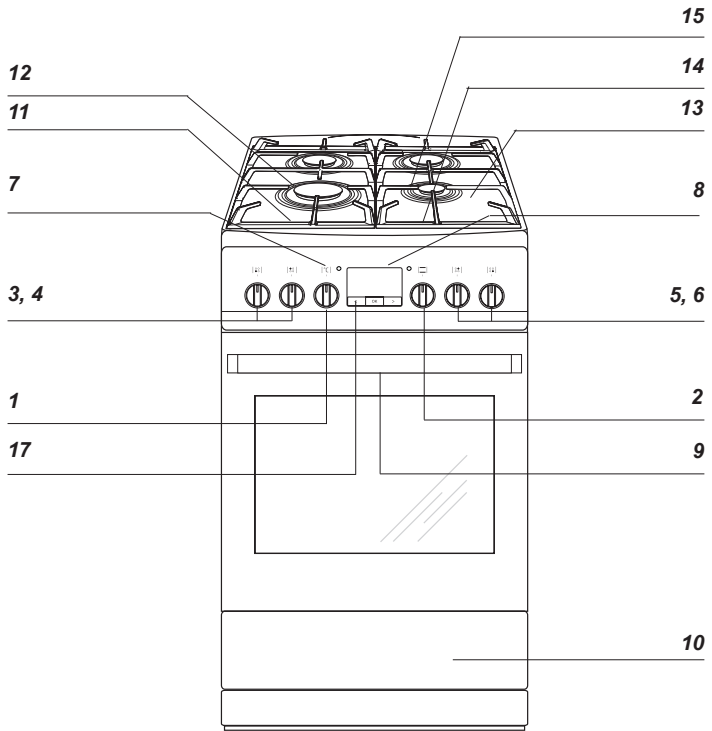


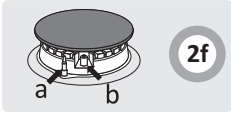
FCMX5*

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUŠJUHEND / GAASI-ELEKTRIIIT
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS AR ELEKTRISKO CEPEŠKRĀSNI LV
INSTRUCTION MANUAL

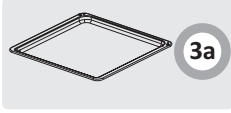
LT
ET
LV
EN



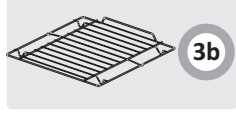
1a



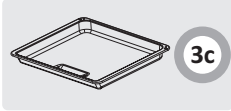
2f



3a



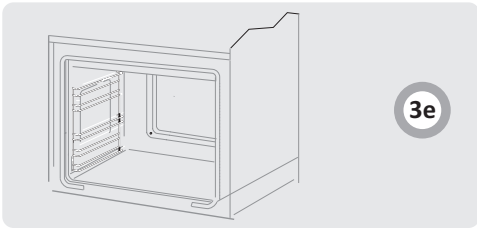
3b



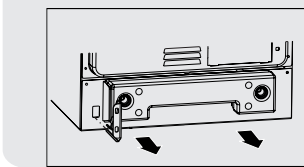
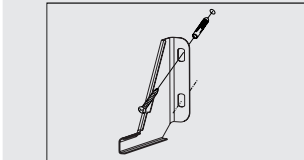
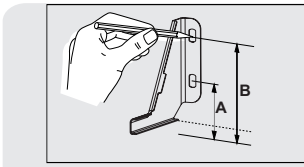
3c



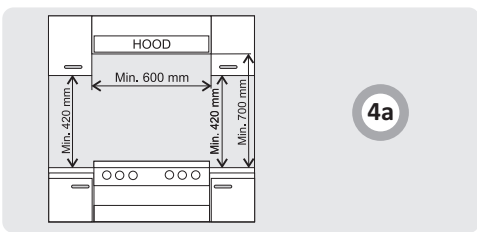
3d



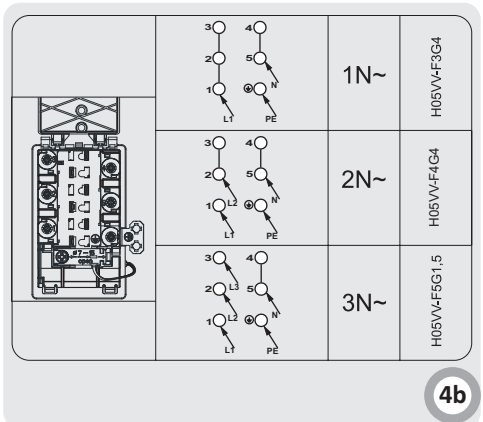
3e



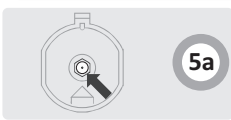
3z



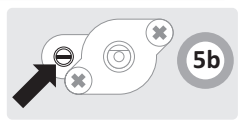
4a



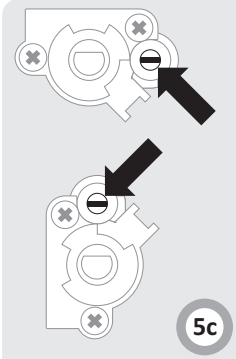
4b



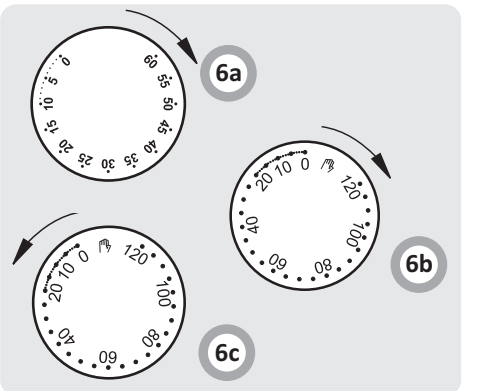
5a



5b



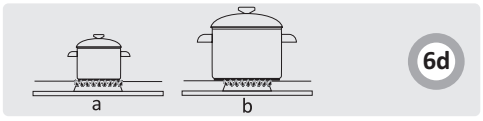
5c



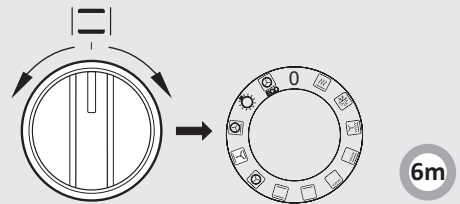
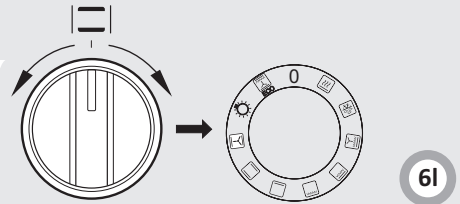
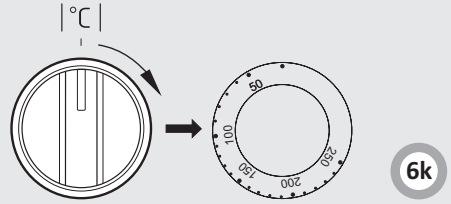
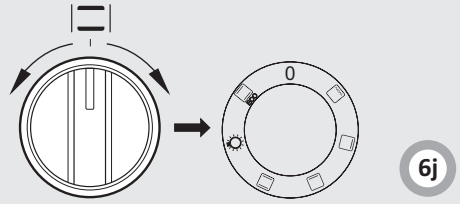
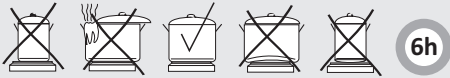
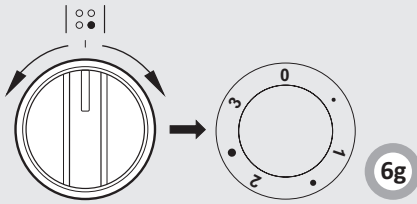
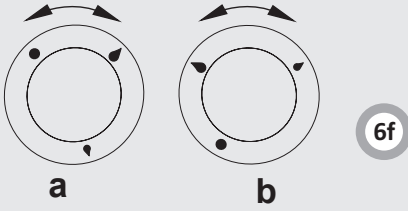
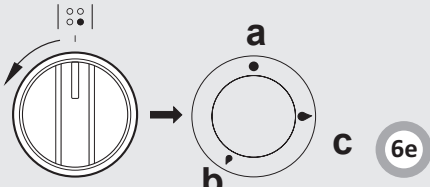
6a

