

BCMI*

(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
(SRB) UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA
(LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
(ET) KASUTUSJUHEND

11

9

7

3,4

1

13

12

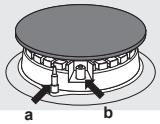
10

8

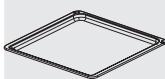
5,6

2

1a



2



2a



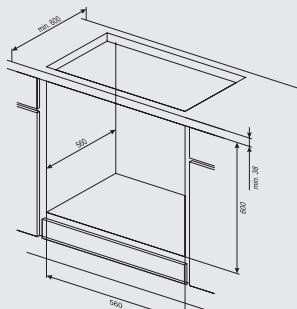
2b



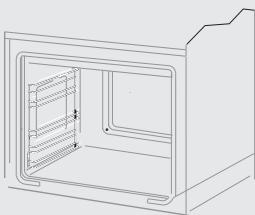
2c



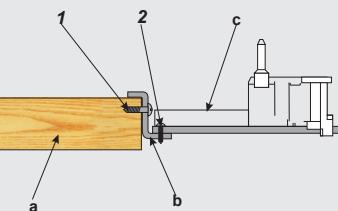
2d



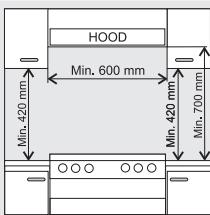
2h



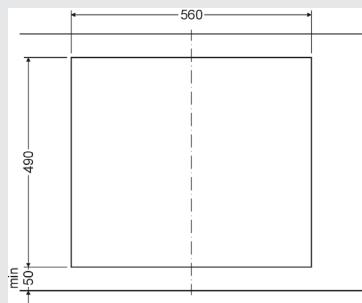
2e



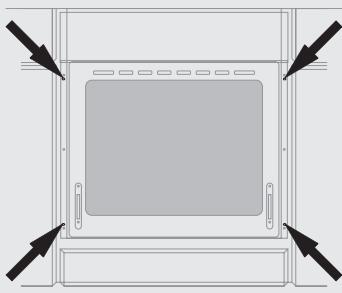
2i



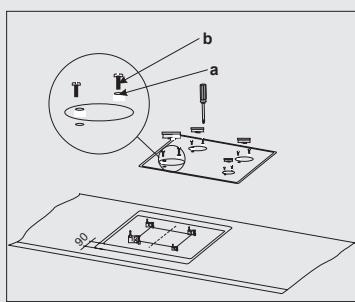
2f



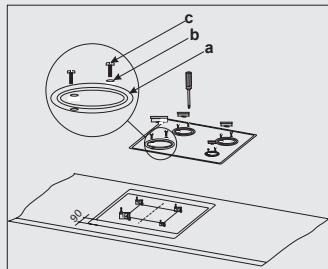
2g



3h



3i



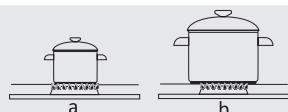
3j



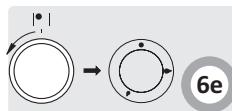
5a



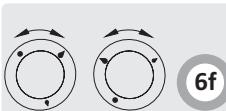
5b



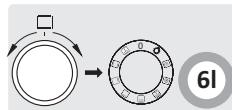
6h



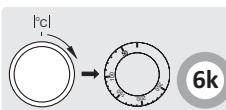
6e



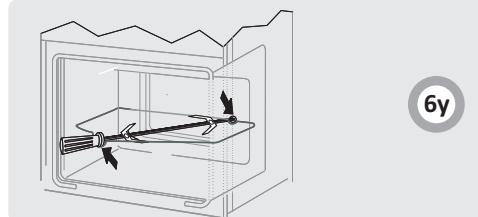
6f



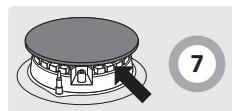
6l



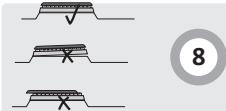
6k



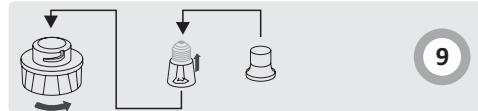
6y



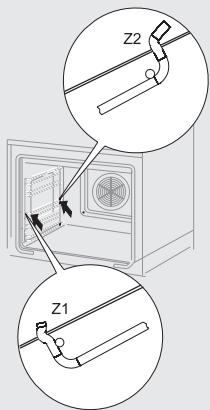
7



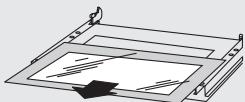
8



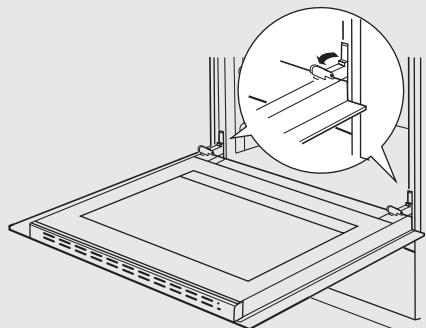
9



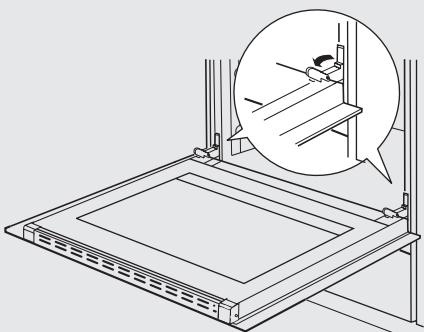
10



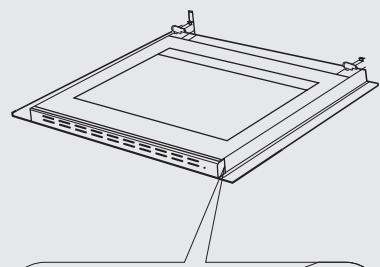
11c



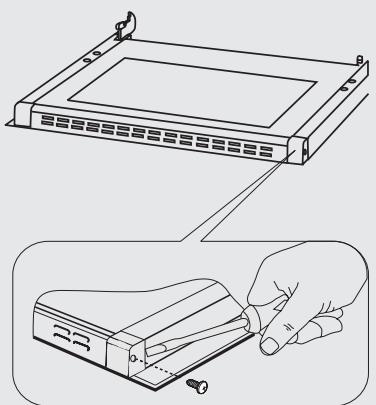
12a



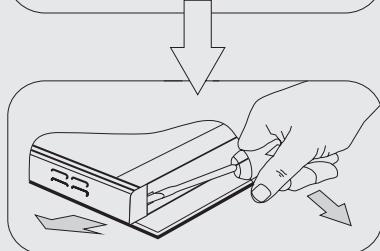
11



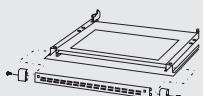
12b



11a

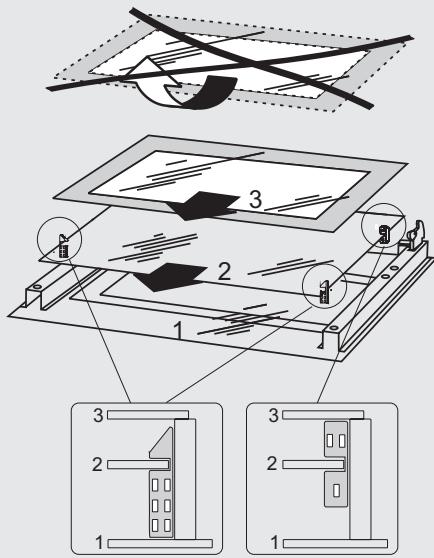


12c

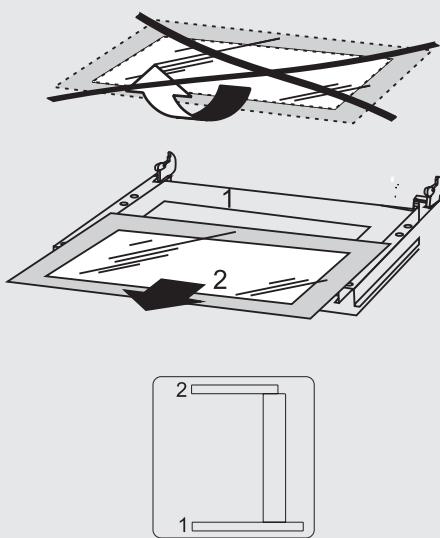


11b





12d



12d1

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апаратът, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апаратът.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злонамерни.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извърши изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ | 7 |
| КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ | 7 |
| ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ | 8 |
| ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА | 10 |
| ИНСТАЛИРАНЕ | 11 |
| ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ | 18 |
| ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА | 20 |
| КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ | 21 |
| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ | 22 |

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

Използвайте подходящи съдове.

Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използванията ел. енергия. Покрайте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.

Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.

Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.

Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.

Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстрани с помощта на продукти, които вредят на околната среда.

Не отваряйте вратата прекалено често.

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

Спреме фурната на време и използвайте акумулираната топлина.

Тогава когато пригответе храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.

Използвайте фурната тогава когато пригответе голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се приготви по-икономично в един съд въху плочата.

Използвайте остатъчната топлина на фурната

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, на-

стройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.

Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.

Не инсталирайте печката близо до хладилника или фризера.

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.



По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евентуалните аварии. След разопаковането на апаратът, хвърлете опаковките така че да не посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на дечата!



Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваният материали във вътрешността на апаратът могат да се рециклират и имат етикети с информация за това. С рециклирането на материалите или на други части на използванния апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно центровете за рециклиране можете да получите от местните власти.

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готовене.

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагрятни. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

- По време на работа уредът се нагрява. Препоръчително е да внимавате да не докоснете горещите елементи вътре във фурната.
- Моля не оставяйте децата без наблюдение по време на работа на печката, тъй като децата не са запознати с правилата за употреба на печката. Най-вече горещите газови котлони, фурната, скарата, стъклото на вратата, поставените върху печката съдове с горещи течности могат да причинят изгаряния на детето.
- Внимавайте електрическият кабел на кухненски уреди като напр. миксер да не докосват горещите елементи на печката.
- Не слагайте в чекмеджето на печката леснозапалими материали, тъй като по време на работа на фурната могат да се запалят.
- Не оставяйте печката без наблюдение по време на пържене. Олиото и др. мазнини могат да се запалят, ако прегреят.
- Внимавайте при кипването на течности те да не залеят горелката.
- Ако печката се повреди, може да се използва отново едва след отстраняване на повредата от специалист.
- Не отваряйте вентила на газопровода или вентила на газовата бутилка, без преди това да сте проверили дали всички регулатори са спрени.
- Не допускайте горелките да се залеят или замърсят. Ако са замърсени, почистете ги и ги подсушете веднага след като изстинат.
- Не поставяйте съдовете направо върху горелките.
- Не слагайте съдове с тегло над 10 кг върху решетката над един газов котлон и съдове с общо тегло над 40 кг върху цялата решетка.
- Не удрайте регулаторите и горелките.
- Не слагайте предмети с тегло над 15 кг върху отворената вратичка на фурната.
- Забранено е преправянето и поправянето на печката от лица без необходимите професионални квалификации.
- Забранено е включването на регулаторите на печката без запалена клечка кибрит в ръка или без уред за запалване на газта.
- Забранено е загасяването на пламъкът на горелката с духане.
- Стъкленият капак може да се напука, ако се нагрее. Изгасете всички газови котлони преди да свалите капака. (Отнася се за печките със стъклен капак – виж „Характеристика на уреда“.)
- Препоръчва се преди вдигане на капака той да се почисти от всички замърсявания. Препоръчително е повърхността на печката да се остави да изстине, преди да се свали капакът.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за чистене на стъклото на вратичката, тъй като могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.
- Забранено е пригаждането на печката за друг вид газ, пренасянето ѝ на друго място и извършването на промени в захранващата инсталация. Тези действия може да извърши квалифициран инсталатор.
- Не допускайте до печката малки деца и лица, незапознати с инструкцията за употреба на печката.
- В СЛУЧАЙ ЧЕ ПОДОЗИРАТЕ, ЧЕ ИЗТИЧА ГАЗ, НЕ БИВА:
да палите клечки кибрит, да пушите, да включвате и изключвате електрически устройства (звънец или ключ на осветлението) и да използвате други електрически и механически уреди, предизвикващи електрическа искра или искра в резултат на механичен удар. В такъв случай е необходимо веднага да се затвори вентилът на газовата бутилка или вентилът на газовата инсталация и да се провери помещението, а след това да се извика квалифициран специалист с цел отстраняване на причината.
- При всяка ситуация, причинена от техническа неизправност, е необходимо непременно да изключите електрическото захранване на печката (спазвайки горепосочения принцип) и да извикате специалист за отстраняване на неизправността.
- Не бива да се включват към газовата инсталация никакви кабели на антени, напр. на радиоприемници.
- В случай че се запали газта, изтичаща от неизправната инсталация, необходимо е веднага да спрете газта, като затворите вентила.
- В случай че газта, изтичаща от неизправния вентил на газовата бутилка, се запали: покрайте бутилката с мокро одеало, за да изстине бутилката, затворете вентила ѝ. След като изстине, изнесете бутилката навън. Забранено е повторното използване на повредената бутилка.
- В случай че не използвате печката в продължение на няколко дни, затворете главния вентил на газовата инсталация, а вентила на газовата бутилка затваряйте след всяко използване.
- Не използвайте за почистване на печката уреди за чистене с пара.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

