pöletada pliidiplaadist, ajust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelkuga anumatest.
- Jälgitge, et köögis kasutatakavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Arge hoidke sahtlis kergesisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadiile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uesti kasutada alles pärast rikete körvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivörgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Arge asetage keedunööd otse pliidiplaadile. Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nöösid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate lõökide eest. Ärge asetage avatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsiaalsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (pölevat tikku või sütilt).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitav lasta pliidipinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.

OHUTUSJUHISED

- Keelatud on pliidü ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Arge kasutage ahjuukse klaasi puastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Arge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- GAASILEKKÉ KAHTLUSE KORRAL** Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülidata elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tuulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektrotoide (järgides siinpoolt oodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole törke körvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti balloonni või gaasivõrgu kraan.
- Kui leibib balloon ja seal väljuv gaas süttib, tegutsege järgmiselt: heitke balloonile märg rätik leegi kustutamiseks ja balloonni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballonni kraan iga kasutuskorra lõpul.
- Keetmis- ja küpsetusseadme kasutamise käigus eraldub ruumi, kuhu see on paigaldatud, soojust ja niiskust. Tuleb veenduda, et köök on hästi ventileeritud, hoida loomulikud ventilatsioonivad lahti või paigaldada mehaanilise ventilatsiooni seadmed (mehaanilise väljatömbega pliidikumm).
- Seadme intensiivne pikajaline kasutamine võib nõuda lisaõhustust, näiteks akna avamist või töhusama toimega ventilatsiooni, nt mehaanilise ventilatsiooni jõudluse suurendamise teel, kui see on kasutusel.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmissel) võib osutuda ohtlikuks.

SEADME KIRJELDUS

1a

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežimi valikü lülit
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toite märgutuli R
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Suur pliidiplaat
- 11 Keskmine pliidiplaat
- 12 Võre
- 13 Väike pliidiplaat
- 14 Keskmine pliidiplaat

2f

- a- Leegiandur*
- b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat*
- 3b Grätar sarma nichelata
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

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

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele. Kehtivad määrsed ja eeskirjad määradavad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist köök põlemisjäigid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslõöri.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldamata vaba juurdepääsu kõigile juhtimisseadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsjoonikanali, mille ristlöige on vähemalt 100 cm^2 või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.
- Kui pliidi kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seisukoost kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni sõlist. Sellест tasnest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Looduslikest pinnadest tuleb paigaldada vaid kõrguseks 4a.
- Lähedalasuvate mööblipindade kattematerjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini 100°C ; vastasel juhul võib kattematerjal deformeeruda või mööbli küljest eralduda. Kui Te pole mööbli temperatuuritaltuvuses kindel, jätkke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuurneda 50 kraadi üle ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- Pliit tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vahealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui vötate välja sahti. Jalgase seadevahemik on +/- 5 mm.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

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

joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Ühendamine gaasivörku

Tähelepanu!

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

Teave gaasiühenduseksperdile Eksperdil peavad olema:

- Luba tööks gaasiseadmetega.
- Ekspert peab tutvuma pliidi saatedokume tides esitatud nöüdmistega ja võrdlema neid nöüdmisi reaalsete tingimusfega.
- Ekspert peab kontrollima:
 - ruumi ventilatsiooni (õhuvahetust)
 - Gaasiühenduste hermeetilisust
 - Pliidi köikide osade õiget toimimist
 - pliidi elektrisüsteemi.

*Mõned mudelid

Tähelepanu!

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

Ühendamine elastse terasujuhtmega

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

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

Ühendamine jäига torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2". Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud seliselt, et sée ei tekitaks pingeid torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas.

Liiga suure momendiga Keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermee tiliseks.

Gaasitoru ei tohi pootuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!

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

Tähelepanu!

Pärast igakordset rõhuregulaatpri väljavahetamist tuleb teostada köögi tehniline ülevaatus, mis kaasab ka gaasiventtiilid ja gaasi lekkekaitsse toimimist.

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus max 3,5 kW)*

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

PAIGALDAMINE

Piidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

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

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

SOMIPRESS

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

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

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidele nupud.

Pliidil olevad pöletid ei vaja õhu juurddepääsu seadistamist. Normaalse leegi tunnuseks on iseloomulik rohekassinised koonused. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmay leek, millel puuduvad vöödid, võib esineda ebakvaliteetse gaasi puhul või osutab pöleti puudustele (vigane või määrdunud pöleti).