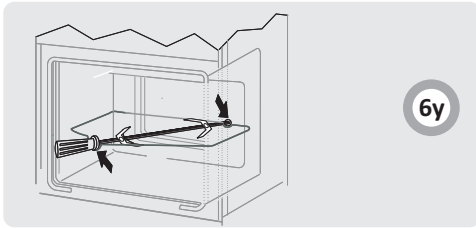
6b

6c

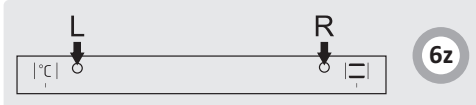


6d





6y

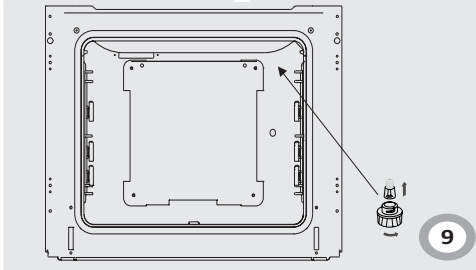


6z

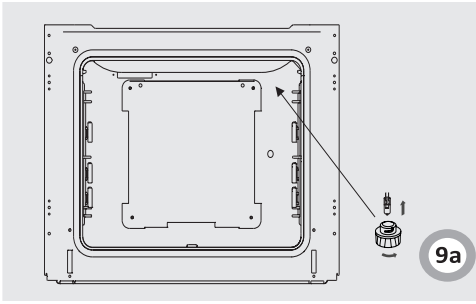


7

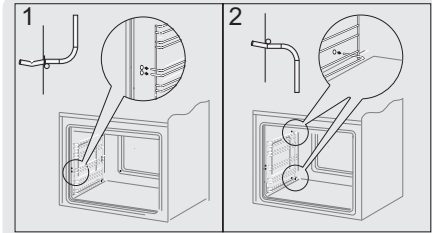
8



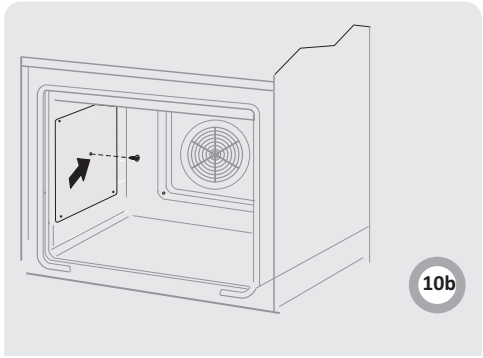
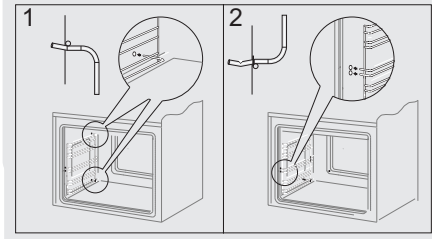
9



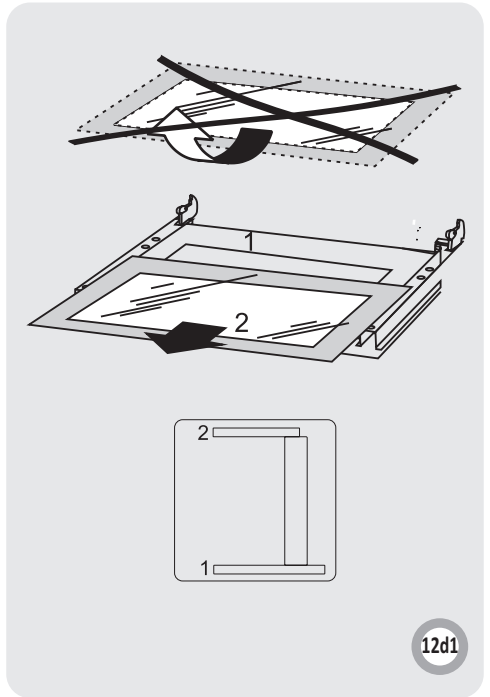
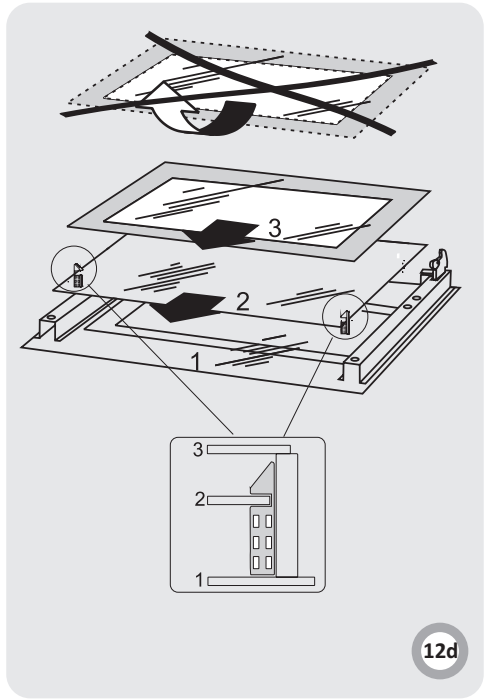
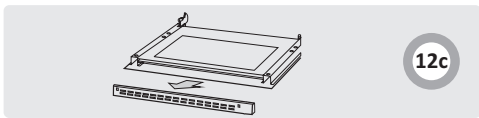
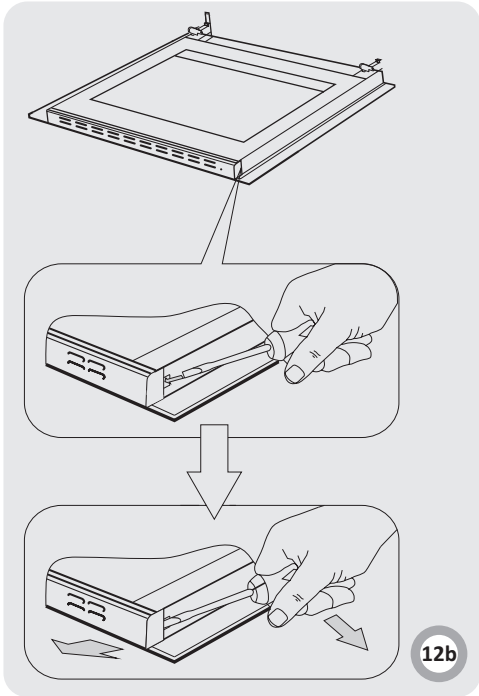
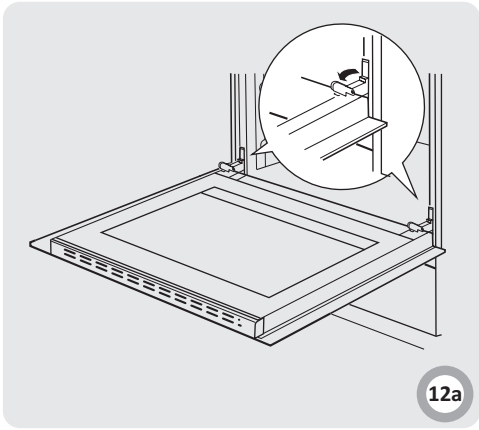
9a



10



10b



| | |
|--------------------------------------|-----|
| | LT |
| GERBIAMAS PIRKĒJAU, | 8 |
| KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ | 8 |
| SAUGOS NURODYMAI | 9 |
| GAMINIO APRAŠYMAS | 12 |
| ĮRENGIMAS | 13 |
| APTARNAVIMAS | 17 |
| NAUDOJIMAS | 19 |
| VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA | 29 |
| VEIKSMAI AVARIJOS METU | 31 |
| TECHNINIAI DUOMENYS | 32 |
| | ET |
| LUGUPEETUD KLIENT | 33 |
| ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID | 33 |
| OHUTUSJUHISED | 34 |
| SEADME KIRJELDUS | 37 |
| PAIGALDAMINE | 38 |
| KASUTAMINE | 41 |
| HOOLDUS JA PESEMINE | 53 |
| DATE TEHNICE | 56 |
| | LV |
| KĀ TAUPĪT ENERĢIJU? | 57 |
| NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU | 58 |
| IEKĀRTAS APRAKSTS | 61 |
| UZSTĀDĪŠANA | 62 |
| APKALPE | 65 |
| VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA | 77 |
| PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS | 79 |
| TEHNISKIE PARAMETRI | 80 |
| | EN |
| HOW TO SAVE ENERGY | 81 |
| DEAR CUSTOMER | 81 |
| SAFETY INSTRUCTIONS | 82 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 85 |
| INSTALLATION | 86 |
| OPERATION | 90 |
| BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS | 97 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 102 |
| OPERATION IN CASE OF EMERGENCY | 104 |
| TECHNICAL DATA | 105 |

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

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

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

Laikydami jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuvė naudokitės tiktai perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

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



IŠPAKAVIMAS

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

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

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



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

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

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

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

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

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

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

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti.

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

Dėmesio. Naudojant prietaisą maisto gaminimo ir kepimo metu, patalpoje, kurioje jis sumontuotas, išsiskiria šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Įsitikinkite, kad virtuvės erdvė yra gerai vėdinama, ypač kai prietaisas naudojamas.

Ilgalaikiam intensyviam prietaiso naudojimui gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninio vėdinimo efektyvumą, jei naudojamas, papildomai vėdinti, kad degimo produktai būtų saugiai pašalinti į lauką, tuo pačiu užtikrinant oro apykaitą patalpoje.

Prieš montuodami papildomą ventiliaciją, pasikonsultuokite su specialistu.

Dėmesio. Prietaisą galima naudoti tik virimui ir kepimui. Jis neturėtų būti naudojamas kitiems tikslams, pvz., patalpų šildymui.

Šis prietaisas skirtas įprastoms funkcijoms namų aplinkoje (pvz., maisto ruošimui), kurias atlieka daugelis vartotojų, nebūdami ekspertais.