| | |
|---------|---|
| 1a | Принадлежности към печката – комплект: |
| 1 | Бутона за контрол на температурата |
| 2 | Бутона за избиране на функцията на фурната |
| 3,4,5,6 | Бутона за контрол на зоните за нагряване |
| 7 | Светлинен сигнал за регулиране на температурата свети в |
| 8 | Сигналната лампа свети в |
| 9 | Помощен газов котлон |
| 10 | Голям газов котлон |
| 11 | Среден газов котлон |
| 12 | Среден газов котлон |
| 13 | Електронен програматор |
| 2a | Тава за хлебни изделия* |
| 2b | Тава за печене* |
| 2c | Скара за грил (решетка за сушене) |
| 2d | Шиш и Вилица на грила* |
| 2e | Печено лист носител |

рис.2

а- Защита от изтичане на газ*

б- Искрово запалване*

* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Расстановка кухни, монтаж

- Кухненското помещение трябва да бъде сухо и проветриво и да има изправна вентилация, а разположението на печката трябва да гарантира свободен достъп до всички елементи за управление.
- Повърхностният слой на мебелите за вграждане и лепилото за залепването му трябва да бъдат устойчиви на температура 100°C. В противен случай това може да причини деформиране на повърхността или отлепване на повърхностния слой.
- Шкафът, в който се намира фурната, трябва да бъде стабилно прикрепен.
- Мебелите, намиращи се до печката, които надвишават повърхността на печката, трябва да бъдат на разстояние поне 110 mm от ръба на плата с котлоните.
- Аспираторите трябва да се монтират съгласно упътванията, дадени в техните инструкции за употреба.

рис.2f

1.1 Монтаж.

За тази цел:

- Подгответе отвор за монтиране на работния плот съгласно рис. 2g.
- Пригответе отвор в шкафа за монтаж на фурната с размери, дадени на рис. 2h.
- Разхлабете винтовете № 2 рис. 2i.
- Внимателно поставете фурната в предварително пригответия отвор в шкафа, фиксирайте го с 4 винта на местата, показани на рис. 3h.

1.2 Установка кухни с рабочей плитой из каленого стекла.

- Монтаж на печка с работен плот от закалено стъкло.

За тази цел:

следвайте упътванията 2g-3j като в т. 1.1, а след това,

- Преместете рамката с котлоните, за да постигнете съответствие на размера 90 mm (рис. 3i) и при това положение фиксирайте рамката с котлоните с четирите винта № 1 (рис. 2i) в отвора на плота.
- СВЪРЖЕТЕ КЪМ ГАЗОВАТА И ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ИНСТАЛАЦИЯ съгласно раздела, даден по-долу.
- Поставете стъклото на рамката с котлоните, а след това сложете декоративните елементи на стъклото и котлоните. Прикрепете стъклото с декоративните елементи с помощта на осемте винта с подложки M3, като започнете прикрепването от задните средни котлони, а след това преминете към големия и малкия котлон.
- Поставете котлоните и решетката.

рис.2i

- a-Плот на шкафа
b-Прикрепващ елемент на рамката
c-Рамка с котлони
1,2-Винт

рис.3i

- a-Алюминиева подложка
b-Винт

рис.3j

- a-Декоративен елемент
b-Алюминиева подложка
c-Винт

Свързване на печката към газовата инсталация

Внимание!

Печката трябва да бъде свързана към газова инсталация за такъв вид газ, за какъвто е фабрично пригодена. Информация за вида газ, за който печката е фабрично пригодена, се намира на информационната табелка на уреда. Печката трябва да бъде свързана от инсталатор със съответната квалификация и само такъв инсталатор има право да пригodi печката за друг вид газ.

Внимание!

След приключване на инсталацията на печката е необходимо да се провери херметичността на всички свързани тръби, например с помощта на вода и сапун. За проверка на херметичността не бива да се използва огън.

Упътвания за инсталатора

Инсталаторът трябва:

- да има удостоверение за квалификация за газови инсталации,
- да се запознае с информацията, намираща се на информационната табелка на печката за вида газ, за който печката е пригодена, да сравни тази информация с условията на газоснабдяване на мястото на инсталациране,
- да провери:
 - ефективността на вентилацията, т.е. смяната на въздуха в помещението,
 - херметичността на свързване на газовата инсталация,
 - изправността на всички работни елементи на печката,
 - пригодена ли е електрическата инсталация за работа със защитния (нулевия) проводник.

Внимание!

Свързването на печката към бутилка с течен газ или към съществуваща инсталация може да се извърши само от инсталатор с необходимата квалификация при спазване на всички правила за безопасност.

Печката има винтови тръбни накрайници с диаметър 1/2".

В случай на смяна на свързването е необходимо тапата да се затегне с динамометричен ключ с максимален затягащ момент 20Nm. Препоръчва се уплътняване на връзките с тефлонова уплътнителна лента. Прилагането на прекалено голям затягащ момент или кълчища може да доведе до повреда на свързването и липса на херметичност.

При свързване на печката към инсталация с течен газ е необходимо на тръбата R1/2" да се завърти метален накрайник с дължина мин. 0,5 м с накрайник за маркуч 8x1 mm. Тръбата за газоснабдяване не бива да се допира до металните елементи на задния капак на печката

ИНСТАЛИРАНЕ

С цел пригаждане на печката за горене на друг вид газ е необходимо:

- смяната на дюзите (виж таблицата, дадена по-долу),
- регулацията на "икономичния" пламък,

Внимание!

Печките, доставяни от производителя, имат горелки, фабрично пригодени за горене на вида газ, даден на информационната табелка на уреда и в гаранционната карта.

Горелка тип DEFENDI (обозначена със „DEFENDI“ върху корпуса на горелката)

| Вид газ | горелка | | | | |
|-----------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | помощна диаметър на дюзата [mm] | средна диаметър на дюзата [mm] | | голяма диаметър на дюзата [mm] | |
| | номинална топлинна мощност 1,00 kW | номинална топлинна мощност 1,40 kW | номинална топлинна мощност 1,75 kW | номинална топлинна мощност 2,40 kW | номинална топлинна мощност 3,00 kW |
| G20 2E 20 mbar | 0,77 | 0,86 | 0,97 | 1,12 | 1,29 |
| G30 3B/P 30mbar | 0,50 | 0,60 | 0,65 | 0,78 | 0,87 |

| Пламък | Смяна на течния газ със земен газ | Смяна на земния газ с течен газ |
|------------|---|--|
| голям | 1. Дюзата на горелката се сменя с подходяща съгласно таблицата на дюзите | 1. Дюзата на горелката се сменя с подходяща съгласно таблицата на дюзите |
| икономичен | 2. Регулационният винт се развърта леко и се регулира големината на пламъка | 2. Регулационният винт се завърта внимателно и се проверява големината на пламъка. |

Приложените горелки в газовите котлони не изискват регулиране на притока на въздух. Правилният пламък има изразени конусовидни пламъчета на цвят синьо-зелени вътре. Късият, издаващ шум пламък или дъглият, жълт и димящ пламък, без оформени конусовидни пламъчета показват, че газът в инсталацията не е с подходящо качество или че горелката е повредена или замърсена. За да проверите пламъка, трябва да оставите горелката да загрее за около 10 минути при пълна мощност на пламъка, а след това завъртете регулатора на вентила на "икономичен" пламък. Пламъкът не може да изгасне нито да прескочи на дюзите.

рис.5a Смяна на дюзата на горелката на газовия котлон – развърнете дюзата с помощта на специален тръбен ключ 7 и я сменете с нова, подходяща за вида газ (виж таблицата по-горе).

Внимание!

Регулирането на уреда с цел пригаждането му към газ, различен от посочените от производителя на информационната табелка на печката или в случай на покупка на печка, предназначена за газ, различен от инсталирания в жилището, се урежда между потребителя и инсталатора.

Регулирането на регулаторите се извършва при запалена горелка при положение "икономичен" пламък с помощта на регулационна отвертка размер 2,5 mm.

рис.5b -Регулатор DEFENDI

Внимание!

След приключване на регулацията е необходимо да се залепи лепенка с описание на вида газ, към който е пригодена печката.

Мястото където ще бъдат инсталирани уредите, както и техният монтаж трябва да бъдат съобразени с инструкцията за експлоатация.

Препоръчва се уредът да бъде монтиран от авторизираните сервизи. За да бъде валидна тази гаранция, е ЗАДЪЛЖИТЕЛНО монтажът на всички газови уреди да бъде извършен от авторизиран сервис.

ИЗПОЛЗВАНЕ

При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагряване на печката трябва да се нагревят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, "0.00" ще започне да свети мигащо, над източника за захранване.

Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случаи, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно.

Важно!

Електронният програматор Ts притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

Важно!

Камерата на фурната мийте само с топла вода и малко количество препарат за миене на домашни съдове.

ИЗПОЛЗВАНЕ

A felületi égők kezelése

Избор на съдове

- Обърнете внимание диаметърът на дъното на съда да бъде винаги по-голям от кърга на пламъка на горелката, а съдът да бъде затворен с капак. Препоръчително е диаметърът на тендърата да бъде около 2,5 – 3 пъти по-голям от диаметъра на горелката, т.е. за:
- помощни газов котлон – съд с диаметър от 90 до 150 mm,
 - средния газов котлон – съд с диаметър от 160 до 220 mm,
 - големия газов котлон – съд с диаметър от 200 до 240 mm, а височината на тендърата не бива да бъде по-голяма от диаметъра ѝ.

рис.6h
а-НЕПРАВИЛНО
б-ПРАВИЛНО

Регулатор за управление на работата на газовите котлони

рис.6e

а-Положение изключен газов котлон

б-Положение голям пламък

с-Положение икономичен пламък

Запалване на газовите котлони без електрическо запалване

- запалете клечка кибрит,
- натиснете регулятора докрай и го завъртете наляво на положение "голям пламък" 
- запалете газта с клечката кибрит,
- регулирайте пламъка на желаната мощност (напр. „икономичен“ 
- изключете газовия котлон след приключване на готвенето, като завъртите регулятора надясно (на положение "изключен" .