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

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

Kraanide reguleerimine toimub süudatud pöletitega säästuleegi asendis

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

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

Tähelepanu!

Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

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

Ahjukambrit võib pesta ainult sooga veega, kuhu on lisatud veidi nöudepesuvahendit.

Pliidiplaatide kasutamine

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

Keedunõude valik

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

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

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

joonis. 6d:
a - Ebaõige
b - Corect

Pliidipladi juhtrupp

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

Pöletite süütamine käsitsi

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

Pöletite süütamine elektrisüüteliga* ✩○

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

Pöletite süütamine käsisüüteliga*

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

Tähelepanu!

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

Pliidipladi leegi suuruse seadmine

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

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

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

joonis. 6f
a - Ebaõige
b - Õige

Tähelepanu!

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

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

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.

*Mõned mudelid

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjuühikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavaliselt kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jäab tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- 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 andmeid 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.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varust tud nöusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele täsandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külj; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealtd eraldunud mahalaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

ECO küttefunktsoon

- kasutades ECO küttefunktsoon, 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	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 ⁴ ₁	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	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 võrra.

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine

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

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

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

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Grillimine

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

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

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

Küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Terve kana	Röst + 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 PESEMINÉ

Puhutuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenemisele.

Enne puhastamise algust tuleb pliid elektri-süsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „•” / „0”. Samuti tuleb oodata, kuni pliid jahutub.

Pliidiplaadid, rest, korpus

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

Tähelepanu!

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

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

Peske emaileeritud pindu ainult pehmetoimeliste puhastusvahenditega. arge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallkäsnad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldaage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärilt kleebistest või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidel. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikörbemist.

Praehäi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi noudipesuvahendit.
- Auruga puhastamine – Steam Clean:
 - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
 - sulgeda ahju uks,
 - temperatuuri pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsioniga alumine küttekehä määratada asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tömmata švamliga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pésuvahendiga.

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu ise-äranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahuu valgustus joonis. 9

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

HOOLDUS JA PESEMINE

Ülevaatus

Lisaks pliidile ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatusse juurde:

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

Tähelepanu!

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

Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hing fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole. Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgi seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmaст. Västab sel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Ristpeakruvikeerajaga keerata lahti külgmistes riividest asetsevad krüvid (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. estaa klaasi soojat vee ja vähesed pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hing fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole(joon 12A). Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgi seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmaст. Västab sel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järestuses. 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 poolte pöördumist.

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

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

DATE TEHNICE

Nimipinge	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 2,0 kW
Pliidi mõõtmed	50 / 60 / 85

Peamine teave:

Toode täidab Euroopa Liidus kehtivate standardite EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 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 него содржаните совети ќе Ве заштити од неправилното искористување.

Упатството треба да се зачува и секогаш да биде достапно.

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

Внимание!

Шпоретот да се користи само по запознавањето на ова упатство.

Шпоретот е наменет исклучиво за домашна употреба.

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

СОДРЖИНА

Основни информации	40
Совети поврзани со безбедното користење	41
Опис на производ	43
Инсталација	45
Користе	46
Печење во перната–практични совети	51
Чистење и одржување на шпорет	55
Постапки во случај на аварија	57
Технички подато	58

КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА



Кој соодветно ја користи енергијата, го ѕтити 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 следниви начин:

- **Користење на соодветни садови за готвење.** Садот за готвење никогаш не треба да биде помал од круната на горилницата. Садовите треба да се покриваат со покривки.
- **Грижа за чистотата на горилниците, решетката, плочата за потпалување.** Нечистотите го попречуваат прекажувањето на топлина – моќно изгорени нечистотии често може да се отстрани само со силни средства, кои се непријатни за природната средина. Посебна чистот треба да се запази при отворите за пламен на подпалувачките прстени, како и при отворите на свеќичките за палење.
- **Одбегнување на непотребното „погледнување во тенцерето“.** Исто така да не се отвара вратата на перната непотребно.
- **Да се користи перната 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 перна.** Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи перната 10 минути пред крајот.
- **Внимателно затварање на вратата на перната.** Топлината се ослободува низ

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

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

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

КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА



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

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

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



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

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

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

Соодветното постапување со искористениот електричен и електронски уред допридонесува да се избегнат штетни за здравјето на луѓето и природната средина последици, кои 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 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