Namų aplinkos pavyzdžiai:

- namai ir butai,
- parduotuvės, biurai ir kitos panašios darbo vietos,
- ūkiai,
- viešbučiai, moteliai ir kiti gyvenamieji objektai, kuriuose įrenginiu naudojasi nekvalifikuoti vartotojai.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle atkreipkite dėmesį į vaikus, nes jie nežino viryklės naudojimo taisyklių. Ypatingai karšti yra paviršius degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės gali būti vaiko nusidėgimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliesių viryklės karštų elementų.
- Į stalčių nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsidegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebėkite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ja vėl naudotis tiktai specialistui ją pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupo ant dujų prijungimo vamzdžio arba vožtuvo ant dujų baliono.
- Saugokite degiklius nuo užliejimo ir nešvarumų. Užterštiems degikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant degiklių.
- Ant paviršiaus grotelį, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus gortelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegto degtuko arba dujų uždegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsną pučiant.
- Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiškai pritaikyti viryklę kitai dujų rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Šiuos veiksmus gali atlikti įgaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stikliui valyti. Jie gali nubraižyti paviršius, kas gali būti stiklo skilimo priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymų.
- ĮTARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:
 - uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Šitokiu atveju nedelsiant užsukite dujų baliono vožtuvą arba dujų sistemos dujų tiekimo čiaupa ir pravėdinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežastiai pašalinti.
 - Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesiti įgaliotą specialistą.
 - Prie dujų tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo anteną.
 - Dujų nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite dujų tiekimą užsukdami dujų tiekimo vožtuvą.
 - Dujų nutekėjimo iš nesandaraus dujų baliono vožtuvo atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštų ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
 - Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinį dujų sistemos vožtuvą, o jei naudojate dujų balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.

1a

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

Pieš 2f:

a - Apsauga nuo dujų nutekėjimo*

b - Kibirkštinis uždegiklis*

Viryklės įranga – suvestinė:

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

*Kai kuriuose modeliuose

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

Viryklės statymas

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

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Dėmesio!

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

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

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

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

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

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

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

Prijungimas prie kieto vamzdžio.

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

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

Dėmesio!

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

Dėmesio!

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

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)*

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

Dėmesio!

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

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.


Nurodymai montuotojui

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

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

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

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

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

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

Pieš. 4b

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norėdami pritaikyti viryklę kitų dujų degimui:

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

Dėmesio!

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

| Somipress tipo degiklis (žymima „SOMIpress“ ant degiklio korpuso) | | | Dujų rūšis | |
|---|--------------------|-----|----------------|------------------|
| | | | G20 2H 20 mbar | G30 3B/P 30 mbar |
| Pagalbinis | Purkštuko skersmuo | mm | 0,72 | 0,52 |
| | Šiluminė apkrova | kW | 1,00 | 1,00 |
| | Dujų sunaudojimas | g/h | - | 73 |
| Vidutinė | Purkštuko skersmuo | mm | 0,98 | 0,67 |
| | Šiluminė apkrova | kW | 1,80 | 1,80 |
| | Dujų sunaudojimas | g/h | - | 131 |
| Didelis | Purkštuko skersmuo | mm | 1,17 | 0,83 |
| | Šiluminė apkrova | kW | 2,80 | 2,80 |
| | Dujų sunaudojimas | g/h | - | 204 |

ĮRENGIMAS

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

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

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

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

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

Pieš. 5b - Prastas kranas Copreci

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

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

Dėmesio!

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

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

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

Orkaitės kamerą plaukite tik tai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ta, displėjuje bus vaizduojama „0,00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

Orkaitės kamerą plaukite tik tai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

Laikmatis M*

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

Pieš. 6a

Mechaninis laikmatis Ms*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiamą. Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

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

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

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

Indo parinkimas

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

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

Pieš. 6d:

- a - BLOGAI
- b - GERAI

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

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

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

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

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį* ☆○

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

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

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

Dėmesio!

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

*Kai kuriuose modeliuose

Degiklio liepsnos pasirinkimas

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

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

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f
a - BLOGAI
b - GERA!

Dėmesio !

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

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

Dėmesio!

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

Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas*

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

Ši sistema apsaugo nuo dujų nutekėjimo užgesus degiklio liepsnai, pvz. išsiliejus skysčiui ant degiklio. Degiklis pakartotinai įjungiamas naudotojo

Kaitinimo plokštelės aptarnavimas*

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

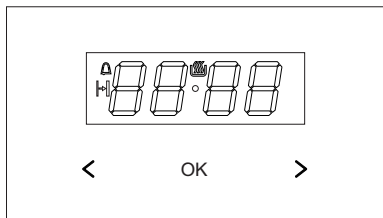
Plokštelės galia reguliuojama palaipsniui pasukant rankenėlę į dešinę ir į kairę. Įjungus plokštelę valdymo skydelyje įsijungia geltona signalizacinė lemputė.

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

Pieš. 6g

*для определенных моделей

Valdymo skydo veikimas



- OK** – veikimo režimo parinkimo mygtukas
> – pliuso mygtukas
< – minuso mygtukas
 – parengties veikti simbolis
 – minučių skaitiklio simbolis
 – veikimo trukmės simbolis

Einamojo laiko nustatymas

Ijungus į tinklą ar pakartotinai paleidus, jeigu buvo dingusi įtampa, ekrane rodomas mirgantis 0.00:

- spausti ir palaikyti mygtuką **OK** (ar kartu mygtukus **< / >**), kol atsiranda simbolis ekrane, taškas po simboliu mirgės,
- per 7 s nustatyti einamąjį laiką mygtukais **< / >**.

Praėjus maždaug 7 s, kai baigiama nustatyti laiką, naujieji duomenys įsimenami, o taškas po simboliu nustoja mirgėti.

Laiką galima koreguoti vėliau, paspaudus kartu mygtukus **< / >**, kai taškas po simboliu mirga, galima koreguoti einamąjį laiką.

Dėmesio!

Orkaitę galima jungti, kai ekrane atsiranda simbolis .

Minučių skaitiklis

Minučių skaitiklį galima aktyvinti bet kada, neatsižvelgiant į kitų valdymo skydo funkcijų aktyvumą. Laikas matuojamas nuo 1 minutės iki 23 valandų ir 59 minučių.

Minučių skaitikliui nustatyti:

- spausti mygtuką **OK**, ekrane mirga simbolis .
- minučių skaitiklio laiką nustatyti mygtukais **< / >**, ekrane rodomas nustatytas minučių skaitiklio laikas ir aktyvioji veikimo funkcija praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas ir mirga .
- garso signalui išjungti paliesti ir palaikyti mygtuką **OK** arba paliesti ir palaikyti vienu metu mygtukus **< / >**, simbolis užgesa, o ekrane rodomas esamas laikas.

Dėmesio!

Jeigu garso signalas neišjungiamas rankiniu būdu, išjungiamas automatiškai po maždaug 7 minučių.

Veikimo trukmė

Jeigu norima, kad orkaitė išsijungtų nustatytą valandą:

- veikimo trukmės funkcijai įjungti orkaitės funkcijų rankenėle nustatyti pasirinktą funkciją ir temperatūros rankenėle pasirinkti norimą temperatūrą.
- spausti mygtuką **OK**, kol ekrane trumpam pasirodo *dur* a ir simbolis ima mirgėti,
- nustatyti norimą veikimo trukmę mygtukais **< / >** nuo 1 minutės iki 10 valandų.

Nustatytas laikas atmintyje išsaugomas po maždaug 7 s, ekrane vėl rodomas einamas laikas šalia degancio simbolio .

Praėjus pasirinktam laikui, orkaitė automatiškai išsijungia, pasigirsta garso signalas ir simbolis ima mirkšėti.

- nustatyti orkaitės funkcijų ir temperatūros reguliavimo rankenėles padėtyje išjungta,
- garso signalui išjungti paliesti ir palaikyti mygtuką **OK** arba paliesti ir palaikyti vienu metu mygtukus **< / >**, simbolis užgesa, o ekrane rodomas esamas laikas.

Parinkčių trynimas

Bet kurią akimirką galima panaikinti minučių skaitiklio ar veikimo trukmės parinktis.

- veikimo trukmės parinktis panaikinti paliesti vienu metu mygtukus **< / >**.

Minučių skaitiklio parinkčių trynimas:

- mygtuku **OK** pasirinkti minučių skaitiklio funkciją,
- dar kartą spausti mygtukus **< / >**,

Garso signalo tono keitimas

Garso signalo toną galima pakeisti šiuo būdu:

- kartu spausti mygtukus **< / >**,
- mygtuku **OK** pasirinkti funkciją *tonas*, ekrano rodomenyis mirgės:
- mygtukais **< / >** pasirinkti norimą toną: nuo 1 iki 3 mygtuku **>** nuo 3 iki 1 mygtuku **<**.

Ekrano ryškumo keitimas

Ekrano ryškumą galima keisti nuo 1 iki 9, kai 1 reiškia tamsiausią parinktį, o 9 – šviesiausią. Įvedamas dydis taikomas, kai laikrodis nėra aktyvus (t. y. naudotojas nelietė jokio mygtuko bent 7 sekundes).

Ekrano ryškumą galima pakeisti šiuo būdu:

- kartu spausti mygtukus **< / >**,
- mygtuku **OK** pasirinkti funkciją *bri* (pirmą kartą paspaudus pereinama į funkciją *toną*, antrą kartą – į *bri*).
- mygtukais **< / >** parinkti norimą ryškumą: nuo 1 iki 9 mygtuku **>** nuo 9 iki 1 mygtuku **<**.

Dėmesio!

Kai laikrodis aktyvus (t. y. naudotojas spaudė mygtuką pastarąsias 7 sekundes), ekrano ryškumas būna didžiausias.