Запалване на газовите котлони с електрическо запалване

- натиснете бутона за искрово запалване обозначен с 
- натиснете регулятора докрай и го завъртете наляво на положение "голям пламък" 
- задържте така, докато газта не се запали,
- регулирайте пламъка на желаната мощност (напр. „икономичен“ 
- изключете газовия котлон след приключване на готвенето, като завъртите регулятора надясно (на положение "изключен" .

Внимание!

При моделите печки със защита от изтикане на газ е необходимо при запалване да задържите около 10 секунди натиснат докрай регулятора на положение "голям пламък", за да се включи защитата.

Избор на пламък на газовия котлон

Правилно регулираните газови котлони имат пламък със светлосин цвят с ясно оформени вътрешни конусовидни пламъчета. Изборът на големината на пламъка зависи от избраното положение на регулятора на газовия котлон:

- голям пламък
- малък пламък (наречен "икономичен")
- изключен газов котлон (притокът на газ е затворен).

В зависимост от нуждите е възможно плавното настройване на големината на пламъка.

рис.6f

а-НЕПРАВИЛНО
б-ПРАВИЛНО

Внимание!

Забранено е регулирането на пламъка между положението изключен газов котлон и положението голям пламък 

Действие на защитата от изтиchanе на газ*

Някои модели имат автоматична система за спиране на притока на газ до газовия котлон в случай, че пламъкът изгасне.

Тази система предпазва от изтиchanе на газ, когато пламъкът на газовия котлон изгасне, напр. в резултат от заливането му.

Запалването на газовия котлон отново се извършва от потребителя.

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помощта на бутона за функции – за да се настрой определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6I

както и бутона за регулиране на температурата – за да се настрой определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6K

Фурната може да бъде изключена с настройването на двета бутона в позицията „0“.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (вкллючване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутона за регулиране на температурата.



Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



Бързо нагряване

Вкллючен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Вкллючен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинирана скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Вкллючването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно вкллючен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно приличане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

„Повърхностната“ скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Вкллючен долнен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при приличане на сладкиши отдолу (например сладкиши с пълнка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Вкллючени горен и долнен нагревател

Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пizza (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Вкллючен вентилатор и долнен и горен нагревател.

Когато бутона е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).

Сигналната лампа

Ако червената светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната).

ИЗПОЛЗВАНЕ

Използване на скарата*

Процеса на печене се осъществява с помоха на инфрачевени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

- Настроите бутона за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помоха на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

Използване на грила*

Грилът дава възможност за въртене при приготвянето на печени ястия във фурната. Служи най-вече за печене на птици, шишчета, наденички и др. подобни. Включването и изключването на въртенето на грила става заедно с включването и изключването на функцията за печене. При използването на тези функции по време на печене могат да възникнат временни прекъсвания във въртенето на грила или смяна на посоката на въртене. Това не влияе върху функционалността и качеството на печене.

Внимание!

Грилът няма отделен регулатор за управление.

Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

- сложете хранителните продукти на шиша на грила и я закрепете с помошта на вилиците,
- сложете рамката на грила във фурната на работно ниво 3 броено от долу,
- края на шиша на грила пъхнете в задвижващия вал, обърнете внимание улея на металната част на дръжката на грила да се опира върху рамката
- развъртете дръжката
- пъхнете тавата на най-ниското ниво на фурната и затворете вратичката

Фиг.6у

* по избор

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушение; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се пригответ върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато пригответе месо на нивото за изслушване или на скарата, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с аода.
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

| Вид на печеното ястие | Функция на фурната | Температура °C | Ниво | Време [min] |
|-----------------------|--------------------|-------------------|-------|-------------|
| | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| | | 160 - 180 | 2 | 20 - 40* |
| | | 150 | 3 | 65 - 70 |
| | | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
| | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| | | 230-250 | 4 | 14 - 18 |
| | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| | | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
| | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Важно!

Подадените параметри са ориентировъчни и могат да бъдат поправяни в зависимост от собствения опит и вкусови предпочитания.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение “●”/“0”. Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Газови котлони, решетка на плота около котлоните, корпус на печката

- В случай че газовите котлони и решетката се замърсят, тези елементи трябва да се свалят от печката и да се измият с топла вода с препарат за миене на мазнината и замърсяванията. След това те трябва да се подсушат. След като свалите решетката, внимателно измийте плота около котлоните и го изтрийте със суха, мека кърпа. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата – виж рисунката по-долу. Почистете отворите на дюзите на горелките, като използвате за отглушването им тънка медна тел. Не използвайте стоманена тел, не развъртайте отворите.

Фиг.7

Внимание!

Елементите на газовия котлон трябва винаги да бъдат сухи. Капките вода могат да спрат притока на газа и да причинят неправилно горене на горелката.

Проверете, дали елементите на горелката са добре поставени след чистене.

Неправилната позиция на капачката на горелката може да доведе до сериозна повреда на горелката.

Фиг.8

- За миене на емайлираните повърхности използвайте слаби миещи препарати. Не използвайте средства за почистване със силно абразивно действие, като напр. прахове за триене с абразивни частици, абразивни пасти, камък, пемза, телчета и др.
- Печката с неръждаем плот изисква внимателно предварително измиване на работния плот, преди да започнете да използвате печката. Не забравяйте да отстраните остатъците от лепилото от фолиото, свалено от тавите при поставянето им, и тиксото, използвано при опаковане на печката. Почиствайте плота редовно след всяко използване. Не допускайте работният плот силно да се замърси, а особено изкипелите течности да загорят. Препоръчва се използването за предварително и текущо почистване на средства тип Stahl-Fix.

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Когато чистите фурната, трябва да имате светлина за по-добра видимост.
- Вътрешността на фурната трябва да се чисти само с топла вода и малко количество течен почистващ препарат.

Почистване с пара «Steam Clean»

- Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
 - Затворете вратата на фурната.
 - Насройвате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долнния загряващ елемент .
 - Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.
- Внимание!**
Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхаждат от почистването с пара.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!

Не използвайте почистващи препарати, съдържащи абразивни вещества за почистването и поддържането на предното стъклено пано.

Смяна на лампата на фурната

За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

- Настройте всички бутони за контрол в положение “●”/“0” и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвъртете лампата и поставете друга – лампа, която издържа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
 - Волтаж 230 V
 - Мощност 25 W
 - Резба E14.

Лампа за фурна - Фиг. 9

- Завъртете лампата и се осигурете, че е фиксирана добре.
- Завъртете на място капака.

Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите*

Фурните, маркирани с буква D са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове*). За тяхното отстраняване, дръпнете членкото устройство (Z1), след това наклонете опорния елемент, го отстранете от задното устройство (Z2). След изместването на опорните елементи, поставете ги в отворите за монтаж на фурната, след това натиснете устройствата за хвашане (Z1 и Z2). - Фиг. 10).

Духовки, обозначенные буквами Dр*, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикрепленные к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противня за буфер, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 11). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг. 11 - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

1. С помощта на кръстата отвертка развъртете болтовете, намиращи се на страничните прикрепващи елементи (фиг. 11A).
2. Избутайте прикрепващите елементи с помощта на плоска отвертка и извадете горната лайсна на вратата. (фиг. 11B, 11C).
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). (фиг. 11).
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

фиг.11C - Изваждане на вътрешното стъкло. 2 стъкло.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се остраният, като прегледат инструкциите посочени в долната таблица.
Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

* по избор

Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 12A). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

1. С помощта на плоска отвертка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12B).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайнсата на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайнсата от лявата страна докато не чуете «щракване».

фиг. 12D - Изваждане на вътрешното стъкло. 3 стъкло.

фиг. 12D1 - Изваждане на вътрешното стъкло. 2 стъкло.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

| ПРОБЛЕМ | ПРИЧИНА | ДЕЙСТВИЕ |
|--|---|---|
| 1. Горелката не се запалва | замърсени отвори на пламъка | затворете вентила за спиране на газта, спрете регулаторите на горелките, проветрете помещението, свалете газовия котлон, почистете и продухайте отворите на пламъците |
| 2. Запалването на газта не работи | прекъсване в захранването с електричество | проверете предпазителя на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял |
| | прекъсване в захранването с газ | отворете вентила за захранване с газ |
| | замърсено (запушено от мазнина) устройство за запалване на газта | почистете устройството за запалване на газта |
| | регулаторът не е натиснат достатъчно дълго | задръжте натиснат регулатора, докато не се появи пламък около целия кръг на котлона |
| 3. Пламъкът при запалване на горелката изгасва | регулаторът е пуснат прекалено бързо | задръжте натиснат регулатора по-дълго на положение "голям пламък", проверете предпазителя |
| 4. електрическите елементи не работят | прекъсване в захранването с електричество | на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял |
| 5. Дисплеят на устройството за програмира мига "0:00". | Апаратът бе изключен от източник за електрозахранване или стана временно прекъсване на електрозахранването. | Вижте текущото време (вижте Използването на устройството за програмиране) |
| 6. не работи осветлението на фурната | разхлабена или повредена крушка | затегнете крушката или я сменете, ако е изгоряла (виж раздел Почистване и поддръжка) |

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж
Мощност
Размерина печката (IxLxA)

230V ~ 50Hz
Максимално 2,9 kW
59,5/59,5/57,5 см

Спазва законите UE

Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu.

Pažljivo slediće ove instrukcije, moćićete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.

Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|----------------------------------|----|
| POŠTOVANI KORISNIČE | 23 |
| KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU | 23 |
| BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE | 23 |
| OPIS UREĐAJA | 24 |
| INSTALACIJA | 24 |
| RAD | 26 |
| PEĆENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI | 27 |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE | 30 |
| PECENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI | 34 |
| TEHNIČKI PODACI | 36 |
| | 37 |
| | 38 |

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne štedi samo novac, već i savesno učestvuje u očuvanju životne sredine. Stoga čuvajte el.energiju! Na ovaj način to možete učiniti:

•Koristite pravo posude za kuhanje.

Serpe i tiganji sa ravnim duplim dnrom će vam omogućiti da uštedite i do 1/3 el.energije. Imajte na umu da nekoršćenjem poklopca četiri puta povećavate utrošak el.energije!

•Koristite posude čiji prečnik dna odgovara veličini ringle.

Serpa nikada ne smi biti manja od veličine ringle koju koristite.

•Održavajte ringle i dno serpi čistim.

Nečistoća sprečava raspodelu toploće – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.

•Ne otlapajte serpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).

Ne otvarajte bespotrebno i često vrata ferne.

•Isključujte rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu topotlu.

Kada kuhanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.

•Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.

Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.

•Iskoristite preostalu topotlu iz ferne.

Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.

•Važno! Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuhanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.

•Uverite se da su vrata ferne dobro zatvorena.

Topota može izlaziti preko naslaga na zaptivci

vrata.

Sve naslage odmah očistite.

•Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.

Utrošak energije bespotrebno raste.



Uredaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu.

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Napomena! Materijali zá pakovanje (polietileneske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domaća dece.



Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljene odgovarajuće simbole.

Uredaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na ţo odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajaloj uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejačih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu uređaja koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju uređaj.

Pažnja. Kuvanje bez kontrole prisutnosti masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može da bude opasno i da dovede do požara.

NIKAD ne pokušavaj da gasiš požar vodom. Isključi uređaj i prekrij plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.

Kada upotrebljavate uređaja , dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli.Preporučujemo da decu držite van domaćaja rerne.