- Уредот треба да се инсталира согласно обврзувачките правила и да се користи само во соодветно вентилирана просторија. Пред инсталирањето и користењето запознај се со упатството за употреба.
- Ве молиме да обрнете посебно внимание на децата додека го користат шпоретот, бидејќи децата не ги знаат правилата за користење на шпоретот. Посебно врелите површински горилници, комората на рерната, раженот, стаклото на вратата, поставените садови со врели течности може да бидат причина за изгорување на детето.
- Треба да се внимава електричниот приклучувачки кабел на другите механички уреди, на пр. миксер, да не ги допораат врелите делови на шпоретот.
- До фиоката да не се ставаат лесно запаливи материјали, бидејќи може да се запалат кога рерната е користена.
- Не треба да се остава шпоретот без надзор за време на пржење. Маслата и мастиите може да се запалат доколку се прогреат.
- Да се внимава на моментот на вриење, да не се залева горилницата.
- Доколку настапи оштетување на шпоретот, може повторно да се користи по отстранувањето на проблемот од страна на стручно лице.
- Да не се отвараат чеповите за поврзување на гасот или завртката на боцата без претходна проверка дали сите чепови се затворени.
- Да не се дозволува залевање на горилниците, како и нивно загадување. Валканото да се исчисти и исуши веднаш по изладувањето.
- Не смее да се ставаат садови директно на горилниците.
- Да не се ставаат садови на решетката над една горилница со маса поголема од 10 кг, а садови со маса над 40 кг на целата решетка.
- Да не се удира во тркалата и горилниците.
- Да не се ставаат предмети со маса поголема од 15 кг на отворената врата од рерната.
- Се забранува ставање на врели садови и елементи (над 75°C), како и лесно запаливи материјали во фиоката.
- Се забранува извршување на преправки и поправки на шпоретот од лица кои нема стручна обука.
- Се забрабува отварање на чеповите на шпоретот, доколку во рака се нема запалено чорче или друг елемент за палење гас.
- Се забранува гаснење на пламен со дување.



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

- Се забранува самоволно вршење на преправки на шпоретот на друг вид гас, пренесување на шпоретот на други места, како и вршење на промени во напојувачката инсталација. Овие дејствства може да ги изврши само обучен инсталатор.
- Користењето на уредот за готвење и печење предизвикува ослободување на топло и влага во просторијата, во која е инсталирano. Треба да бидеме сигури дека просторијата е добро проветрена; треба да држат отворени природните вентилациони отвори или да се инсталираат средства за механичка вентилација (аспиратор со механичко истиснување).
- Долготрајно интензивно користење на уредот може да бара дополнително проветрување, на пример отворен прозор или поефикасна вентилација, на пр. зголемување на продуктивноста на механичката вентилација, доколку е користена.
- Уредот може да биде користен исклучиво за целта за која е проектиран. Сите други користења (на пр. загревање на простории) треба да се сметаат за несоодветни и небезбедни.
- **ДОКОЛКУ ПОСТОИ СОМНЕЖ ЗА ОСЛОБОДУВАЊЕ НА ГАС, НЕ СМЕЕ:**
да се палат запалки, да се палат цигари, да се вклучуваат и исклучуваат електрични приемници (звонче или светлосни вклучувачи), како и користење на други електрични и механички уреди кои предизвикуваат настанување на електрични или ударни искри. Во таков случај треба веднаш да се затвори завртката на боцата за гас или чепот кој ја отсекува гасната инсталација и да се проветри просторијата, а потоа да се повика лице овластено за отстранување на причината.
- При секој случај на технички проблем треба веднаш да се исклучи електричното напојување на шпоретот (искористувајќи го споменатото правило) и да се пријави проблемот за поправање.
- До гасната инсталација не смее да се поврзуваат никакви антенски кабли, на пр. радио приемници.
- Доколку се запали гасот кој се ослободува од пропустливата инсталација треба веднаш да се затвори допливот на гас со помош на одделувачката завртка.
- Доколку се запали гасот кој се ослободува од пропустливата завртка на гасната боца, треба: врз боцата да се префрли влажно ќебе и да се затвори завртката, за да се излади боцата. Изладената боца треба да се изнесе на отворен простор. Се забранува повторна експлатација на оштетената боца.
- Во случај на неколкудневна пауза во користењето на шпоретот, треба да се затвори главниот вентил на гасната инсталација, но при користењето на гасна боца, секој пат по нејзиното користење.