Nakties režimas

Nuo 22.00 iki 6.00 valandos laikrodis automatiškai sumažina ryškumą.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Pieš. 6j

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

Pieš. 6k

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

Galimos rankenėlės padėtyys

0 nulinis nustatymas



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



ECO

Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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

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

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

Orkaitė su priverstine oro apytaka

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

Pieš. 6l

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

Pieš. 6k

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



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Kaitinimo funkcija ECO

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

0 nulinis nustatymas



Greitas pakaitinimas

Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, kepin tuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama 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)

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

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veikimas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai. Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, sukdam rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Izslėgšana notiek ar abu vadības kloķu nostādīšanu „●”/„0”.

Dēmesio!

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) jungiamas tiksliai nustatius temperatūrą.

0 nulinis nustatymas



Greitas pakaitinimas

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, kepin tuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama 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 viršutiniui kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiksliai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Įjungta oro apytaka

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

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Šio kaitinimo būdo privalumai:

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



Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaite su ventiliatoriumi.



Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Šilumos apytaka ECO

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

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

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

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 210°C (200°C) temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190 °C.

* orkaitės durelės su 2 stiklais

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms. Naudojantis griliu, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Ieško funkcijos naudojimas*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, ieško valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

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

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- Kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga.
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovintimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepatį įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instruk-

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.







Mėsos kepimas

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

Kaitinimo funkcija ECO

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

Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

| Kepamo patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra (°C) | Lygis | Trukmė [min.] |
|-----------------------------|---|------------------|-------|------------------------|
| Biskvitas |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Mielinis / smėlinis pyragas |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Žuvis |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100 ²⁾ |
| Jautiena |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 ²⁾ |
| Kiauliena |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 ²⁾ |
| Višta |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 ²⁾ |







¹⁾ Rekomenduojama kepiniams, kurie keunami iki 40 minučių.

²⁾ Rekomenduojama didesnei nei 1 kg mėsos porcijai.

Kaitinimo funkcija ECO

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







Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

| Kepamo patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra (°C) | Lygis | Trukmė [min.] |
|-----------------------------|---|------------------|-------|---------------|
| Biskvitas |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Mielinis / smėlinis pyragas |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Žuvis |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Jautiena |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Kiauliena |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Višta |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

Kaitinimo funkcija ECO šilumos apytaka









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

Šilumos apytakos funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

| Kepamo patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra (°C) | Lygis | Trukmė [min.] |
|-----------------------------|---|------------------|-------|---------------|
| Biskvitas |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Mielinis / smėlinis pyragas |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Žuvis |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Jautiena |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Kiauliena |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Višta |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Įprasta orkaitė (apatinis šildytuvas + viršutinis šildytuvas)

| Kepamo patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra (°C) | Pakopa | Laikas [min.] |
|-----------------------------|---|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biskvitas |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Mielinis / smėlinis pyragas |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pica |  | 220 - 240 ¹⁾ | 2 | 15 - 25 |
| Žuvis |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Jautiena |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Kiauliena |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Višta |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Daržovės |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepančioms mažose formelėse

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

* orkaitės durelės su 2 stiklais

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
















¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (šilumos apytakos šildytuvais + ventiliatorius)

| Kepamo patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra (°C) | Pakopa | Laikas [min.] |
|-----------------------------|---|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biskvitas |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Mielinis / smėlinis pyragas |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Mielinis / smėlinis pyragas |  | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pica |  | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Žuvis |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Žuvis |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Žuvis |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Jautiena |  | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Jautiena |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Jautiena |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Kiauliena |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kiauliena |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Višta |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Višta |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Višta |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Daržovės |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Daržovės |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* orkaitės durelės su 2 stiklais

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

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

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

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

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

Dėmesio !

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

Būtiną patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.

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

Emaliuotų paviršių valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stipriai braižančių priemonių, kaip antai: abrazyvinių šveitimų priemonių, abrazyvinių pastų, pėmužų, šveistuvų ir. pan.

Prieš naudojantis nerūdijančio plieno virykle, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatina dėmesį skirkite į tai, kad įrengdami viryklės padėklus nuimtumėte nuo jų plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojama viryklės pakuotė. Viryklę būtina reguliariai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stipriai užterštas ir kad ištekėję skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

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

Svarbu!

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

Orkaitė

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

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas*

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitēs, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp"* raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniam laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą.
- pašalinti aptiktus eksploataavimo trūkščius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

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

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

| ПРОБЛЕМА | ПРИЧИНА | ДЕЙСТВИЯ |
|--|---|---|
| 1. Degiklis neužsidega | Užterštos liepsnos angos | Uždarykite dujų tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravedinkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas |
| 2. Dujų uždegiklis neužsidega | Nutrauktas elektros tiekimas | Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį |
| | Nutrauktas dujų tiekimas | Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą |
| | (Riebalais) užterštas dujų uždegiklis | Nuvalykite dujų uždegiklį |
| | Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė | Laikykite rankenėlę įspausta, kol degiklio karūnėlėje matysis pilna liepsna |
| 3. Uždegant degiklio liepsna užgesta | Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė | Rankenėlę laikykite ilgiau įspausta ties „didelės liepsnos“ padėtimi |
| 4. Elektrinė įranga neveikia | Nutrauktas elektros tiekimas | Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį |
| 5. Programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“ valanda | 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 priežiūros skyrių) |




TECHNINIAI DUOMENYS

| | |
|----------------------|-----------------|
| Vardinė įtampa | 230V~50 Hz |
| Vardinė galia | maks. 3,5 kW |
| Prietaiso kategorija | 50 / 60 / 85 cm |

Produktas atitinka Europos Sąjungoje galiojančių EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 standartų reikalavimus.

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

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

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

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

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

Tähelepanu!

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

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

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



LAHTIPAKKIMINE

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

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

KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikest omavalitsustest.

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 järeelvalve all.

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

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

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

Tähelepanu. Toiduvalmistamis- ja küpsetusseadme kasutamine tekitab ruumis, kuhu see on paigaldatud, soojust, niiskust ja põlemissaadusi. Veenduge, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti kui seade on kasutusel.

Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni efektiivsuse tõstmist ja lisaventilatsiooni, et põlemissaadused ohutult välja viia, tagades samal ajal õhuvahetuse ruumis.

Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige spetsialistiga.

Tähelepanu. Seadet tohib kasutada ainult toiduvalmistamiseks ja küpsetamiseks. Seda ei tohi kasutada muul otstarbel, nt ruumide kütmiseks.

See seade on ette nähtud tavapärase funktsioonide täitmiseks kodus keskkonnas (nt toiduvalmistamine) mitteekspertidest kasutajatele.

Näiteid kodusest keskkonnast:

- majad ja korterid
- poed, kontorid ja muud sarnased töökohad,
- talud,
- hotellid, motellid ja muud eluruumid, kus seadmetega toimetavad mitteekspertidest kasutajad.

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuumade pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohtusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidi seisvates kuumades vedelikuga anumates.
- Jälgige, et kõrgis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Ärge hoidke sahtlis kergesti süttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelevalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperti poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaadide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Ärge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaatide löökide eest.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsiaalsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidi avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatav lasta pliidi pinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.
- Keelatud on pliidi ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- **GAASILEKKE KAHTLUSE KORRAL** Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tuulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siin toodud juhiseid) ja pöörduge eksperti poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljuv gaas süttib, teaduse järgmiselt: heitke balloonile märk rätik leegi kustutamiseks ja ballooni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballooni kraan iga kasutuskorra lõpul.

1a

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

2f

- a- Leegiandur*
- b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

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

*Mõned mudelid

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

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele. Kehtivad määrused ja eeskirjad määravad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjääd, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslööri.
- Ventilator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimis-seadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsioonikanali, mille ristlõige on vähemalt 100 cm^2 või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.
- Kui pliiti kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seiskohast kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellest tasemest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade kattmaterjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini 100°C ; vastasel juhul võib kattmaterjal deformeeruda või mööbli küljest eralduda. Kui Te pole mööbli temperatuuritaluvuses kindel, jätke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuumeneda 50 kraadi üle ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- Pliit tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vähealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotamiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahtli. Jalgase seadevahemik on +/- 5 mm.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

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

joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Ühendamine gaasivõrku

Tähelepanu!

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

Teave gaasiühenduseksperdile Ekspertidil peavad olema:

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

*Mõned mudelid

Tähelepanu!

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

Ühendamine elastse terasjuhtmega

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

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

Ühendamine jäiga torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2". Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud selliselt, et see ei tekitaks pingeid torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas. Liiga suure momendiga keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermeetiliseks.

Gasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!

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

Tähelepanu!

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

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus max 3,5 kW)*

- Pliit on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm² suletud pistikuga.
- Pistikupesale peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidi pinna kohal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
 - kas kaitsed ja juhtmed peavad vastu pliidi koormusele,
 - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele.
 - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus on suurem kui 3,5 kW)*

Ühendamine elektrivõrku


Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusala nimipingeline on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskabis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega  märgitud kontakti külge kaitseahel.