Pažnja. Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštре metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

Pažnja. Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar terne.
- Molimo vas da, dok uređaj radi, obratite pažnju na decu, jer ona ne znaju kako se rukuje šporetom. Uopšte, vruća površina gorionika, unutrašnjost terne, rešetke, panel vrata, i posude sa vrućim tečnostima koje se nalaze na ploči mogu prouzrokovati opekotine kod dece.
- Vodite računa da napojni kablovi drugih kućnih aparata (npr. miksera) ne dodiruju zagrejane delove šporeta.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u fioku dok koristite uređaj jer može doći do požara.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrejavanja.
- Pri ključanju, ne dozvolite da se jelo izlivu po gorioniku.
- Ako je šporet oštećen, možete ga ponovo upotrebiti taknakon što ga popravi specijalizovano lice.
- Ne otvarajte ventil za dovod plina ili ventil na boci pre nego što proverite da li su sva komandna dugmadi zatvorena.
- Ne dozvolite da se gorionici zaprljavaju ili da se tečnosti izlivaju po njima. Ukoliko se zapraljavaju, gorionike očistite odmah pošto se ohlade.
- Ne stavljajte posude direktno na gorionike.
- Ne stavljajte šerpe teže od 10 kg na rešetku koja poklapa jedan gorionik ili posude čija ukupna težina prelezi 40 kg na rešetku koja poklapa sve gorionike.
- Ne udarajte direktno po dugmadiima i gorionicima.
- Ne stavljajte predmete teže od 15 kg na otvorenje vrata terne.
- Izmene i popravke izvršene od nekvalifikovanog lica nisu dozvoljene.
- Ne otvarajte komandnu dugmad šporeta ako u ruci nemate upaljenu šibicu ili upaljač za plin.
- Ne pokušavajte da napravite plamen tako što ćete duvati u gorionik.
- Pre nego što otvorite poklopac šporeta, preporučujemo da očistite bilo kakve nečistoće. Sačekajte da se površina ploče ohladi pre nego što spustite poklopac.
- Usled zagrevanja, može doći do pučanja staklenog poklopca. Isključite sve gorionike pre spuštanja poklopca. (Odnosi se na šporete sa staklenim poklopcom).
- Ne vršite nikakve izmene na šporetu da biste ga prilagodili na drugačiji tip plina, ne pomerajte šporet na drugo mesto i ne pravite izmene kod napajanja strujom. Takve rādne jedino može izvršiti ovlašćeni električar ili monter.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštare metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgubiti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Malu decu i osobe koje nisu u toku sa ovim uputstvom držite van domaćaja ovog uređaja.
- **UKOLIKO SUMNJATE DA PLIN NEGLJE ISPUSTA, NEMOJTE:**
paliti šibice, paliti cigarete, uključivati i isključivati bilo koje električne aparate (zvono na vratima ili pekidače za svetlo), niti upotrebljavati neku drugu električnu i mehaničku napravu koja može izazvati električne ili perkusivne varnice.
U takvom slučaju, morate odmah zatvoriti ventil na boci ili sistemu za dovod prirodnog plina, provjeriti prostoriju i pozvati servisera da otkloni uzrok kvara.
- Ako dođe do bilo kakvog kvara izazvanog tehničkom greškom, isključite uređaj sa napajanja (sledeći gore navedena uputstva) i pozovite servis radi popravke.
- Ne povezujuće nikakve antenske kablove (kao npr. radio) za dovod plina.
- Ukoliko plin koji ispušta (kad sistema za napajanje prirodnim plinom) proizvede vatru, istog momenta prekinite njegov dovod zatvaranjem ventila.
- Ukoliko plin koji ispušta (kad upotrebe plinske boce) proizvede vatru, prebacite preko boce mokro čebe da biste je ohladili i zatvorite ventil na boci. Pošto se ohladi, bocu iznesite van. Nije dozvoljeno korišćenje neispravne boce.
- Ukoliko šporet nećete upotrebljavati nekoliko dana, zatvorite glavni ventil za dovod plina; ako koristite plinsku bocu, zatvorite ventil nakon svake upotrebe.
- Uređaj ne smete čistiti pomoću aparata koji rade na paru.

OPIS UREĐAJA

1a

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature
2 dugme za odabir funkcija terne
3,4,5,6 komande za grejne zone
7 signalna lampica za temperaturu
8 signalna lampica – indikator rada šporeta
9 veliki gorionik
10 pomoćni gorionik
11 srednji gorionik
12 srednji gorionik
13 elektronski programator

crt. 2

- a- Sigurnosni ventil gorionika*
b- Upaljač varnice*

Принадлежности към печката – комплект:

- 2a Поддон для выпечки*
2b Поддон для жарки*
2c Решетка для гриля (решетка для сушки)*
2d Вертел –и вилки*
2e Боковые лестнички*

*opcionalan

INSTALACIJA

Ugradnja šporeta, montaža

- Kuhinjski prostor treba da bude suv i dobro proventren, treba da ima ispravnu ventilaciju, a mesto ugradnje šporeta treba da se odabere tako da bude omogućen slobodni dostup svim upravljačkim elementima.
- Obloge i lepila nameštaja za ugradnju trebaju da budu otporna na temperaturu od 100 °C. Ako ovaj uslov nije ispunjen može to da prouzrokuje odlepšljivanje obloge ili deformaciju površine nameštaja.
- Dio nameštaja za koji se pričvršćuje ugradna rerna treba da bude čvrsto montiran i stabilan.
- Nameštaj koji se nalazi u kuhinji blizu šporeta i je višji od njega, treba da bude udaljen najmanje 110 mm od ruba ploče s gorionicima.
- Napa montira se prema savetima datim u uputstvu za upotrebu, koje je priloženo uz proizvod.

crt. 2f

1.1 Montaža šporeta

Za montiranje sporeta treba:

- Pripremiti mesto za montiranje radne ploče prema slici 2g.
- Pripremiti mesto u nameštaju (kuhinjskom ormariću) za ugradnu rernu, prema dimenzijama prikazanim na slici 2h.
- Olabaviti vijke br 2 na slici 2i.
- Staviti rernu u prethodno pripremljeni otvor u nameštaju (kuhinjskom ormariću), a da ne bi se rerna izvukla iz ovog položaja pričvrstiti nju uz pomoć 4 vijke na mestima prikazanim na slici 3h.
- Podignuti okvir s gorionicima na isti nivo što ploča nameštaja, razvuci držače, za pričvršćivanje okvira do maksimalne veličine otvora u ploči i dovrnuti vijke br 2, pazeci da udaljenost okvira s gorionicima bude ista u odnosu na bočne rubove otvora za montiranje ploče.
- Pomaknuti okvir s gorionicima tako da se nađe tačno na 90 mm (slika 3i) od rubova otvora i u ovom položaju blokirati okvir s gorionicima vijcima br 1 (slika 2i) u otvoru ploče.
- PRIKLJUČITI ŠPORET NA GASNU I ELEKTRIČNU INSTALACIJU prema uputstvu.
- Na okvir s gorionicima staviti radnu ploču i pričvrstiti nju uz gorianike pomoći 8 vijaka sa aluminijumskom podloškom M3 (slika 3i).
- Postaviti gorianike i pločice gorianika.

1.2 Montaža šporeta s radnom pločom od kaljenog stakla

Za montiranje sporeta s pločom od kaljenog stakla treba:
Napraviti sve radnje od 2g-3j isto kako u tački 1.1, a zatim:

- Pomaknuti okvir s gorionicima tako da se nađe tačno na 90 mm (slika 3i) od rubova otvora i u ovom položaju blokirati okvir s gorionicima sa 4 vijke br 1 (slika 2i) u otvoru ploče.
- PRIKLJUČITI ŠPORET NA GASNU I ELEKTRIČNU INSTALACIJU prema uputstvu.
- Na okvir s gorionicima staviti staklenu ploču, a zatim staviti ukrasne elemente na staklo i gorianike. Staklenu ploču sa ukrasima učvrstiti uz pomoć 8 vijaka sa aluminijumskim podloškama M3, počevši od zadnjih srednjih gorianika, a zatim dovrnuti gorianik veliki i mali.
- Postaviti gorianike i pločice gorianika.

crt. 2i

- a-Ploča nameštaja
- b-Držač za pričvršćivanje okvira
- c-Okvir s gorionicima

1,2 - Vijk

crt. 3i

- a-Aluminijumska podloška
- b-Vijk

crt. 3j

- a-Ukrasni element
- b-Aluminijumska podloška
- c-Vijk

Prikључivanje na plin

Pažnja!

Sporēt mora biti povezan na odgovarajući dovod plina za koji je predviđen.

Podaci o tipu plina za koji je šporet fabrički podešen se nalaze na natpisnoj pločici.

Šporet na dovod plina sme priključiti samo ovlašćeni monter, i samo on/ ona ima pravo da prilagodi šporet na drugi tip plina.

Smernice za montažu

Monter bi trebalo da:

- Ima ovlašćenje za montiranje plinskih uređaja,
- Bude upućen u podatke sa natpisne pločice šporeta za koji je tip plina šporet podešen; podatke bi trebalo da uporedi sa uslovima za dovod plina na mestu gde se uređaj instalira,
- Proveri:
 - efikasnost ventilacije, to je efikasnost razmene vazduha u prostorijama,
 - delotvornost svih funkcionalnih elemenata šporeta,
 - da li postoji uzemljenje.

Pažnja!

Sporēt jedino može biti povezan na plinsku bocu ili dovod prirodnog plina, i to od strane ovlašćenog montera, u skladu sa sigurnosnim pravilima.

Šporet ima priključke creva sa maticom promera 1/2".

U slučaju zamene terminala, zapušać morate zavrnuti pomoću dinamometričnog ključa, sa maksimalnim obrtajem 20 Nm. Preporučujemo da spojeve zapečatite pomoću teflon trake. Ako došlo do prejakog završtanja ili ste upotrebili silu, spoj će biti oštećen i popustljiv.

Kada šporet povezujete na gradski plin, na terminal ventila spoljašnjeg navoja R1/2" zašrafite metalni vrh creva čija je minimalna dužina 0,5 m, a završetak 8x1mm. Da biste metalni vrh zašrafili unutra, treba da odvrnete oprugu poklopca šarke. Crevo ne sme biti u dodiru sa metalnim delovima na zadnjoj strani šporeta.

INSTALACIJA

Da biste prilagodili šporet na drugu vrstu plina, trebalo bi da:

- zamenite mlaznice (pogledajte tabelu ispod),
- podesite „ekonomični plamen“.

Pažnja!

Šporeti su od strane proizvođača namenjeni da im gorionici budu fabrički podešeni da koriste vrstu plina koja je navedena na njihovoj natpisnoj pločici i u garantnom listu.

Gorionici tipa DEFENDI (u skladu sa simbolom „DEFENDI,, na komponentama gorionika)

| Vrsta plina | горионик | | | | |
|-----------------|---|---|---|--|--|
| | pomoćna prečnik otvora dizne [mm] | средња prečnik otvora dizne [mm] | | srednja prečnik otvora dizne [mm] | |
| | nazivno toplinsko opterećenje 1,00 kW | nazivno toplinsko opterećenje 1,40 kW | nazivno toplinsko opterećenje 1,75 kW | nazivno toplinsko opterećenje 2,40 kW | nazivno toplinsko opterećenje 3,00 kW |
| G20 2E 20 mbar | 0,77 | 0,86 | 0,97 | 1,12 | 1,29 |
| G30 3B/P 30mbar | 0,50 | 0,60 | 0,65 | 0,78 | 0,87 |

| Plamen gorionika | Promena sa tečnog plina na prirođeni plin | Promena sa prirođnog plina na tečni plin |
|------------------|---|--|
| Pun | 1. Zamenite mlaznicu gorionika odgovarajućim tipom u skladu s tablicom o mlaznicama | 1. Zamenite mlaznicu gorionika odgovarajućim tipom u skladu sa tablicom o mlaznicama |
| Ekonomičan | 2. Lagano odvijte podesivi zavrtači i podešite veličinu plamena. | 2. Lagano zašrafite podesivi zavrtači i proverite veličinu plamena. |

Da biste izvršili podešavanja, izvadite dugmad. Elementi za podešavanje gorionika nerne su dostupni nakon izvlačenja poda unutar nerne.

Gornji plamenici ne zahtevaju podešavanje prvog strujanja vazduha.

Pravilan plamen ima jasnu unutrašnju kupu plave ili zelene boje.