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 Голема горилница
11 Средна горилница
12 Решетки
13 Помошна
14 Средна горилница

2f- горилница
а- Защита против протекување*
б- Свекичка за *

Додатоци:

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

ИНСТАЛАЦИЈА

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

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

Сместување на шпоретот

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

* кај избрани модели

- Шпоретот треба да се постави на тврда, рамна подлога (да не се поставува на основата).
- Пред да се започне со користење, треба шпоретот да се нивелира, што има посебно значење за рамномерното расплицување на маснотите во тавата. За таа намена служат регулациите ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација +/- 5mm.

Монтирање на сигурносна блокада против превртување на шпоретот*

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

(Сл.3z)

Шпорет вис. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Шпорет вис. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Приклучување на шпоретот до гасната инсталации

Внимание!

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

Совети за инсталатерот

Инсталатерот треба:

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

ИНСТАЛАЦИЈА

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

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

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

Приклучување на тврда цевкаста инсталација.

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

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

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

Внимание!

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

Внимание!

По завршената инсталација на шпоретот треба да се провери пропустливост на сите врски користејќи на пр. вода со средство за миење.

За проверка на пропустливоста не

Приклучување на шпоретот до електрична инсталација

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

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

ИНСТАЛАЦИЈА

Прилагодување на шпоретот до друг вид на гас.

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

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

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

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

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

За да се извршат регулациите дејствија, треба да се извадат тркалцата на чеповите.

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

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

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

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

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

Внимание!

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

Внимание!

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

КОРИСТЕЊЕ

Пред првото вклучување на шпоретот

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

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

Користење на површинските горилници

Избор на сад

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

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

Сл.6d:

- a - погрешно
- b - правилно

Внимание!

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

Тркалце за контрола на работата на горилниците

Сл.6e:

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

Палење на горилниците без свеќичка*

Палење на горилниците без свеќичка*

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

Палење пламеници со свеќичка * ☆○

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

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой*

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

Избор на пламенот на горилницата

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

- голем пламен
- мал пламен (наречен „штедлив“)
- изгасната горилница (допливот на гас затворен)

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

Срабатување газ-контроля:

(Сл.6f)

- a - погрешно
- b - правилно

Внимание!

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

* кај избрани модели

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 тркалца во позиција „●“ / „0“.

Внимание!

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

0 Нулта подесување



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 греене ECO

При користењето на оваа функција се активира оптимизиран начин на греене, 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 зарее,
- 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 рачки кои исто се отпорни на дејство на високи температури,
- при печење на скаличката за сушење или раженот се препорачува да се смести 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 оптимизиран 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	Ниво	Време [мин.]
	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

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.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	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

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

¹⁾ Загреј ја празната рерна

²⁾ подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се 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 ²⁾ (мин.)
Мали колачи	Таца за печива	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Таца за печива	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Таца за печива	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Таца за печива Таца за печење Таца за печење	2 + 4 2 - таца за печива или за печени меса 4 - Таца за печива		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Меко тесто (линии)	Таца за печива	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Таца за печива	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Таца за печива	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Таца за печива Таца за печење	2 + 4 2 - таца за печива или печено месо 4 - Таца за печива		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Безмаслен пандишпан	Скара + форма за колач со црна облога Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Пита од јаболка	Скара + две форми за колач со црна облога Ø 20 cm	2 формите на скарата се сместени по задната десна страна, левата напред		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

²⁾ Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За 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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 ²⁾	2 - 3
Телешки бургери	Скара + таца за печене месо (за збирање на течности)	4 - скара 3 - Таца за печене		250 ¹⁾	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

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

²⁾ 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 тркала со бидат вратени на позиција „●“ / „○“. Со чистење може да се започне кога шпоретот ќе биде изладен.

Грејна плоча

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

Внимание!

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

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

Лоша позиција на покривката може да предизика трајно оштетување на горилницата.

(Сл.8)

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

Рерна

- Емајлираните 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 тацата 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 со сува . Емајлирите 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 предизвикат трајни дамки или

Важно!

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

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

Промена на светилката за осветлување на рерната

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

- Сите тркала за управување да се постават на позиција „●“ / „○“ и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суvo.
- 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(Сл.9)
- Да се заврти светилката и правилно да се смести во керамичкото гнездо.
- Да се заврти покривката на ламбата.