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

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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

Joonis 4b

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

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

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

| Somipress tüüpi põleti (vastavalt põleti korpuse märgistusele „SOMIpress“) | | | Gaasi liik | |
|--|-------------------|-----|----------------|------------------|
| | | | G20 2H 20 mbar | G30 3B/P 30 mbar |
| Sekundaarne | Düüsi läbimõõt | mm | 0,72 | 0,52 |
| | Termiline koormus | kW | 1,00 | 1,00 |
| | Gaasi tarbimine | g/h | - | 73 |
| Keskmine | Düüsi läbimõõt | mm | 0,98 | 0,67 |
| | Termiline koormus | kW | 1,80 | 1,80 |
| | Gaasi tarbimine | g/h | - | 131 |
| Suur | Düüsi läbimõõt | mm | 1,17 | 0,83 |
| | Termiline koormus | kW | 2,80 | 2,80 |
| | Gaasi tarbimine | g/h | - | 204 |

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

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidelt nupud.

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

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

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

Kraanide reguleerimine toimub süüdatud põletitega säästuleegi asendis

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

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

Tähelepanu!

Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

Enne esimest sisselülitamist

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

Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaage (vt taimer kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

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

Munakell M*


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

joonis.6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

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

joonis. 6b

Kui nupp on asendis „0“, siis praeahi ei alusta tööd. Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse 

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine

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

Keedunõude valik

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

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

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

joonis. 6d:



- a - Ebaõige
- b - Corect

Pliidiplaadi juhtnupp




joonis. 6e:

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


Põletite süütamine käsitsi

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

Põletite süütamine elektrisüüteliga*

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

Põletite süütamine käsisisüüteliga*

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

Tähelepanu!

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

*Mõned mudelid

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

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

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

joonis. 6f
a - Ebaõige
b - Õige

Tähelepanu!

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

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

Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks*

Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.

Arge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Mustus kuumutusosalal või poti põhjas segab soojusolekannet.

Kuumutusvõimsuse valik

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

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

joonis. 6g

Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

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

Praehi ja selle kasutamine

Loomuliku konveksiooniga ahi (standardmudel)

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

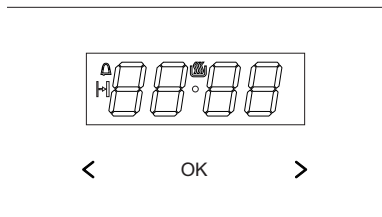
joonis. 6h

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

*Mõned mudelid


Programmaatori töö




- OK** - töörežiimi valiku nupp
 - Plus nupp
 - Minus nupp
 - töövalmiduse sümbol
 - taimeri sümbol
 - töö kestuse sümbol

Jooksva aja seadistamine


Pärast võrku lülitamist või uuesti aktiveerimist peale voolukatkestust, kuvab ekraan vilkuvat 0.00,

- vajuta ja hoi a all nuppu **OK** (või samaaegselt nuppe < / >) kuni ekraanile ilmub sümbol , sümboli all olev punkt vilgub,
- 7 sekundi jooksul määrake hetke aeg, kasutades nuppe < / >.

Pärast u. 7 sek möödumist alates aja seadistamisest salvestatakse muudetud andmed ja sümboli järel olev punkt  lakkab vilkumast.

Aja korrigeerimist saab teha ka hiljem, vajutades samal ajal nuppe < / > samas kui sümboli all olev punkt  vilgub, saate hetke aega parandada.





Tähelepanu!

Ahju saab käivitada pärast sümboli  ilmumist ekraanile.

Alarmkell

Taimerit saab aktiveerida igal ajal, sõltumata programmeeri ja teiste funktsioonide olekust. Ajavahemik on 1 minut kuni 23 tundi ja 59 minutit.

Taimeri seadistamiseks tuleb:


- vajutage nuppu **OK**, ekraanil vilgub sümbol .
- määrake minutid nuppudega < / > ekraanil kuvatakse määratud minuti kestus ja aktiivne tööfunktsioon  pärast määratud aja möödumist kostub helisignaal ja vilgub .
- helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all nuppu **OK** või puudutage ja hoidke samal ajal all nuppe < / >, sümbol  kustub ja ekraanil kuvatakse hetke kellaaeg.

Tähelepanu!

Juhul, kui helisignaali ei lülitata välja käsitsi, lülitub see välja automaatselt pärast umbes 7 minutit.


Töö kestus

Kui ahi on ettenähtud ajal välja lülitatud, tuleks:

- küpsetusaja funktsiooni aktiveerimiseks seadke ahju funktsioonide nupp enda valitud funktsioonile ja temperatuurinupp sobivale temperatuurile.,
- vajutage nuppu **OK** kuni ekraanile ilmub korra *dur* ja sümbol  hakkab vilkuma,
- määrake soovitud tööaeg nuppudega < / >, vahemikus 1 minut kuni 10 tundi.

Määratud aeg seadistatakse mällu umbes 7 sekundi pärast, näidikul kuvatakse uuesti kellaaeg, kui sümbol põleb. .

Pärast määratud aja möödumist lülitub ahi automaatselt välja, kostub helisignaal, ja sümbol  hakkab vilkuma,

- seadke ahju funktsiooni nupud ja temperatuuri regulaator väljalülitatud asendisse,
- helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all nuppu **OK** või puudutage ja hoidke samal ajal all nuppe < / >, sümbol  kustub ja ekraanil kuvatakse hetke kellaaeg.

Seadete kustutamine

Taimeri või töö kestuse saate igal ajal lähtestada.

- töö kestuse sätete tühistamiseks puudutage samaaegselt nuppe < / >.

Taimeri seadete lähtestamine:

- nupuga **OK** valige taimeri funktsioon,
- vajutades uuesti nuppe < / >.

Helisignaali muutmine

Helisignaali tooni saab muuta:

- samaaegselt vajutades nuppe < / >.
- nupuga **OK** valige funktsioon *ton*, ekraan vilgub:
- nuppudega < / > valige sobiv toon: vahemikus 1 kuni 3 nuppudega > vahemikus 3 kuni 1 nuppudega < .

Ekraani heledus muutmine

Ekraani heledust on võimalik muuta vahemikus 1 kuni 9, kus 1 on tumedam ja 9 on heledam. Sisestatud väärtus kehtib siis, kui kell on passiivne (st kasutaja pole puudutanud ühtegi nuppu) nuppudega vähemalt 7 sekundit).

Ekraani heledust saab muuta järgmiselt:

- vajutage samaaegselt nuppe < / >.
- nupuga **OK** valige funktsioon *bri* (esimene vajutus viib teid funktsiooni juurde *ton*, järgmine *bri*).
- nuppudega < / > valige sobiv heledus: vahemikus 1 kuni 9 nuppudega > vahemikus 9 kuni 1 nuppudega < .

Tähelepanu!

Kui kell on aktiivne (st kasutaja on vajutanud nuppu viimase 7 sekundi jooksul) on ekraani heledus maksimaalne.

Öine režiim

Kellaaegadel 22.00 kuni 6.00 väheneb ekraani heledus automaatselt.

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

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

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

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid

0 нулевая установка



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



Ahju sisevalgustus

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



ECO küttefunktsioon

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

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemadnupud asendisse „^o” / „0”.

Tähelepanu!

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

0 nulli seadistus



Kiire kuumutamine

Pealt- ja altkuumutus, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



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.



Ahju sisevalgustus

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



ECO küttefunktsioon

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

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis. Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0” (vasakule). Mär gutuli kustub.

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Selles nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon

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



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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



Ahju sisevalgustus

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



Termiline õhuvool

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

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

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

0 nulli seadistus



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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






Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillkütetekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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




Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210°C (200°C), funktsiooni „konveksioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

* 2 klaasipoolega ahjuuks

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konveksioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

Grillvarda kasutamine*

Grillvarras on ette nähtud toidu pööramiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šašlõkki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“   . Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörlemise ajutine peatumine või pöörlemissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

*Mõned mudelid

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
 - Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
 - Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
 - Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
 - Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikki peab jääma puhtaks ja kuivaks).
 - Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülitamist.
 - Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuutus).
- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
 - Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.







Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varustatud nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellele teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahlagaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

ECO küttefunktsioon

- kasutades ECO küttefunktsioon, aktiveeritakse optimaalne kuumutusmeetod, et säästa energiat toitude valmistamisel,
- küpsetamise aega ei saa lühendada kõrgemate temperatuuride seadmisega ja küpsetusahju eelsoojendus ei ole soovitatav,
- ärge muutke küpsetamise ajal temperatuuri ega avage ust.

ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid

| Küpsetamise tüüp toidud | Ahju funktsioon | Temperatuur (°C) | Taset | Aeg [h:min] |
|-------------------------|---|------------------|-------|------------------------|
| Keeks |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Pirukas/ keeks |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Kalad |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100 ²⁾ |
| Veiseliha |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 ²⁾ |
| Sealiha |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 ²⁾ |
| Kanaliha |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 ²⁾ |







¹⁾ Soovitatav küpsetistele, millede küpsetuse kestus ei ületa 40 minutit.

²⁾ Soovitatav üle 1 kg lihatükidele.

ECO küttefunktsioon

- kasutades ECO küttefunktsioon, aktiveeritakse optimaalne kuumutusmeetod, et säästa energiat toitude valmistamisel,
- küpsetamise aega ei saa lühendada kõrgemate temperatuuride seadmisega ja küpsetusahju eelsoojendus ei ole soovitatav,
- ärge muutke küpsetamise ajal temperatuuri ega avage ust.







ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid

| Küpsetamise tüüp toidud | Ahju funktsioon | Temperatuur (°C) | Taset | Aeg [h:min] |
|-------------------------|---|------------------|-------|-------------|
| Keeks |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Pirukas/ keeks |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Kalad |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Veiseliha |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Sealiha |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kanaliha |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

Soojusülekandefunktsiooni ECO









- kasutades ECO soojusülekandefunktsiooni, aktiveeritakse optimaalne kuumutusmeetod, et säästa energiat toitude valmistamisel,
- küpsetamise aega ei saa lühendada kõrgemate temperatuuride seadmisega ja küpsetusahju eelsoojendus ei ole soovitatav,
- ärge muutke küpsetamise ajal temperatuuri ega avage ust.

Soojusülekandefunktsiooni ECO kasutamise soovituslikud parameetrid

| Küpsetamise tüüp toidud | Ahju funktsioon | Temperatuur (°C) | Taset | Aeg [h:min] |
|-------------------------|---|------------------|-------|-------------|
| Keeks |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Pirukas/ keeks |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Kalad |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Veiseliha |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Sealiha |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kanaliha |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Tavaline ani (alumine küttekeha + ülemine küttekeha)

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

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















¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

* 2 klaasipoolega ahjuuks

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TOIDUVALMISTAMINE PIIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

| Toidu küpsetusviis | Ahju funktsioon | Temperatuur (°C) | Taset | Kestus [min] |
|--------------------|-----------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Keeks | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Pirukas/ keeks | | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pirukas/ keeks | | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pitsa | | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Kalad | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Kalad | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Kalad | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Vorstikeste | | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Veiseliha | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Veiseliha | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Sealiha | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Sealiha | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Kanaliha | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kanaliha | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Kanaliha | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Köögiviljad | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Köögiviljad | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* 2 klaasipoolega ahjuuks

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

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

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

Pliidiplaadid, rest, korpus

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

Tähelepanu!

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

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

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

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, 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 pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

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

Ahju valgustus joonis. 9a

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

*Mõned mudelid

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

Tähtis!

Kuna isepuhastusprotsess on seotud energiakuluga, tuleb enne iga puhastamist kontrollida määrumisastet. Juhul, kui plaatide isepuhastuvad omadused halvenevad, võib need välja vahetada uute vastu. Plaatide on võimalik osta teenindus- või müügipunktidest. Traditsioonilise puhastusmeetodi valiku puhul tuleb meeles pidada, et isepuhastuv email on tundlik kriimustuste suhtes, seepärast ei tohi kasutada sööbivaid puhastusvahendeid ega kõva pinnaga lappe. joonis. 10b

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

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

Tähelepanu!

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

Ukse äravõtmine

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

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangu-tades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

| PROBLEMA | CAUZA | ACTIUNE |
|-------------------------------------|---|---|
| 1.Pliidiplaat ei sütti | Leegihajutaja avad on ummistunud | Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke põleti maha ja puhastage avad. |
| 2.Elektrisüütel ei tööta | Puudub elekter | Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse |
| | Puudub gaas | Avage klapp |
| | Süütel on määrdunud (rasvane) | Puhastage |
| 3.Leek kustub kohe pärast süttimist | Nappu ei olnud vajutatud piisavalt kaua | Hoidke nappu 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 uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend |
| 7.Ei toimi ahjuvalgustus | Lamp on läbi põlenud | Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“ |




DATE TEHNICE

| | |
|----------------|---------------|
| Nimipinge | 230V~50 Hz |
| Nimivõimsus | suurim 3,5 kW |
| Pliidi mõõtmed | 50 / 60 / 85 |

Toode täidab Euroopa Liidus kehtivate standardite EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 nõudeid.

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

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

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

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

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

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

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

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

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

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājssaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



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

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

par trauku pārklāšanu ar vāku.

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

IZSAIŅOŠANA



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

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

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

IZŅEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uzmanību. Gatavošanas un cepšanas laikā ierīce telpā izdala siltumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā. Pārliecinieties, ka virtuves telpa ir aprīkota ar labu ventilāciju, it īpaši ierīces izmantošanas laikā.

Ilgstošai un intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielinot mehāniskās ventilācijas efektivitāti, kā arī papildu ventilācija sadegšanas produktu izvadīšanai ārpusē, vienlaicīgi nodrošinot gaisa apmaiņu telpā.

Pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas, sazinieties ar speciālistu.

Uzmanību. Ierīci drīkst izmantot gatavošanai un cepšanai. Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.

Ierīce ir paredzēta mājsaimniecības tipveida funkcijām (piemēram, ēdiena gatavošanai) neprofesionālai izmantošanai.

Mājsaimniecību piemēri:

- privātmājas un dzīvokļi,
- veikali, biroji un līdzīgas darba vietas,
- lauksaimniecības,
- viesnīcas, moteli un citas dzīvojamās telpas, kurās ierīci izmanto lietotāji, kas nav eksperti.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalēšanas un lietošanas iepazīstieties ar lietošanas instrukciju.
- Virtuves plīts lietošanas laikā pievērsiet uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus. Karsti virsmas, degļi, cepeškrāsns kamera, riņķi, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskartos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Edienų pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdiena uzvārīšanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tadā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventila atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzišanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Nenovietojiet traukus uz riņķa virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa riņķa drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm neievietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērķociņš vai ierīce degļa aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degļa liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms vāka nolaišanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtuves plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalētājs.
- **JĀRADUSAS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:**
aizdedzināt sērķociņus, smēkēt, ieslēgt un izslēgt elektroztvērējus (zvanš vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai trieciena dzirksteli. Sādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriest gāzes balona ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu zinot servisa centrā.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degļi, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgrieziet gāzes padeves ventili.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventila, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzišanas izņest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

1a

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

Aksesuāri:

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

Zīm 2f:

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

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

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu atbilstoši tehniskajām prasībām.
- Telpai ir jābūt aprīkotai ar ventilācijas sistēmu, kas izvada sadegšanas laikā radušās izplūdes gāzes. Instalācijas aprīkojums sastāv no ventilācijas režģa vai tvaika nosūcēja. Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem. Plīts uzstādījumam jānodrošina brīvu piekļuvisiem iekārtas vadības elementiem.
- Telpa jānodrošina ar gaisa pieplūdi, kas nepieciešama pareizai gāzes sadegšanai. Gaisa pieplūdei jābūt ne mazāka kā 2 m³/h uz 1 kW degļu jaudas. Gaisu iespējams piegādāt, izmantojot tiešo pieplūdi no āra, caur kanālu ar min. šķērsgrīzumu 100 cm² vai no blakus telpām, kas aprīkotas ar uz āru izejošiem ventilācijas kanāliem.

Zīm 4a:

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

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.*

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpējoties pa cepeškrāsnis durvīm, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm 3z:

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

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

Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

Uzmanību!

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

Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

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

*daži modeļi

Pieslēgums elastīgam tēraudam vadam.

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

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

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

Pieslēgums caurules instalācijai.

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

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

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

Pieslēgums ar elastīgo šļūteni.

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

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

Uzmanību!

Ja ekspluatācijas laikā rodas nepieciešamība no mainīt reduktoru, nepieciešams nodrošināt iekārtas tehnisko apskati, pārbaudot gāzes ventilus un aizsardzību pret aizplūdi.

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam*

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

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

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam*

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

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

Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

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

zīm.4b

UZSTĀDĪŠANA

Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

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

Lai pielāgotu virtuves plīti cita gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:

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

Uzmanību!

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

| Somipress tipa degļi (saskaņā ar apzīmējumu „SOMIpress” uz degļa korpusa) | | | Gāzes veids | |
|---|--------------------|-----|----------------|-----------------|
| | | | G20 2H 20 mbar | G30 3B/P 37mbar |
| Paliģdegļis | Sprauslas diametrs | mm | 0,72 | 0,52 |
| | Siltumslodze | kW | 1,00 | 1,00 |
| | Gāzes patēriņš | g/h | - | 73 |
| Vidējs | Sprauslas diametrs | mm | 0,98 | 0,67 |
| | Siltumslodze | kW | 1,80 | 1,80 |
| | Gāzes patēriņš | g/h | - | 131 |
| Liels | Sprauslas diametrs | mm | 1,17 | 0,83 |
| | Siltumslodze | kW | 2,80 | 2,80 |
| | Gāzes patēriņš | g/h | - | 204 |

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

Lai veiktu regulācijas darbības, noņemiet vadības regulatorus.

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

zīm.5a - Degļa sprauslas nomaiņa izskrūvēt sprauslu ar ārējās gāzatslēgas 7 paliģdziņu un nomainīt pret gāzes veidam piemērotu (skat. tabulu augstāk).

Uzmanību!

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

zīm.5b - Ventiļa regulācija

zīm.5c - Ventiļa regulācija

Uzmanību!

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

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

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

Uzmanību!

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

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

Mehāniskais minūšu skaitītājs M*


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

zīm.6a

Mehāniskais hronometrs Ms*

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

zīm.6b

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

zīm.6c

Trauku piemeklēšana

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

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

zīm.6d:

- a - nepareizi
- b - pareizi

*daži modeļi

zīm.6e:

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


Uzmanību!

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

Degļu aizdegšana bez aizdedzes sveces

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

Degļu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

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

Degļu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

- iespiest izvēlētā degļa vadības regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”,
- pieturēt līdz aizšķīļas gāzei,
- pēc degļa liesmas aizdegšanās, samazināt spiedienu uz regulatoru un iestatīt vēlamu liesmas apjomu.



Uzmanību!