Kratak, jak plamen, ili dug, žut plamen koji se dimi, bez jasnih ovičenih kupa, pokazuju neodgovarajući kvalitet plina u cevovodu vašeg domaćinstva ili zaprljan gorionik. Da biste poverili plamen, podešite na gorioniku 10 minuta pun plamen, pa posle okrećite dugme ventila na poziciju ekonomičnog plamena. Plamen ne bi trebalo da nestane ni da iskoči preko mlaznica.

crt. 5a Zамена mlaznica gorionika – одвјите mlaznicu помоћу specijalnog ključa br.7 i замените је новом потребном за vrstu plina koju koristите (види табеле).

Pažnja!

Prilagođavanje uređaja na različit tip plina od onog naznačenog od strane proizvođača na natpisnoj pločici, ili kupovina šporeta sa drugačijim tipom plina od onog koji imate u vašem domaćinstvu je posebna odgovornošt za korisnika i montera

Komande treba da podešavate kada je gorionik uključen na poziciju ekonomičnog plamena, i to koristeći šrafciger za podešavanje veličine 2,5 mm.

crt. 5b DEFENDI komanda

Pažnja!

Nakon što ste završili podešavanje, zlepite nalepnici na kojoj je naznačeno na koju vrstu plina je šporet sada podešen.

Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Lagano (polako) uklonite nalepnice sa vrata terne vodeći računa da ne pokidate lepljivu traku. Ako na staklu ostane da se vidi neki trag, zagrejte unutrašnjost rerne (pogledajte primer ispod), naprskajte zagrejano staklo sredstvom za čišćenje stakla i prebršite mekanom krpom.
- Ispraznите fioku, očistite fabričke zaštitne debove iz unutrašnosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite topлом водом и са мало течног sapuna,
- Uključite ventilaciju у соби или otvorite prozor.
- Zagrejte rernu (do temperature od 250°C, oko 30 min.), uklonite mrlje ako ih ima i pažljivo operite.
- Kada rukujete šporetom, pažljivo sledite bezbednosne instrukcije.

Važno!

Kod rerni koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «0.00» čim izvršite priključivanje na strujno napajanje. Na programatoru podesite tekuće vreme. (Pogledajte Elektronski programator). **Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi*.**

Važna napomena!

Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirom prsta označenih površina.

Svako preusmerenje senzora odnosno svaka komanda koju dobija senzor potvrđuje se akustičkim signalom. Površine senzora moraju da se održavaju čiste.

Važno!

Komoru rerne prati isključivo pomoću tople vode sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.

*opcionalan

Kako da koristite gornje plamenike**Izbor posuda**

Imajte na umu da prečnik dna posude uvek bude veći od krune gorionika, i da sud bude poklopjen. Preporočljivo je da prečnik dna posude bude 2.5 do 3 puta veći od prečnika gorionika, što je:

- Za pomicni gorionik – posuda prečnika od 90-150 mm,
- Za srednji gorionik - posuda prečnika od 160-220 mm,
- Za veliki gorionik - posuda prečnika od 200-240 mm, a visina posude ne bi trebalo da bude veća od njenog prečnika.

crt. 6h
a-wrong
b-right

Komandna dugmad za plinske gorionike

a-Pozicija „ekonomičan plamen”

b-Pozicija „veliki plamen”

c-Pozicija „isključeno”

Paljenje bez upaljača

- Upalite šibicu,
- Pritisnite dugme do kraja i okrenite ga na levo do pozicije „veliki plamen” 
- Upalite plin pomoću šibice,
- Podesite željenu veličinu plamena (npr. „ekonomičan” 
- Pošto završite sa kuvanjem, isključite gorionik okretanjem dugmeta na desnu stranu (do pozicije „isključeno” ●).

Dugme za paljenje varnice* 

- Pritisnite dugme za paljenje varnice označeno sa
- Pritisnite dugme do kraja i okrenite ga na levo do pozicije „veliki plamen” 
- Zadržite dok se plin ne upali,
- Podesite željenu veličinu plamena (npr. „ekonomičan” 
- Pošto završite sa kuvanjem, isključite gorionik okretanjem dugmeta na desnu stranu (do pozicije „isključeno” ●).

Komandno dugme za paljenje*

- Pritisnite dugme do kraja i okrenite ga na levo do pozicije „veliki plamen” 
- Zadržite dok se plin ne upali,
- Nakon što se plamen pojavi, otpustite komandno dugme i podesite željenu veličinu plamena.

Pažnja!

Kod šporeta koji imaju sigurnosni ventil za gornje plamenike, da biste ga aktivirali, kada palite plin držite dugme pritisnuto 10 sekundi na poziciji „veliki plamen”.

Izbor odgovarajućeg plamena

Pravilno podešen gorionik ima plavičast plamen sa jasno vidljivom kupom unutar njega. Izbor veličine plamena zavisi od toga na koju je poziciju postavljeno komandno dugme:

-  veliki plamen
-  mali plamen („ekonomičan plamen”)
- gorionik je isključen (dovod plina je prekinut).

Zavisno od potreba, plamen možete podešavati postepeno.

crt. 6f
a-Pogrešno
b-Ispravno

Rad sigurnosnog ventila gorionika*

Neki modeli imaju automatski sistem koji prekida dovod plina do gorionika kada se plamen ugasi. Taj sistem štiti šporet od izlaženja plina kada plamen na gorioniku iščeze npr. u slučaju kipljenja. Neophodno je da korisnik ponovo upali gorionik.

*opcionalan

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podešili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju.

Рис.61

što isto važi i za regulator temperature – da biste podešili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tú poziciju.

Рис.62

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „•“ / „0“.

Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (isključivanje grejača itd.), rerna će se isključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatúra.



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Brzo zagrevanje

Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrejavanje rerne.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebjavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.



Pojačani gril (Supergrill)

Uključivanje funkcije „pojačanog grila“ omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperaturu u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.



Uključeni gril

Površinsko „roštiljanje“ koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendvići (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).



Uključeni donji grejač

U ovom položaju dugmeta rerna greje isključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadnevom).



Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrejavanja rerne na konvencionalni náčin. Savršeno

je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrejavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.

Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.



Kada se crvena lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatúra. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put crvena lampica ne isključi. Kada pečete, crvena lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala).

Upotreba roštilja*

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog grejčića roštilja.

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa   
- Postavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo u rerni, a ukoliko roštiljate na rešetki postavite pleh za prikupljanje masnoće na nivo koji je prvi ispod (rešetke).
- Zatvorite vrata rerne.

Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja, temperatura mora biti podešena na 250°C, dok za funkciju roštilja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

Pažnja!

Koristite roštilj jedino kada su vrata rerne zatvorena. Kada upotrebljavate roštilj, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli. Preporučujemo da decu držite van domaćaja rerne.

UPOTREBA RAŽNJA*

Ražanji vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjice, kobasicice itd.

Motor ražnja se automatski uključuje i isključuje kada uključite funkciju roštilja označenu simbolima

**Napomena!**

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanje.

Da biste pripremili jelo treba da:

- Nataknite jelo na ražanje i pričvrstite ga viljuškama ražnja
- Postavite kuku za kačenje u prorez (nalazi se napred na gornjem zidu u rerni)
- Postavite kraj ražnja u sklopu motora ražnja vodeći računa da kuka za kačenje bude u prorezu ražnja
- Uklonite ručku ražnja
- Postavite pleh na najniži nivo u rerni i ostavite vrata odškrinuta

Crt.6y

*opcionalan

Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebor takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvo bitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);

- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuhanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremaje u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posuđe za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

| Vrsta pripremanja pečenja | Funkcija rerne | Temperatura °C | Nivo | Vreme [min] |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------|-------|-------------|
| | <input type="checkbox"/> | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| | <input type="checkbox"/> | 150 | 3 | 25 - 35 |
| | <input type="checkbox"/> | 160 - 180 | 2 | 20 - 40* |
| | <input type="checkbox"/> | 150 | 3 | 65 - 70 |
| | <input type="checkbox"/> | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
| | <input type="checkbox"/> | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| | <input type="checkbox"/> | 230-250 | 4 | 14 - 18 |
| | <input type="checkbox"/> | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| | <input type="checkbox"/> | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
| | <input type="checkbox"/> | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| | <input type="checkbox"/> | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orientacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajan uticaj na besprekoran rad vašeg uređaja.

Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen i trebalo bi da proverite da li su sva dugmad postavljena na poziciju „•“ / „0“. Ne počinjite sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

Gorionici, rešetka na ploči gorionika, kućište šporeta

- U slučaju da su gorionici i rešetka na ploči zaprijeni, te elemente morate ukloniti sa šporetom i oprati ih topлом vodom i sredstvom za pranje koje je namenjeno za masnoću i nečistoće. Zatim ih prebršite da se osuše. Pošto ste uklonili rešetku, operite pažljivo plinsku ploču i prebršite je suvom i mekanom krpom. Uopšte, proverite da li su otvor za izlaz plamena smešteni u prstenovima ispod kapa gorionika čisti – pogledajte sliku ispod. Ne upotrebljavajte čeličnu žicu ili burgiju.

Crt 7

Pažnja!

Delovi gorionika uvek moraju biti čisti. Ostaci vode mogu spreciti protok plina i izazvati nepravilan plamen gorionika.

Proveriti da li su elementi plamenika pravilno montirani posle čišćenja.

Ako je poklopac plamenika u položaju izvan osi, to može da prouzrokuje trajno ostećenje plamenika.

Crt 8

- Operite emajlirane delove šporeta koristeći blaga sredstva za pranje. Kada čistite, ne upotrebavajte sredstva za čišćenje jakog abrazivnog dejstva, kao što su abrazivni deterdženzi za ribanje, abrazivne smese, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičane četke itd.
- Pre nego što počnete sa upotrebom šporeta sa pločom od nerđajućeg čelika, njegov prostor za kuvanje treba pažljivo oprati. Važno je ukloniti lepljive ostatke folije koju ste skinuli sa plehova prilikom postavljanja, kao i lepljivu traku zapepljenu prilikom pakovanja. Plaću treba redovno čistiti nakon svake upotrebe. Ne dozvolite da se ploča ozbiljnije zaprije, naročito od zagorelih sadržina od iskiplih tečnosti. Sredstvo kao što je Stahl-Fix je preporučljivo za prvo čišćenje, a kasnije i za redovna čišćenja.

Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njenо svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati topлом vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:
 - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
 - zatvorite vrata rerne,
 - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
 - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
 - otvorite vrata rerne, prebršite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
- Pažnja!**
Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebršite unutrašnjost rerne da se osuši.

Pažnja!

Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebljavajte sredstva koja sadrže abrazivne materije.

Zamena sijalice u rerni

Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

- Postavite komandna dugmad na poziciju „•“ / „0“, i isključite uređaj sa napajanjem strujom.
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebršite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz ležišta, zamenite je novom – otpornom na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:
 - volatža 230 V
 - snaga 25 W
 - tip navoja E14.

Sijalica u rerni - Crt 9

- Ušrafirete sijalicu, prethodno proverivši da li je pravilno umetnuta u keramičko ležište.
- Vratite poklopac sijalice.

Peći označeni sa slovom D su predviđeni sa likim deljivim usmeravanjima (lateralnim usmeravanjima*). Da ih odstranite, vucite frontalni uređaj (Z1) potom nagnite usmeravanje i odstranite i ga izvadite iz uređaja natrag (Z2). Nakon što ste opravili usmeravanja, postavite ih u otvorima za montiranje peća potom pritisnite uređaje za hvatanje (Z1 i Z2) - Crt 10.