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 перната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот. Вратата нејно да се затвори, да се поткrene и да се извади напред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на перната 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 перната се состои од две стакла.*

1. Со помош на вкрстен одвртувач да се одврат 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 долниот 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 перната, 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 нејно да се затвори, да се поткrene и да се извади напред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на перната 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.

* кај избрани модели

(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 старите (Сл.12b)
2. Да се извади горната штичка на вратата (Сл.12b, 12c).
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (Сл.12d, 12d1)

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

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

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

Внимание! Не треба да се притиска горната штичка истовремено од двете страни. За правилно сместување на горната штичка на вратата, 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 допртиска 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.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

Во секоја аварија ситуација треба:

- да се исклучват 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 tabela; пред да се обратите до одделот за клиенти или сервисот, треба да ги проверите следниве позиции во табелата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ПОСТАПКА
1.Горилницата не се запалува	валкани отвори за пламен	да се затвори завртката за отсекување на гасот, да се затворат чеповите на горилниците, да се извади горилницата, да се исчисти и да се издвуваат отворите за пламен
2.Свекичката на гасот не се запалува	пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, прегорениот да се промени
	пауза во доставувањето на гас	да се отвори завртката за доплив на гас
	извалкана (измрсена) свекичка за гас	да се исчисти свекичката за гас
	тркалото не е држано стиснато доволно долго	да се придржи стиснатото тркалото додека не се појави полн пламен околу круната на горилницата
3.Пламенот при палењето на горилницата гасне	чепот на тркалото ослободен е прерано	да се придржи стиснатото тркало подолго во позиција „голем пламен“
4.електричната опрема не функционира	пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, прегорениот да се промени
5.не работи осветлувањето на перната	Лразлабавена или оштетена светилка	да се дозаврти или промени прегорената светилака (види дел)Чистење и одржување

Технички податоци

Основен напон	230V~50 Hz
Основна макс.	моќ 2,0 kW
Големина на шпоретот (висина/ширина/длабочина)	85 / 50 / 60 cm

Основни информации:

Производот ги исполнува бараните норми EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 обврзувачки за Европската унија.

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

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

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

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

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

Pirms plīts iepakojšanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība. Lūdz, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

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

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neleiksmē iekārtas darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA	58
KA TAUPĪT ENERĢIJU?	58
NORĀDIJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	59
IEKĀRTAS APRAKSTS	61
UZSTADISANA	62
APKALPE	65
CEPSĀNA CEPEŠKRĀSNÍ – PRAKTISKI PADOMI	67
VIRTUVEΣ PLĪTS TIRISANA UN KOPSANA	71
PASĀKUMI AVARIJAS SITUĀCIJAS	73
TEHNISKIE PARAMETRĀ	75

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?

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

- **Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.** Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degla līesmas vairāgu. Jāatceras par trauku pārkāšanu ar vāku.
- Ne pieciešams uzturēt virtuvei plīts degļus, rinkus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulāciju. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notirīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinotām tīrišanas līdzekļiem. Ipašu tīribu nepieciešams ievērot ap līesmas dalītāju un degla sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās nō nevajadzīgas „ielūkošanās katlā“.
- Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
- Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdienu pagatavošanai. Galu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plīts.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtēs pirms gatavošanas beigām.
- **Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztrīt pēc katras lietošanas reizes.
- **Plīts neiebūvēšana tiešā ledus-skapja / saldētavas tuvumā.** So ierīcu dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieauga.

IZSAINOŠANA

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

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

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maišini, putuplasta gabalini, utt.) izsainošanas laikā, lūdz, uzglabāt atstatus no bēriem.

IZŅEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas triecienu draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta.

Pirms vāka atvēršanas, attīriet to no visa veida netīrumiem. Atdzesējiet virtuves plīts virsmu pirms vāka aizvēršanas.

Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.