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

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

Degļa liesmas piemeklēšana

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

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

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjomu iespējams mainīt.

zīm.6f

- a - nepareizi
- b - pareizi

Uzmanību!

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

Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*

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

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

Sildriņķa apkalpe*

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

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

zīm.6g

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

Uzmanību!

Saglabājiet sildriņķa tīrību – netrūmi aiztur siltuma pievadīšanu.

Sargājiet sildriņķi pret koroziju. Izslēdziet sildriņķi pirms trauka noņemšanas.

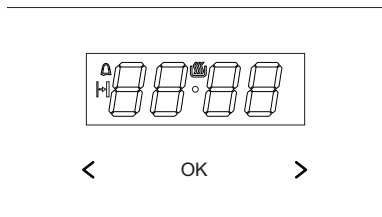
Neatsājiēt uz ieslēgta sildriņķa traukus ar ēdieniem gatavotiem ar taukiem un eļļām bez uzraudzības, pārkaršēti tauki var aizdegties.

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

zīm.6h

*daži modeļi

Vadības programatora darbība



- OK** - darba režīma izvēles taustiņš
- >** - taustiņš Plus
- <** - taustiņš Minus
- darba gatavības simbols
- minūšu rādītāja simbols
- darba laika simbols

Pašreizējā laika iestatīšana

Pēc iekārtas pieslēgšanas elektrības tīklam vai atkārtotas ieslēgšanas pēc strāvas padeves atjaunošanas, displejā parādās pulssējošs 0.00:

- nospiegt un turēt nospieštu taustiņu **OK** (vai vienlaicīgi taustiņus **< / >**) līdz displejā parādās simbols un punktiņš zem simbola sāk pulsēt,
- 7 s laikā nepieciešams iestatīt pašreizējo laiku, izmantojot taustiņus **< / >**.

Pēc aptuveni 7 s pēc laika iestatījumu beigām, jaunie iestatījumi tiks saglabāti atmiņā, bet punkts zem simbola beigs pulsēt.

Laiku iespējams vēlāk labot, vienlaicīgi nospiežot taustiņus **< / >**, kad punktiņš zem simbola sāk pulsēt, pašreizējo laiku iespējams labot.

Uzmanību!

Cepeškrāsnis iespējams ieslēgt pēc simbola parādīšanās displejā.

Minūšu rādītājs

Minūšu rādītāju iespējams ieslēgt jebkurā brīdī, neskatoties uz citām programmētāja aktivizētajām funkcijām. Laika skalu iespējams iestatīt no 1 minūtes līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

- Lai iestatītu minūšu rādītāju nepieciešams:
 - nospieštaustiņu **OK**, displejā sāks pulsēt simbols .
 - iestatīt minūšu rādītāja laiku, izmantojot taustiņus **< / >**, displejā parādās iestatītais minūšu rādītāja laiks un darba funkcija pēc iestatīta laika beigām ieslēdzas skaņas signāls un pulssē .
 - lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un turiet nospieštu taustiņu **OK** vai vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešus taustiņus **< / >**, simbols nodzīsies, bet displejs parādīs pašreizējo laiku.

Uzmanību!

Ja skaņas signāls netiks izslēgts manuāli, tas izslēgsies automātiski pēc aptuveni 7 minūtēm.

Darbības laika funkcija

Ja cepeškrāsnij ir jāizslēdzas konkrēti iestatītā laikā, nepieciešams:

- lai izslēgtu darbības laika funkciju, ar cepeškrāsnis vadības regulatoru iestatiet nepieciešamo funkciju, bet ar temperatūras regulatoru attiecīgo temperatūru.

- nospiegt taustiņu **OK** līdz displejā uz isu brīdī parādās *dur* bet simbols sāk pulsēt,
- iestatīt vēlamo darba laiku ar taustiņiem **< / >**, skalā no 1 minūtes līdz 10 stundām.

Iestatītais laiks tiks saglabāts atmiņā pēc aptuveni 7 sekundēm, displejā no jauna parādīsies pašreizējais laiks un iedeģsis simbols .

Pēc deklarētā darbības laika beigām, cepeškrāsnis automātiski izslēgsies un atskanēs skaņas signāls, bet simbols sāks mirgot.

- iestatīt cepeškrāsnis funkcijas vadības regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā pozīcijā,
- lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un turiet nospieštu taustiņu **OK** vai vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešus taustiņus **< / >**, simbols nodzīsies, bet displejs parādīs pašreizējo laiku.

Iestatījumu dzēšana

Jebkurā brīdī iespējams mainīt minūšu rādītāja vai darbības laika funkcijas iestatījumus.

- lai dzēstu darba laika iestatījumus, vienlaicīgi nospiediet taustiņus **< / >**.

Minūšu rādītāja iestatījumu dzēšana:

- ar taustiņu **OK** izvēlēties minūšu rādītāja funkciju,
- vēlreiz nospiegt taustiņus **< / >**,

Skaņas signāla toņa maiņa

Skaņas signāla toni iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospiegt taustiņus **< / >**,
- ar taustiņu **OK** izvēlēties funkciju *ton*, displejā norādījumi sāks pulsēt:
- ar taustiņiem **< / >** izvēlēties atbilstošu toni: diapazonā no 1 līdz 3 ar taustiņu **<** diapazonā no 3 līdz 1 ar taustiņu **>**.

Displeja spilgtuma maiņa

Iespējams mainīt displeja spilgtumu skalā no 1 līdz 9, kur 1 nozīmē vistumšāko iestatījumu, bet 9 visgaišāko. Ievadīto vērtību iespējams izmantot, ja pulksteņis nav aktīvs (t.i. lietotājs nav pieskāries nevienam no taustiņiem vismaz 7 sekundes).

Displeja spilgtumu iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospiegt taustiņus **< / >**,
- ar taustiņu **OK** izvēlēties funkciju *bri* (nospiežot vienreiz, iespējams pāriet uz funkciju *ton*, nospiežot divas reizes, uz funkciju *br*).
- ar taustiņiem **< / >** izvēlēties vēlamo spilgtumu: diapazonā no 1 līdz 9 ar taustiņu **>** diapazonā no 9 līdz 1 ar taustiņu **<**.

Uzmanību!

Kad pulksteņis ir aktīvs (t.i. lietotājs ir nospiedis taustiņu pēdējo 7 sekunžu laikā), displeja spilgtums ir maksimāls.

Nakts režīms

Laikā no plkst. 22.00 līdz 6.00 pulksteņis automātiski samazina displeja spilgtuma līmeni.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6j

Zīm.6k

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

0 нулевая установка



Ieslēgts grils

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



Включен верхний нагреватель

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar augšējais sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas



Ieslēgts apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



ECO

Sildīšanas funkcija ECO

Izmantojot šo funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdiena pagatavošanas laikā. Sajā regulēšanas slēdža pozīcijā cepeškrāsns apgaismojums ir izslēgts.

Kontrollampīņas

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīņu ieslēgšanās – dzeltenās un sarkanās. Par iekārtas darbu signalizē degoša dzeltenā kontrollampīņa. Sarkanās kontrollampīņas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdianu nepieciešams ievietot sakarsuā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīņas nodzišanas reizes. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīņa periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīņa var degt regulatora pozīcijā „Cepeškrāsnsn apgaismojums”.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildēlementa un grila palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6I

Zīm.6k

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

Uzmanību!

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



Ieslēgts apakšējais sildēlements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildēlements

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildēlements un augšējais sildēlements

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



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Sildīšanas funkcija ECO

Izmantojot šo funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdiena pagatavošanas laikā. Šajā regulēšanas slēdža pozīcijā cepeškrāsns apgaismojums ir izslēgts.

0 Nulles iestatījumi



Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais un apakšējais sildēlements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildēlementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildēlements

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



Spēcīgs grils (Supergriļš)

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



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostērmaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi)

Kontrollampīnas

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

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

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6m

Zīm.6k

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

Uzmanību!

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

0 Nulles iestatījumi



Ātrā sasilšana

Ieslēgta siltā gaisa plūsma, grils. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements

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



Spēcīgs grils

(Supergrils)

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



Ieslēgts grils

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



Ieslēgts apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma

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

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

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



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Karstā gaisa plūsma eco

Izmantojot šo funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdiena pagatavošanas laikā. Šajā regulēšanas slēdža pozīcijā cepeškrāsns apgaismojums ir izslēgts.


ECO

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

Grīla lietošana*

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

Lai ieslēgtu grīlu:

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

Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimāli iestatīt uz 210°C (200°C), bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190°C.

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grīls, iekārtas pieejamās daļas var sakarst. Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

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

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

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

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

Zīm.6y

Konditorejas izstrādājumi

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

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







Gaļas cepšana

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

Sildīšanas funkcija ECO

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

Ieteicamie parametri, izmantojot ECO funkciju

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra (°C) | Līmenis | Laiks [min] |
|----------------------------|---|------------------|---------|------------------------|
| Biskvīts |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Zivis |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100 ²⁾ |
| Liellopa gaļa |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 ²⁾ |
| Cūkgaļa |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 ²⁾ |
| Vista |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 ²⁾ |

¹⁾ Ieteicams mīklas izstrādājumiem, kuru cepšanas ilgums nepārsniedz 40 min.