Vrste peća označene sa slovima Dp u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rda*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjima. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, šine morate izvaditi obeseci rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama etapelj i uzloga.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljinjanje na šarkama. Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispuštanje držaca šarke.pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabravljinjanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljinjanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 11 - Iskošavanje delova za zabravljinjanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

1. Pomoću krstastog odvijača odvrnuti vijke koje se nalaze u bočnim držaćima (crt. 11A).
2. Pomoću ravnog odvijača skinuti pridržne elemente i izvaditi letvu koja se nalazi u gornjem delu vrata (crt 11A, 11B).
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata) (slika 11C).
4. Staklo oprati topлом vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.

Crt.11C - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice

Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljinjanje na šarkama. (slika 12A). Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispuštanje držaca šarke.pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabravljinjanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljinjanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljinjanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12B,12D1).
4. Staklo oprati topлом vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala.
Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.

Pažnja! Ne pritisnati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik“. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik“.

Crt. 12D - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 3 stakla

Crt. 12D1 - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 2 stakla

PEĆENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

- Isključite sve radne delove šporeta
- Isključite uredaj sa napajanjem strujom
- Pozovite servis
- Neke manje greške se mogu otkloniti pomoću instrukcija navedenih u tabeli ispod. Pre pozivanja korisničkog centra ili servisa, proverite sledeće stavke koje su prikazane u tabeli.

*opcionalan

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

| Problem | Uzrok | Uradite ovako |
|---|--|---|
| 1. Gorionik neće da se upali | otvori za izlaz plamena su zaprljani | prekinite dovod plina zatvaranjem ventila, zatvorite komandnu dugmad gorionika, provetrite prostoriju, izvadite i očistite gorionik, produvajte otvore za izlaz plamena |
| 2. Upaljač plina ne svetli | prekid u napajanju strujom | proverite kutiju sa osiguračima u vašem domaćinstvu; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite ga ispravnim. |
| | prekid kod dovoda plina | otvorite ventil za dovod plina |
| | zaprljan (zamašćen) upaljač plina | očistite upaljač plina |
| | dugme niste dovoljno dugo držali pritisnutim | držite dugme pritisnuto sve dok se pun plamen ne pojavi oko krune plamenika |
| 3. Kada palite gorionik, plamen iščeze | brzo ste otpustili dugme Отсутствие питания | duže zadržite dugme pritisnuto do kraja na poziciji „veliki plamen” |
| 4. Uređaj neće da radi. | Prekid strujnog napajanja | Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite ga ispravnim. |
| 5. Električni priključci ne rade «0.00» | prekid u napajanju strujom | proverite kutiju sa osiguračima u vašem domaćinstvu; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite ga ispravnim |
| 6. Svetlo u rerni ne radi | sijalica je labava ili je neispravna | zavrnite je dobro ili zamenite pregorelu sijalicu (pogledajte poglavje Čišćenje i Održavanje) |

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :

230V~50 Гц

Snaga: макс.

2,9 кВт

Dimenzije šporeta š/v/d

59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Saglasnost sa EU regulativama EN 60335-1, EN 60335-2-6 standardi

Hansa viryklys savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklys aptarnavimas neatrodys sudėtingas. Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklys buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.

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

Laikydamiesi jos nurodymu išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykites naudojimo instrukcijos nurodymu.

Dėmesio!

Viryklė naudokités tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Viryklė skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimų, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

| | |
|---|----|
| GERBIAMAS PIRKĘJAU, | 39 |
| KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ, | 39 |
| SAUGOS NURODYMAI | 40 |
| GAMINIO APRASYMAS | 42 |
| IRENGIMAS | 43 |
| APTARNAVIMAS | 46 |
| KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI | 50 |
| VIRYKLES VALYMAS IR PRIEZIŪRA | 52 |
| VEIKSMAI AVARIJOS METU | 53 |
| TECHNINIAI DUOMENYS | 54 |

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektrės taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus.**

Indas, kuriamė verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite

uzdengti indu.

- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, virykles plokštę švarius.**

Nesvarumam truko šilumos per davimo procesą – stipriai prisidegė nešvarumai pašalinami tiktais natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis.

Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.

- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“.**

Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.

- Naudokitės orkaitės ruošdami tiktais didesnius valgių kiekius.**

Sveriant iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.

- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą.**

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

- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.**

Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.

- Nenestatykite virykles prie pat šaldytuvų šaldiklių.**

Elektros energijos suvartojimas be reikalo padideja.

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



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

Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, jei 100 % rinka perdribimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliumi.

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



Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinoti kartu su komunaliniems atliekomis, iš būtina pristatyti į elektroninių ir elektroelektroninių prietaisų rinkimo ir perdribimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.

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

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

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

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo pavaršiaus.

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

Naudojantis prietaisu jis jkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti jkaitusių orkaitės vidaus elementų.

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

Dėmesio. Nenaudoti šveiciamujų valiklių ar aštriu 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.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

SAUGOS NURODYMAI

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementui.
- Naudodamies virykle atkreipkite dėmesį į vaikus, nes jie nežino viryklės naudojimo taisykių. Ypatin-gai karštį yra paviršiaus degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštū skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės galii būti vaiko nusidegimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestu viryklės karštū elementui.
- I staličiu nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsidiegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus iš kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebekite, kada prasidės virimas, kad skystis neisiškėtė ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ja vėl naudotis tiktais specialistui ją patasius.
- Nepatirknė visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupo ant duju prijungimo vamzdžio arba vožtuvo ant duju baliono.
- Saugokite degiklius nuo užliejimo ir nešvarumų. Užterštiems degikliams ataušus, iš karto juos nuplakite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant degiklių.
- Ant paviršiaus grotelių, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus gortelių – indu, kuriu bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama pérdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegto degtuko arba duju uždiegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsnā pučiant.
- Pries atidarant dangtį, rekomenduojama gerai ji nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštés paviršius ataus.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarančiųskai pritaikyti viryklę kitai duju rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atliki maitinimo sistemos pakeitimus. Siuos veiksmus gali atliki įgaliotas specialistas.
- Nenuodokite šiurkščių valiklių nei aštriu metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas galii būti stiklo skilimui priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymu.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:** uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniiais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektines ar smūgines kibirkštis. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite duju baliono vožtuvą arba duju sistemos duju tiekimo čiaupą ir pravedinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežasciai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškvesti įgaliotą specialistą.
- Prie duju tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radio anteną.
- Duju nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite duju tiekimą užsukdamis duju tiekimo vožtuvą.
- Duju nutekėjimo iš nesandaraus duju baliono vožtuvo atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atausčiu ir užsukite jo vožtuvą. Balionui atausus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinį duju sistemos vožtuvą, o jei naudojate duju balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.
- Virimo ir kepimo prietaisais išskiria šilumą ir drėgmę patalpoje, kuriuoje yra naudojamas. Būtina įsitikinti, ar virtuvė, yra gerai védinama; būtina laikyti praviršas natūralias védinimo angas arba įrengti mechaninės védinimo priemones (gartraukų su mechaniniu ištraukimu).
- Gali prireikiti papildomai vėdinti patalpą, pvz., praversti langą ar įrengti veiksmingesnį védinimą, pvz., padidinti mechaninio védinimo, jeigu įrengtas, našumą, jeigu prietaisas naudojamas ilgą laiką ir intensyviai.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

| | |
|---------|---|
| 1a | Osнащение плиты - перечень: |
| 1 | Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė |
| 2 | Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė |
| 3,4,5,6 | Kaitviečių valdymo rankenėlės |
| 7 | Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė |
| 8 | Viryklės darbo kontrolinė lemputė |
| 9 | Didelis degiklis |
| 10 | Pagarbinis degiklis |
| 11 | Vidutiniškas degiklis |
| 12 | Vidutiniškas uždegiklis |
| 13 | Programavimo įtaisas |
| 2a | Padéklas kondit. gaminiams kepti* |
| 2b | Grotelės griliui |
| 2c | Kepimo padéklas* |
| 2d | Iesma stienis un dakša* |
| 2e | Bokovyle lestnichki* |

Pav 2

a- Apsauga nuo duju nutekėjimo*

b- Kibirkštinių uždegiklis*

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklys statomas ir montavimas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklys pastatomā taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Imontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparus klijai. Priešingu atveju paviršius gali deformuotis, o apmušimas – atsiklijuoti.
- Baldo korpusą, į kurį montuojama viryklys, būtina tvirtai įrengti.
- Šalia viryklys stovintys ir aukštesni už ją baldai turėtų būti pastatomai mažiausiai 110 mm atstumu nuo kaitlentės su degikliais.
- Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus.

Pav 2f

1.1 Montavimas

- Paruoškite kiaurymę kaitlentei įrengti, pagal pieš. 2g.
- Spintelėje paruoškite orkaitės montavimui skirtą kiaurymę, kurios matmenys atitiks vertes, pateikiamas pieš. 2h.
- Atlaivinkite varžtus nr. 2, pieš. 2i.
- Atsargiai idėkite orkaite į anksčiau paruoštą spintelės kiaurymę, į pieš. 3h nurodytas vietas įsukite 4 tvirtinimo varžtus.
- Kaitlentę su degikliais pakelkite iki baldo stalviršio lygio, kaitlentės tvirtinimo laikiklius patraukite iki maksimalaus stalviršio kiaurymės taško ir prisukite varžtus nr. 2, palikdami vienodą atstumą tarp kaitlentės su degikliais ir abiejų kaitlentės montavimui skirtos kiaurymės šoninių kraštų.
- Kaitlentę pastumkite taip, kad atitiktu 90 mm dydį (pieš. 3i) ir su varžtais nr. 1 įtvirtinkite ją šioje padėtyje (pieš. 2i) į stalviršio kiaurymę.
- Viryklys PRIJUNKITE PRIE DUJŲ TIEKIMO IR ELEKTROS SISTEMŲ, pagal kitame skyriuje pateikiamus nurodymus.
- Irenkite degiklius ir paviršiaus groteles.

1.2 Viryklys su grūdinto stiklo kaitlente montavimas

Veiksmus 2g-3j atlikite pagal 1.1 pkt. pateikiamus nurodymus, tada:

- Kaitlente pastumkite taip, kad atitiktu 90 mm dydį (pieš. 3j) ir su 4 varžtais nr. 1 įtvirtinkite ją šioje padėtyje (pieš. 3) į stalviršio kiaurymę.
- Viryklys PRIJUNKITE PRIE DUJŲ TIEKIMO IR ELEKTROS SISTEMŲ, pagal kitame skyriuje pateikiamus nurodymus.
- Ant kaitlentės padėjė stikla, ant stiklo ir degiklių uždékite apdailos elementus. Stikla su apdailos elementais prisukite su 8 varžtais su M3 poveržlėmis, pradedami nuo galinių vidutinio dydžio degiklių ir baigdami dideliu ir mažu degikliu.
- Įtvirtinkite degiklius ir paviršiaus groteles.

Pav 2i

- a-Baldo stalviršis
- b-Tvirtinimo laikiklis
- c-Kaitlentė su degikliais

1.2-Varžtas

Pav 3i

- a-Aliumininė poveržlė
- b-Varžtas

Pav 3j

- a-poveržlė
- b-Aliumininė poveržlė
- c-Varžtas

Viryklės prijungimas prie duju tiekimo sistemos

Dėmesio!

Viryklė prijungiamama prie šitokios rūšies duju tiekimo sistemos, kuriai ji pritaikyta. Informacija apie duju rūši, kuriai viryklė yra gamyklos pritaikyta, rasitevardinių duomenų lentelėje. Viryklė prijungiamamataktai įgalioto specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos duju rūšies.

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

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

Dėmesio!

Prie skystų duju baliono arba esamos duju sistemos viryklė prijungiamama tiktai įgalioto montuotojo atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

Viryklėje irengti 1/2" skersmens sujungimo vamzdžiai su sraigtais. Keičiant prijungimą, kita prijungimą būtina užsandarinti su sklende.