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

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalācijas un lietošanas iepazīstīties ar lietošanas instrukciju;
- Virtutes plīts lietošanas laikā pievērsīt uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus Karsti virsmas degļi, cepeškrāsns kamera, rinka, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu nēuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsīt uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaratos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē 'viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Edienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Ella un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdienu uzvārišanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tādā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventila atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgrīzti.
- Nepielaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Neliķros deglus iztīriet un nozāvējiet tūlīt pēc atdzīšanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degliem.
- Nenovietojiet traukus uz rinka virš viena degla, ja tā masa pārsniedz 10 kg. Uz visa rinka drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un deglus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ie vietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkociņš vai ierīce degla aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degla liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms pārmaisānas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtutes plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalātājs.
- Vāršanai un cepšanai paredzētās iekārtas izmantošana izraisa siltuma un mitruma izdalīšanos telpā, kurā tā tiek uzstādīta. Ieteicams pārliecītās, vai virtutes telpa tiek labi vēdināta; jāatstāj atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai jāizmanto mehāniskās ventilācijas ierīces (mehāniski izbūdāms tvaika nosūcējs).
- Ilgstoša un intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildus ventilācijas, piemēram, atvērt logu vai izmantot daudz efektīvāku ventilācijas sistēmu, piemēram, mehāniskās ventilācijas sistēmas jaudas palielināšana, ja šāda ventilācijas sistēma tiek pielietota.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildināšana) ir nepareizi un bīstami.
- **JARADUSAS AIZDOMAS PAR GAZES IZDAĻISANOS, NEDRIKST:**
aizdedzināt sērkociņus, smēkēt, ieslēgt un izslēgt elektrouztvērējus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai triecienu dzirksteli. Sādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriezt gāzes balona ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
b) Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu zinot servisa centrā.
c) Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
d) Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventili.
e) Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventila, nepieciešams: gāzes balonu apsegst ar mitru segu, lai balons atdzīstu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas iznest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
f) Ja virtutes plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

IEKĀRTAS APRAKSTS

1a

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulatoris
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Termoregulatora Kontrollampiņa **L**
- 8 Plīts darba kontrollampiņa **R**
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Lielais deglis
- 11 Vidējais deglis
- 12 Rinki zem traukiem
- 13 Pašigdeglis
- 14 Vidējais deglis

Aksesuāri:

- 3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem*
- 3b Grilešanas restes (žāvēšanas režģis)*
- 3c Cepamā plāts cepešiem

Zīm 2f:

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

UZSTĀDĪŠANA

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

Virtuves plīts uzstādīšana

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

Zīm 4a:

- Sašķidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmenos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar sašķidrināto gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kahāliem, kās nodrošinātu gāzes izvadi no plūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tuksos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārākt tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsns u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekspusei vir 50°C .
- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni 850 mm augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.
- Iebūvējamo mēbelu apdares virsmai un apdarē izmantojot līmei jābūt noturīgai pret 100°C . Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares viršmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbelu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni 20 mm attālumā.
- Virtuves plīti blakus esošām sienām vai mēbelēm, kas izvirzītas ārpus degļu plāksnes, jāatrodas vismaz 110 mm attālumā no degļas plāksnes malas.
- Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā siena var sakarst līdz aptuveni 50°C virs apkārtnes temperatūrai.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas viršmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgi taukvieļu plūšanai pāri pannu. Šim 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. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpnoties pa cepeškrāsns durīnām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm 3z:

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

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

Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

Uzmanību!

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

Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

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

*daži modeļi

Pieslēgums elastīgam tērauda vadam.

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

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

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

Pieslēgums caurules instalācijai.

Plīts ir aprīkota ar pieslēguma ūscauruli ar vītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lenu.

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

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

Pieslēgums ar elastīgo šķūteni.

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

Pieslēgumam nepieciešams izmantot gāzes šķūteni, kas atbilst valstī saistošajiem noteikumiem. Ja virtuves plītī ir sašķidrinātās gāzes pieslēgums, nepieciešams uzstādīt spiediena regulatoru, kas atbilst Valsts tehniskajiem noteikumiem.

Uzmanību!

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

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam

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

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

UZSTĀDĪŠANA

Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

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

Lai pielāgotu virtuves plīti citā gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:

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

Uzmanību!

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

SOMIPRESS

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

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

Lai veiktu regulācijas darbības, noņemiet vadības regulatorus.

Izmantotajiem virsmas degliem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Iza, trokšnaina liesma vai gařa, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti ieziņētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijā vai arī degla aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degļi aptuveni 10 minūtēs ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventila regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu.

zīm.5a - Degla sprauslas nomainīta izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemerotu (skat. tabulu augstāk).

Uzmanību!

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

zīm.5b - Ventila regulācija

zīm.5c - Ventila regulācija

Uzmanību!