Keičiant prijungimą, sklendę būtina prisukti dinamometrinį raktu – maks. sukimo momentas 20 Nm. Sujungimus rekomenduojama užsandarinti teflono juoste. Panaudojus per dideli sukimo momentą ar pakulas, gali atsirasti sujungimo pažeidimų ir nesandarumų.

Prijungus viryklę prie suskystintų duju sistemos prie R1/2" sujungimo reikia prisukti min. 0,5 m ilgio metalinę galūnę su galūne skirta lanksčiajam vamzdžiui 8x1 mm. Kad galėtumėte prisukti galūnę atsukite spyruoklę nuo dangčio virio. Duju tiekimo vamzdis neturėtų liesti metalinių viryklės užpakalinės dalies korpuso elementų.

Dėmesio!

Baigę irengti visus viryklės elementus, patirkinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su mailiu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

IRENGIMAS

Norėdami pritaikyti virykę kitų dujų degimui:

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

Dėmesio!

Gamintojo tiekiamose viryklėse irenta degiklius gamintojo pritaikytus vardinė duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateiktamos dujų rūšies degimui.

DEFENDI tipo degiklis (pagal "DEFENDI" žymėjimą ant degiklio elementų)

| 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 1,75 kW | šilumos apkrova 2,40 kW | šilumos apkrova 3,00 kW |
| G20 2E 20 mbar | 0,77 | 0,86 | 0,97 | 1,12 | 1,29 |
| G30 3B/P 30mbar | 0,50 | 0,60 | 0,65 | 0,78 | 0,87 |

| Degiklio liepsna | Pritaikymas iš suskystintų dujų gamtinėms dujoms | Pritaikymas iš gamtinų dujų suskystintoms dujoms |
|------------------|--|--|
| Didžiausia | 1. Degiklio purkštuką pakeis- kite tinkamu, pagal purkštukų lentelę. | 1. Degiklio purkštuką pakeisite tinkamu, pagal purkštukų lentelę. |
| Didžiausia | 2. Švelniai išsukė regulia- vimo sraigtą sureguliuokite liepsną. | 2. Švelniai, kiek galima išsukė reguliavimo sraigtą, patikrin- kite liepsnos dydį. |

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Paviršiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro srauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi ašikūs mėlynai-žalias spalvos kūgiai. Trumpa, užianti arba ilga, geltona liepsna, iš kurios išsiskiria dūmai reiškia, kad degiklis yra pažeistas arba užterštas. Norėdami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degiklį maždaug 10 min., o po to vožtuvu rankenėle pasukite ties taupią padėtimi. Liepsna neturėtų už-
gesti arba peršoki ant purkštukų.

Pav. 5a Degiklio purkštuko keitimasis. Su specialiuoju galiniu raktu 7 išsukite purkštuką ir pakeiskite jį nauju, atitinkančiu dujų rūšį (žr. lentelęs).

Dėmesio!

Naudotojas pats susitaria su montuotoju norėdamas perstatyti prietaisa, pritaikyti jį prie kitos, negu viryklės vardinė duomenų lentelėje gamintojo nurodyta, dujų rūšies arba nupirkęs viryklę pritaikyta kitos, negu buvo irenta, rūšies dujoms.

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

Pav 5b DEFEND Ičiaupas

Dėmesio!

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

APTARNAVIMAS

Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

- pašalinti pakuotės elementus, orkaitėje išvalyti gamintojo apsaugos priemones,
- išimti orkaitės irangą ir nuplauti šiltame vandenyje su indų plovikliu,
- įjungti patalpos vėdinimą arba atidaryti langą,
- švelniai paspausti rankenelę ir pasukti dešinėn įki arba (žr. skyrių Programatoriaus veikimas ir orkaitės valdymas),
- pašildyti orkaitę (250 °C temperatūra maždaug 30 min.), pašalinti nešvarumius ir gerai nuplauti.

Dėmesio!

Įjungus į tinklą virykle su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ts, displejue bus vaizduojama „0,00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukcija).

Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

Svarbu!

Elektroniniame programavimo įtaiso Ts rengti jutikliai valdomi pirštu palięciant pažymėtus paviršius.

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

APTARNAVIMAS

Paviršinių degiklių aptarnavimas

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

Indo parinkimas

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

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

Pav 6h
a-BLOGAI
b-GERAI

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pav 6e

- Padėtis: degiklis išjungtas
- Padėtis: didelė liepsna
- Padėtis: taupi liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekitė degtuką,
- kiek galima, išpauskite rankenėlę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- dujaš uždekitė degtuku,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupia“)
- baigę virimą, išjunkite degiklių pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklių

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklių ↗

- paspauskite ↗ pažymėto kibirkštino uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, išpauskite rankenėlę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupia“)
- baigę virimą, išjunkite degiklių pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenelę

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

Dėmesio!

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

Degiklio liepsnos pasirinkimas

Tinkamai sureguliuotu degiklių liepsna yra šviesiai mėlyna su ašikliai pastebimui vidaus kūgiu. Liepsnos dydis priklauso nuo degiklio reguliavimų rankenėlės padėties:

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

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pav 6f
a-BLOGAI
b-GERAI

Dėmesio!

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

Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas

Kai kuriuose viryklių modeliuose (žr. 10 psli. lentele) įrengta automatinė dujų tiekimo į degiklius nutraukimo sistemą dingus liepsnai.

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

Degiklis pakartotinai išjungamas naudotojo.

APTARNAVIMAS

Orkaitė su priterstine oro apytaka

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



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitėje išjungiamas pyrago kepimo funkcija. Iprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

Dėmesio !

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



Neprilausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi apšvieciama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamерą.



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvias ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atsildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikai iš apačios. Naudokiteis norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama iprastu būdu.

Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojamā dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksciau, kaip pirmakart užgesus raudonai kontrolinei lemputei. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko išsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje).

APTARNAVIMAS

Naudojimasis griliu*

Valgai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklidant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami i jungti grili:

- pasukite orkaitės rankenę ties simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarystoms orkaitės durelėms),
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiname lygje, skrudinami ant grotelių, po jomis padėkite padéklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 250°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190°C.

Démesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

Iešmo funkcijos naudojimas*

Valgai skrudinami orkaitėje ant besisukančio iešmo. Funkcija taikoma ypač paukščienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. Valgiams ruošti, iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiai galiausiai sustoti ar pakeisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimui kokybei.

Démesio!

Néra atskiro, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama praverus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėliu apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

- (žr. žemiau patenkumas nuotraukas)
- valgi užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite ji su šakutėmis,
 - rėmelį galima ikišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaiciuojant nuo apačios,
 - virbo galą galima ikišti į pavarios movą, atkrepiiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
 - įsukite rankeną,
 - Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra 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, jūdėjos 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 iedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdamai valgį iš orkaitės, jurdami 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 kepat ant įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiama kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklaušomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo virykles naudojimo instrukcijoje pateiktam verčių, laikykites instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su piverstine oro apytaka

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

Svarbu!

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

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 pastytos ties „●“ / „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, virykles korpusas

- Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo virykles 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 būtų po degiklių kepurėlių esančios karūnėlės – žr. pieš. Žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine viela. Nenaudokite plieno vielos, negrežkite angų.

Pav. 7

Dėmesio !

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

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.

Nelygai uždėtas degiklio dangtelis gali negrįztamai pažeisti patį degiklį.

Pav. 8

Mėliuotu paviršiu valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stipriai bražančių priemonių, kaip antai: abrazyviniu šveitimo priemonių, abrazyviniu pastu, pemzu, šveistuvų ir. pan. Prieš naudojanti nerūdijančio plieno virykles, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatingą dėmesį skirkite į tai, kad iрengdami virykles padéklus nuimtumėte nuo ju plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kurios klijuojama virykles pakuoč. Virykle būtina reguliarai valyti, pô kiekvieno naudojimó. Pasirūpinkite, kad paviršius nebûtu stipriai užterštas ir kad ištekėjė skyssiai nepridegtu prie jo. Pirminiams ir reguliariam valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

Orkaitė

- Orkaitė reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę junkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tikta šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garažas Steam Clean:*
- i pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apac̄ios) pastatyti dubenį įplikite 0,25 l vandens (1 stikline), uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenéle pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenéle, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kamera apie 30 min., atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalė kameros vidų įspaukite ji šiltu vandeniu su indų plovikliu Dėmesio. Valant su garažais po virykles gali susirinkti drėgmę arba vändens likučiai išplovę orkaitės kamera, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimasis

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

- Visas valdymo rankenélės pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- išsukite iš nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite,
- išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite nauja – auksčioms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lempute:
- itampa 230 V
- galia 25W
- sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Geriai įvirtinę lemputę keraminame lizde, įsukite ja.
- Įsukite lemputės dangtelį.

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynelių laikiklius. „Dp** raidėmis pažymėtose viryklose yra prie vieliniių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynelėms. Siuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukt i (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10)

*Kai kuriuose modeliuose

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Durelių nuémimas

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

Pieš 11 - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išémimas*

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

Pieš.11C - Vidaus stiklo išémimas

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

*Kai kuriuose modeliuose

Durelių nuémimas

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

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išémimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išspraushti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygoji stiklo dalis turėtų būti 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“. Paskiau lentjuostės kairi galą iргi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa

230V~50 Hz

Vardinė galia

maks. 2,9 kW

Prietaiso kategorija

59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Atitinkama EB taisykles:

EN 60335-1, EN 60335-2-6

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

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliton ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

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

SISUKORD

| | |
|--|----|
| LUGUPEETUD Klient | 55 |
| ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID | 55 |
| OHUTUSJUHISED | 56 |
| SEADME KIRJELDUS | 58 |
| PAIGALDAMINE | 59 |
| KASUTAMINE | 62 |
| TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED | 66 |
| HOOLDUS JA PESEMINE | 68 |
| KÄITUMINE RIKETE KORRAL | 69 |
| TEHNILISED ANDMED | 70 |

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säasteta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmise.

Elektrienergia kokkuhoiiks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksu tasase põrhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul sureneb energiatarbirmine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusalala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Ärge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuüst.

Lülitage pliid õigel ajal välja ja kasutage ära jätksoojus.

Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusalala välja lülidata 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.

- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadi.

- Kasutage ära praeahju jätksoojus.

Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülidata 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.

- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud üksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage üksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäära tarbimist.



Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastustest eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jäeks keskkonda risustama.

Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüütüleenkile ja vähtplasti) lastele kättesaamalt.



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

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisile. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnahoolele.

Teavet vastuvõtpunktile asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga

ettevaatlik.

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

OHUTUSJUHISED

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidüümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud otsuid. Laps võib end pöletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelikuga anumatest.
- Jälgiige, et köögis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidu kuumi osi.
- Ärge hoidke sahlis kergesti süttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Kuum öli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekeerimise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et köik pliidid kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Ärge asetage keedunööd otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate lõökide eest.
- ärge asetage ávatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Plidi kohaldamine ja remont lubatud vaid spetsiaalse oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraanni avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatav lasta pliidipinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage köik pliidiplaadid.
- Keelatud on plidi ümberehitus teisele gaasitüübile, plidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib tõha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- GAASILEKKÉ KAHTLUSE KORRAL
Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tuulutada tuba ja kohale kutsuda eksperdi, kes määramab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline riike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siintoodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti balloonil või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja seal't väljuv gaas süttib, tegutsege järgmiselt: heitke balloonile märg rätki leegi kustutamiseks ja balloonil jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist vilge balloon õue. Vigastate gaasiballooniide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniiga, sulgege gaasiballooni kraan iga kasutuskorra lõpul.
- Pliidu puhastamiseks ei tohi kasutada aurupuhastit.

SEADME KIRJELDUS

- 1a
1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
2 Ahju töörežiimi valiku lülitit
3,4,5,6 Kuumutusalade ümberlülitid
7 Termoregulaatori punane märgutuli
8 Pliidi kollane toitemärgutuli
9 Suur pliidiplaat
10 Väike pliidiplaat
11 Keskmise pliidiplaat
12 Keskmise pliidiplaat
13 Timer

Pliiditarvikute loetelu:

- 2a Ahjuplaat*
2b Grillvõre (kuivatusvõre)
2c Küpsetusplaat*
2d Praevarras ja hargid*
2e Küpsetusplaadile vedaja*

Joonis 2

a-Leegiandur*

b-Elektrisüütel*

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

Pliidi paigaldamine

Köök peab olema kuiv, hea õhuvahetuse ning korraliku ventilatsiooniga, pliidi paigaldus peab aga tagama vaba juurdepääsu kõigile juhtelementidele

- Mööblisse sisseehititud kodumasinad peavad olema kattega ning selle katte liimimiseks kasutatud liim peab taluma temperatuuri 100 °C. Selle tingimuse mittetäitmine võib põhjustada katte pealispinna deformeerumist või liimist lahitulemist.
- Praeahju korpuseks oley mööblidetail peab olema püsivalt kinnitatud.
- Pliidi kõrväl paiknevad mööbliesemed, mis jäavad pliidi pealispinna kohale, peavad asetsema vähemalt 110 mm kaugusel pöletitega pliidiplaadi servast.
- Öhupuhastid tuleb paigaldada nendega kaasasolevate kasutusjuhendite kohaselt.

Joonis 2f

1.1 . Paigaldus

Paigaldamiseks:

- Valmistage joonise 2g järgi ette ava pliidiplaadi paigaldamiseks.
- Valmistage mööblis (kapis) ette ava praeahju paigaldamiseks. Ava mõõtmed on toodud joonisel 2h.
- Keerake lahti joonisel 2i näidatud kruvid nr 2.
- Lükake praeahju ettevaatluskult eelnevalt mööblisse (kappi) tehtud avasse ning kindlustage see nihkumise eest nelja kruvigaga, mis tuleb keerata joonisel 3h näidatud kohtadesse.
- Töstke raam koos pöletitega töötasapinna kõrgusele, lükake raami kinnitushaaratsid maksimaalsett töötasapinnas tehtud ava vastu ning keerake kinni kruvid nr 2, jäättes pöletitega raami ja keeduplaadi paigaldamiseks tehtud ava külgede vahele ühesugused kaugused.
- Nihutage raami koos pöletitega selliselt, et see sobituks mõõtmeteega 90 mm (joonis 3i) ning kinnitage raam koos pöletitega selles asendis kruvidega nr 1 (joonis 2i) töötasapinna sisse tehtud avasse.
- Gaasi- ja elektripaigaldistega ühendamine peab toimuma alltoodud jaotise kohaselt.
- Asetage pöletitega raamile pliidiplaat ning kinnitage see pöletite külge tihindiga M-3 varustatud kaheksa kruvigaga (joonis 3i).
- Asetage kohale pöletid ja rest.

1.2 . Karastatud klaasist pliidiplaadiga pliidi paigaldus

Paigaldamiseks:

Sooritage punkti 1.1 alapunktides 2g-3j kirjeldatud toimingud, seejärel aga:

- Nihutage raami koos pöletitega selliselt, et see sobituks mõõtmeteega 90 mm (joonis 3j) ning kinnitage raam koos 4 pöletitega selles asendis kruvidega nr 1 (joonis 2i) töötasapinna sisse tehtud avasse.
- Gaasi- ja elektripaigaldistega ühendamine peab toimuma alltoodud jaotise kohaselt.
- Asetage pöletitega raamile klaas, seejärel klaasile aga ehiskatted ja pöletid. Klaas koos ehiskatetega kinnitage tihindiga M-3 varustatud kahekse kruvigaga, alustades kinnitamist tagumistest keskmistest pöletitest, seejärel aga kinnitage suur ja väike pöleti.
- Asetage kohale pöletid ja rest.

Joonis 2i

- a-Töötasapind
b-Raami kinnitushaarats
c-Raam koos pöletitega
1,2-Kruvi

Joonis 3i

- a-Alumiiniumtihend
b-Kruvi

Joonis 3j

- a-Ehiskate
b-Alumiiniumtihend
c-Kruvi

Ühendamine gaasivörku

Tähelepanu!

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

Teave gaasiühenduseksperdile

Eksperdil peavad olema:

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

Tähelepanu!

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

Pliidi ühendamiseks gaasisüsteemiga kasutatakse keermestatud otsakuid 1/2". Üks otsakutest on suletud korgiga. Ühendistööde puhul tuleb sulgeda korgiga teine otsak. Korgi kinnikeeramiseks tuleb kasutada dünamomeetrist võtit väändemomendi 20 Nm. Soovitame kasutada otsakute tihendamiseks teflonlinti. Kui kasutate otsakute keeramisel liiga suurt väändemomenti või kasutate tihendamiseks takku, võib ühenduste hermeetilisus kaduda.

Süsteemi ümberkohaldamisel vedelgaasile tuleb kasutada üleminenekut keermelt 1/2" torukeermele 8×1 mm pikkusega vähemalt 0,5 m. Üleminiku külgekeeramiseks tuleb kaanehingelt ära keerata vedru. Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

PAIGALDAMINE

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliiat seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

Pöleti tüüp DEFENDI (vastav tähistus DEFENDI pöleti osadel)

| Gaasi tüüp | Gaasi tüüp | | | | |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| | Väike pihusti läbimõõt [mm] | Keskmine pihusti läbimõõt [mm] | | Suur pihusti läbimõõt [mm] | |
| | soojuusvõimsus 1,00 kW | soojuusvõimsus 1,40 kW | soojuusvõimsus 1,75 kW | soojuusvõimsus 2,40 kW | soojuusvõimsus 3,00 kW |
| G20 2E 20 mbar | 0,77 | 0,86 | 0,97 | 1,12 | 1,29 |
| G30 3B/P 30mbar | 0,50 | 0,60 | 0,65 | 0,78 | 0,87 |

| 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 sestadistage leeki | 2. Keerake reguleerimiskruvi lõpuni kinni ja kontrollige leeki |

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidelt nupud.

Pliidil olevad pöletid ei vaja õhu juurdepääsu seadistamist. Normaalse leegi tünnsuks on iseloomulikud rohekassinised koonused. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmav 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 säastuasendisse. Leek ei tohi kustuda või üle minna injektorile.

Joonis 5a Injektori vahetamiseks keerake olemasolev injektor välja padrunvõtme abil, millel on otsak 7, ning keerake asemel uus injektor, mis sobib kasutatavalale gaasile (vt tabelit)

Tähelepanu!

Pliid ümberseadistamine teisele gaasitüübile toimub kasutaja ja hooldustehniku omavahelisel kokkuleppel.

Kraanide reguleerimine toimub süüdatud pöletitega säästuleegi asendis.

Joonis 5b Kraan DEFENDI

Tähelepanu!

Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

KASUTAMINE

Enne ahju esimest sisselülitamist

- eemaldage pakendi elemendid, puhastage ahju sisemus tehase hooldusvahenditest,
- võtke pakendist ahju tarvikud ja peske neid soojas vees nõudepesuvahendiga,
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- suruge kergelt nupule, keerates seda paremale, asendisse  või  (vaata punkti: Programmeerija kasutamine ja ahju töö juhtimine),
- kuumutage ahju (temperatuuril 250°C, umbes 30 min.), eemaldage mustus ja peske seejärel hoolikalt puhtaks.

Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudeliteil ilmuvalt pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0,00).

Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit).

Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

Tähtis teave!

Elektroniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrmega puudutamisel. Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisingaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

Tähtis!

Ahju sisemust võib pesta ainult sooja vee ja väheste hulga nõudepesuvahendiga.

KASUTAMINE

Pliidiplaatide kasutamine

Teavet pliidiplaatide ja juhtnuppu 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. Soovitav 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
 - surele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

Joonis 6h
a-Ebaõige
b-Oige

Pliidipladi juhtnupp

Joonis 6e

a-Säästuleek
b-Suur leek
c-Väljas

Pöletite süütamine käsitsi

- süüdake tuletiikk
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ ♦,
- süüdake gaas tikuga
- 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 asenisse „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 surveet nupule ja seadke nupp vajalikku asendisse.

Tähelepanu!

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

Pliidipladi leegi suuruse seadmine

Õigesti 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-Oige

Tähelepanu!

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

Mõned mudelid on varustatud gaasivoolu katkestamisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“)

See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui leek kustub (näiteks ülekeemise tulemusel). Vajadusel süütab kasutaja gaasileegi uesti.

KASUTAMINE

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisrupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemadrupud asendisse „●” / „○”.

Punase märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eel-kuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus punane-märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine).

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

KASUTAMINE

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

Funktsooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 250 °C, funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppuidele eelnevalt kaitseekraani. Sületud üksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemalale hoida.

Grillvarda kasutamine*

Grillvarras on ette nähtud toidu pöörämiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šašlökki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“ 

Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörelmisse ajutine peatumine või pöörelmissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toitu grillimine varda abil. (vt joonist).

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

joonis. 6y

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgast.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaatide ja vorme, sest tavasil kuumustmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jäääb tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehaga kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojenda da.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jäädma puhtaks ja kui vaks).
- Soovitame jäätta küpsetise ahju veel 5 minutiks päraast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

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

Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidil abil.
- 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 külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahalaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

Tähtis!

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

HOOLDUS JA PESEMINE

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

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

Pliidiplaatid, rest, korpus

- Kuumutusalade ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske soojas vees, millele on lisatud puhastusvahendit. Seejärel kuivatage nimetatud osad. Pärast resti eemaldamist peske puhtaks paneeli ja kuivatage pehme lapiga. Eriiselt tuleb hoolitsed leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage pーンt vasktraati. Ärge kasutage terastraati, sest see suurendab avasid.

joonis. 7

Tähelepanu!

Pliidiplaat osad peavad olema alati kuivad. Veetilgad võivad segada gaasi liikumist ja segada pliidiplatti toimimist.

Veenduge, et põleti on õigesti uuesti kokkupandud pärast puhastamist.

Ebaühitlane põleti katte paigutus võib põhjustada püsivaid kahjustusi põletajale.

joonis. 8

Peske emaileeritud pindu ainult pehmeto meliste puhastusvahenditega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt kütürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallikäsnad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidi tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldaage hoolikalt kõli liimijägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhatage pliidi tööpinda pärast õiga kasutami korda. Ärge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

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

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

Praeahi

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

Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitud.

- 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.

Tähtedega D märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadid siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tömmata ees olevast riivist (Z1), seejärel lükata siin kõrvale ja võttä välja tagumisest riivist (Z2). Pärast siinide pesemist tuleb need panna ahuus olevatesse avadesse, lükates sisse riivid (Z1 ja Z2). - joonis. 10).

Tähtedega Dp märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükavatate siinide eesmises osas paiknevaid puhvred plaatid tagumise äärerega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

HOOLDUS JA PESEMINE

Ukse ärvõtmine

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

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

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

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse ärvõtmine

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

joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

| TÖRGE | PÖHJUS | TEGEVUS |
|--------------------------------------|---|---|
| 1. Pliidiplaat ei sütti | Leegihajutaja avad on ummistunud | Sulgege köik 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 „suur leek“ |
| 5. Taimer näitab „0.00“ | Puudub elekter | Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse |
| 6. Ei toimi ahjuvalgustus | Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus | Seadke aeg uesti (vt Taimeri kasutusjuhend |
| 7. Ei toimi ahjuvalgustus | Lamp on läbi põlenud | Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“ |

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge
Nimivõimsus
Pliidi mõõtmned

230V~50 Hz
suurim 2,9 kW
59,5/ 57,5 / 59,5 cm

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

**Амика Вронки С.А
Ул. Мицкевича, 52
64-510 Вронки, Польша
тел. + 48 67 25 46 100
факс + 48 67 25 40 320**