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

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

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

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

Trauku piemeklēšana

Pievērsiet uzmanību tam, lai trauka apakšas diametrs vienmēr būtu lielāks par degla liesmas vainagu, bet pāšam traukam būtu uzlīkts vāks. Ieteicams trauka diametrs ir 2,5 - 3 reizes lielāks par degla diametru, t.i.:

- palīgdeglim - trauki ar diametru no 90 līdz 150 mm,
- videjām deglim - trauki ar diametru no 160 līdz 220 mm,
- lielajām deglim - trauki ar diametru no 200 līdz 240 mm, bet trauka augstums nedrīkst būt lielāks par tā diametru.

zīm.6d:

- a - nepareizi
- b - pareizi

zīm.6e:

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

Uzmanību!

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

Deglu aizdegšana bez aizdedzes sveces

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

*daži modeļi

Deglu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

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

Deglu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

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

Uzmanību!

Modejos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, virsmas degļus aizdedzināšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiezot pozīciju „liela liesma”, tādejādi panākot aizsardzības ieslēšanos.

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

Degla liesmas piemeklēšana

Pareizi noregulētam degliem ir gaiši zilas krāsas liesmas ar izteiktā izņēmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemēklēts ar degla regulatora pašīdzību:

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

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjomu iespējams mainīt.

zīm.6f

- a - nepareizi
- b - pareizi

Uzmanību!

Aizliegts regulēt liesmas apjomu diapazonā starp izslēgta degla pozīciju l un lielas liesmas pozīciju .

Cepēškrāsns fukcijas un lietošana.

Cepēškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepēškrāns iespejams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementu. Sīs cepēškrāsns vadība notiek ar darba režima 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”.

zīm.6z

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

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 cepēškrāns 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 cepēškrāns 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 sildelementi

Sajā regulatora pozīcijā cepēškrāns 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 enerģijas taupīšanai ēdienu gatavošanai. Sajā ūkstura pozīcijā cepēškrāsns indikators ir izslēgts.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNI – PRAKTIKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātēm, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdala.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātēm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātēs mēlnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku.
- nav ieteicams izmantot formas un plātēs gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionāla sildīšana (augšejais+apakšējais sildelementi). Sāda veida forma un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ieviešanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarsēt, pirms mīklas izstrādājuma iznemšanas no cepeškrāsns pārbaudit tā gatavību ar koka irbulīša paīdziņu (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem Mazākā salīdzinājumā ar konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),

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

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojet galas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gaļavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmena novēlotiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas pūslaiķā ieteicams apgriezt galu uz otru pusī. Cepšanas laikā pēriodiski 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 ēdienai pagatavošanas lai,
- cepšanas laiku nav iespējams samazināt, iestatot lielāku temperatūru, nav ieteicama arī cepeškrāsns uzkarsēšanā pirms ēdiena cepšanas,
- cepšanas laikā nav ieteicams mainīt temperatūras iestatījumus un atvērt durvis.

Ieteicamie parametri, izmantojot ECO funkciju

Cepamā ēdiena 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.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	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

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

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Mīkla izstrādājumu cepšana

ĒDIENA VEIDS	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks ²⁾ (min.)
Mazi cepumiņi	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepetim 4 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Smilšu mīklas izstrādājumi (strēmeles)	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepetim 4 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvīts bez taukielām	Reste + cepšanas forma ar melno pārklājumu Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
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 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

²⁾ 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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Reste	4		250 ²⁾	2 - 3
Liellopa gaļas burgeri	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	4 - reste 3 - cepamā plāts cepešiem		250 ¹⁾	1. lapa 10 - 15 2. lapa 8 - 13

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

²⁾ 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.

VIRTUVEΣ PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana leģerojami pagarina iekārtas bezvārijas ekspluatāciju.

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

Degli, rinki un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpuss

Ja netīri ir degli un rinki, šos elementus no plīts nepieciešams nonēmt un hōmazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu nonemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc rinku nonemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts viršmu zem degļiem un noslauči ar sausu drāniņu. Ipašu tīrību nepieciešams ievērot pie liesmu atvērem, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt deglu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

zīm.7

Uzmanību!

Degla elementiem vienmēr jābūt sausiem. Udēns dalinas var aizkavēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degla degšanu.

Pārbaudīt vai degla elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

Degla seguma neksīlais izvietojums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

zīm.8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmanto maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abražīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abražīvas pastas, pumekus, asus mazgāšanas sūklus utt.

Nerūsējošā tērauda dārba virsmu pirms ekspluatācijas nepieciešams rūpīgi nomazgāt. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktū notīrītas līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek nonemta montāžas laikā un ir radušās no līmēntes virtuves plīts iepakošanas laikā. Plīti nepieciešams tīrit pēc katras lietošanas reizes. Nepielaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo tāpat neatstāt piedegušas ēdienu paliekas.

Cepēškrāsns

- Cepēškrāsns tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā iесlēdziet apgaismojumu, lai liegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepēškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājāmā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:**
 - uz plīts cepēškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ieļejet 0,25 l ūdens (1glāze),
 - aizveriet cepēškrāsns durvis,
 - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīciju 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildēlementa pozīcijā
 - sildiet cepēškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
 - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepēškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūklī vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abražīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepēškrāsns apgaismojuma spuldzītes nomaņa

Lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu, pirms spuldzītes nomaņas veikšanas pārliecīnieties, ka iekārta ir izslēgta.

- Visus vadības klokus nostādīt pozīcijā „●”/„0” un izslēdziet strāvas padevi.
- Izgrieziet un izmazgājet spuldzītes aizsegu, rūpīgi nosusiniet to.
- Izgrieziet apgaismojuma spuldzīti un nomainiet uz jaunu – pret augstu temperatūru (300°C) izturīgu, ar sekvojošiem parametriem:
 - spriegums 230 V
 - jauda 25 W
 - vītne E14

Cepēškrāsns spuldzīte - zīm.9

- Rūpīgi iegrieziet jauno spuldzīti keramiskajā līgžda.
- iegrieziet spuldzītes aizsegu.

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 prievert durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaīdiet drošības elementu un rūpīgi tonofiksējet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 11 *Enģu drošības elementu atliekšana*

Iekšēja stikla izņemšana*

1. Izmantojot plākano skrūvgriezi, aizkeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11b, 11c).
3. Iekšēju stiklu nonemt no turētāja (durvju apakšējā daļā). Nonemt vidus stiklu (zīm. 11c).
4. Nomazgāt stiklu ār tīrs ūdens un nelielu Mazgāšanas līdzekla daudzumu.

Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkoties pretējā secībā. Stikla gludai daļai jābūt novietotai augšā.

Uzmanību! Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež 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 ierici no elektrības 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 prievert durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaīdiet drošības elementu un rūpīgi tonofiksējet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Enģu drošības elementu atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

1. Ar plakānu skrūvgriežu palīdzību izbīdīt durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvis apakšējā daļā).

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

4. Nomaigājet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekla daudzumu.

Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretēji secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet noskeltajiem 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	IEMECLS	RISINĀJUMS
1. Deglis neaizdedzas	netīras liesmu atveres	aizgriezt gāzes pievades ventili un vadības regulatorus, izvēdināt telpu, izņemt deglus, iztīrīt un izpūst liesmu atveres
2. Gāzes aizdedze nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
	pārtraukumi gāzes pievadē	atvērt gāzes pievades ventili
	netīra (taukaina) gāzes aizdedze	iztīrīt gāzes aizdedzi
	vadības regulatori iespiesti nepietiekami ilgi	pieturēt iespiesto regulatoru līdz parādās liesma visapkārt degla vainagam
3. Liesma degla aizdedzināšanas laikā nōdziest	vadības regulators pārāk ātri atlaists valā	pieturēt vadības regulators ilgāk iespiedu pozīcijā „liela liesma”
4. elektriskais aprīkojums nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
5. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	valīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampinu (skat. nodaļu Tīršanaun kopšana)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V~50 Hz
Nominālā jauda	max. 2,0 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dzīlums)	85 / 50 / 60 cm

Pamatinformācija:

Atbilst Eiropas Savienības standartiem EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Dati uz elektriško cepeškrāšņu tehnisko datu etiketēm tiek norādīti atbilstoši standartam EN 60350-1/ IEC 60350-1. Šis vērtības tiek noteiktas standarta slodzei ar aktivām funkcijām: apakšējais un augšējais sildelements (konvekcijas režīms) un sildīšana ar ventilatora palīdzību (ja šis funkcijas ir pieejamās).

Energoefektivitātes klase tikusi noteikta, vadoties pēc pieejamās funkcijas un prioritātēs 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).