²⁾ Ieteicams gaļas porcijām, kuru svars pārsniedz 1 kg.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Sildīšanas funkcija ECO

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







Ieteicamie parametri, izmantojot ECO funkciju

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra (°C) | Līmenis | Laiks [min] |
|----------------------------|---|------------------|---------|-------------|
| Biskvīts |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Zivis |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Liellopa gaļa |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Cūkgaļa |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Vista |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

Karstā gaisa plūsmas ECO funkcija









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

Ieteicamie parametri, izmantojot karstā gaisa plūsmas ECO funkciju

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra (°C) | Līmenis | Laiks [min] |
|----------------------------|---|------------------|---------|-------------|
| Biskvīts |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Zivis |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Liellopa gaļa |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Cūkgaļa |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Vista |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Konvekcijas cepeškrāsns (apakšējais sildelements + augšējais sildelements)

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra | Līmenis | Laiks [min] |
|----------------------------|---|-------------------------|---------|-----------------------|
| Biskvīts |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pica |  | 220 - 240 ¹⁾ | 2 | 15 - 25 |
| Zivis |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Liellopa gaļa |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Cūkgaļa |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Vista |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Dārzeņi |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

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















¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

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

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

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

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

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (karstā gaisa plūsmas sildelements + ventilators)

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra (°C) | Līmenis | Laiks [min] |
|----------------------------|----------------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Biskvīts | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss | | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss | | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pica | | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Zivis | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Zivis | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Zivis | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Desas | | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Liellopa gaļa | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Liellopa gaļa | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Cūkgaļa | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Cūkgaļa | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Vista | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Vista | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Vista | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Dārzeni | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Dārzeni | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

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

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

Degļi, rinki un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpus

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

Zīm.7

Uzmanību!

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

Pārbaudīt vai degļa elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

Degļa seguma neaksiālais izvietojums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

Zīm.8


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

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

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

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

Cepeškrāsnis

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

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsnis apgaismojuma spuldzītes maiņa*

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

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

Zīm.9

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

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsnis kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

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

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modeļi

Ar burtu **K*** apzīmētās cepeškrāsns ir aprīkotas ar speciālas pašattīrīšanās emaljas pārklājuma ieliktniem. Emalja palīdz notīrīt tauku un ēdiena palieku pēdas pašattīrīšanās veidā ar noteikumu, ka tās nav izkaltušas vai piedegušas (pārtikas un tauku paliekas nepieciešams noņemt pirms tās nožūst un piedeg pie virsmas, lai izvairītos no ilgstoša cepeškrāsns pašattīrīšanās procesa). Lai veiktu cepeškrāsns pašattīrīšanos, ieslēdziet iekārtu uz 1 stundu 250°C temperatūrā. Ja ēdiena paliekas ir nelielas, procesu iespējams saīsināt.

Svarīga informācija!

Tā kā pašattīrīšanās process ir saistīts ar enerģijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas pārbaudiet netīrumu apjomu. Ja tiek konstatēta pašattīrīšo ieliktnu veiktspējas mazināšanās, nomainiet tos pret jauniem. Ieliktnus iespējams iegādāties servisa punktos vai tirdzniecības vietās. Izvēloties tradicionālās tīrīšanas metodes jāatceras, ka pašattīrīšā emalja ir uzņēmīga pret berzēšanu, tāpēc tīrīšanas laikā nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūkļus.
(Zīm 10b)

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

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

Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. 12a) Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumam pareizi iegūtos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu no rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atlikšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

1. Ar plakanā skrūvngrieža palīdzību izbīdi durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).
Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
4. Nōmazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.

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

Zīm. 12d - Nōņemot iekšējo stiklu. 3 loģi.
Zīm. 12d1 - Nōņemot iekšējo stiklu. 2 loģi.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

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




TEHNISKIE PARAMETRI

| | |
|--|-----------------|
| Nominālais spriegums | 230V~50 Hz |
| Nominālā jauda | max. 3,5 kW |
| Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums) | 85 / 50 / 60 cm |

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

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

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

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

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

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.** A saucepan should never be smaller than a burner crown. Always remember to cover and pans.

- **Ensure burners, the grate the hob are clean.** Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment. In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.

- **Do not uncover the pan too often** (a watched pot never boils!).

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

Warning: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Warning: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

Warning: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

This appliance is for typical housekeeping functions (e.g. cooking) by non-expert users.

Examples of household environment are:

- house or apartments;
- shops, offices and other similar working environments;
- farm houses;
- hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments where appliances are used by non-expert users.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.
- Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.
- Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.
- If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.
- Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.
- Do not put pans directly onto burners.
- Do not place pans with a weight greater than 10 kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.
- Do not hit the knobs and burners.
- Do not put objects with a weight greater than 15 kg onto the open oven door.
- Alterations and repairs carried out by an unqualified person are not allowed.
- Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.
- Do not put out a burner flame by blowing.
- A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover. (Cookers with a glass cover).
- Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.
- **IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:**
light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorised to repair the source of the leakage.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not attach any antenna cords (e.g. radio) to the gas supply.
- In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.
- In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.
- When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping; when using a gas cylinder, close it after each use.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1a

- 1 Oven temperature control knob
- 2 Oven function selection knob
- 3, 4, 5, 6 Control knobs for gas burners
- 7 Thermostat indicator lamp L
- 8 Indicator lamp for stove operation R
- 9 Securing the oven door
- 10 Drawer (for certain models)
- 11 Large burner
- 12 Middle burner
- 13 Grille
- 14 Auxiliary hotplate
- 15 Middle burner
- 16 Timer

2f-burner

- a- Flame sensor*
- b- Spark plug*

Stove equipment - list:

- 3a Baking tray*
- 3b Grill rack (drying rack)
- 3c Frying tray*
- 3d Spit – and forks*
- 3e Side stairs

The following instructions are addressed to the qualified specialist installing the cooker. These instructions aim at ensuring that installation and maintenance activities are performed as professionally as possible.

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than 2m³/h per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least 100cm², or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.
- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X – class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature. Pic 4).
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.*

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.

Fig.3z

Cooker, height 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cooker, height 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Gas connection

Caution!

The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation,
- be acquainted with the information included on the data plate of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with gas supply conditions at the place of installation,
- check:
 - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms,
 - tightness of gas fitting connections,
 - effectiveness of all functional elements of the cooker,
 - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- provide the user with a connection certificate and give him or her instructions in cooker use.

Caution!

The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder or the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.



Adapting the cooker to another type of gas.

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G20 20 mbar, G20 25 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

Electrical connection*

(Rated power greater than 3.5 kW)*

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Warning!


Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm. Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Fig. 4b



Important!

Each time you replace a reducer carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution!

On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap. Do not use fire to check tightness.



Electrical connection

- The cooker is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the cooker to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

INSTALLATION

Switching the stove to another type of gas.

This work can only be performed by a specialist with the necessary clearance.
If the gas to be supplied to the stove differs from the gas provided for the factory setting - G20 20 mbar, the burner injectors must be replaced and the flame adjusted.

In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:

- exchange nozzles (see tables below),
- adjust the "economical" flame.

Caution!

The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

| Somipress burner(marked „SOMI-press" on the burner body) | | | Gas type | |
|--|-----------------|-----|----------------|-----------------|
| | | | G20 2H 20 mbar | G30 3B/P 37mbar |
| Auxiliary | Nozzle diameter | mm | 0,72 | 0,52 |
| | Heat load | kW | 1,00 | 1,00 |
| | Gas consumption | g/h | - | 73 |
| Medium | Nozzle diameter | mm | 0,98 | 0,67 |
| | Heat load | kW | 1,80 | 1,80 |
| | Gas consumption | g/h | - | 131 |
| Large | Nozzle diameter | mm | 1,17 | 0,83 |
| | Heat load | kW | 2,80 | 2,80 |
| | Gas consumption | g/h | - | 204 |

INSTALLATION

| Burner flame | Re-arming from liquid gas to natural gas | Re-arming from natural gas to liquid gas |
|--------------|---|---|
| Full | 1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table. | 1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table. |
| Economical | 2. Unscrew an adjusting bolt slightly and adjust the flame size. | 2. Screw in an adjusting bolt slightly and check the flame size. |

In order to perform adjusting operations, take off the knobs.

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.

Exchange of a burner nozzle – unscrew the nozzle with special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see tables).

Caution!

Adapting the appliance to a different type of gas than that indicated by the manufacturer of the cooker on the data plate, or purchasing a cooker for a different type of gas than supplied to the house, is exclusively the responsibility of the user and the fitter.

In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the 2.5 mm size.

Fig.5b - Conventional Copreci tap
Fig.5c - Copreci gas leakage valve

Caution!

After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

Before first use

- remove packaging elements,
- gently (slowly) remove labels from the oven door, trying not to break the glue tape. If any visible trace is left on the glass, warm up the oven chamber (see below), spray the warmed-up glass with a glass cleaner, and wipe off with a soft cloth.
- empty the drawer, clean off factory preservatives from the oven chamber,
- take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- switch on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (to a temperature of 250°C, for approximately 30 min.), remove any stains and wash carefully.
- when handling the cooker, follow the safety instructions carefully.

Important!

In ovens equipped with the electronic programmer, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply. The programmer should be set with the current time. (See Electronic programmer). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

Important!


To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Mechanical minute timer M*

The minute timer does not control the operation of the stove. This is simply a sound alarm device that reminds you to perform short-term culinary actions. The time range is from 0 to 60 minutes.


Fig.6a

Timer*

The function of this timer is not only to provide a warning signal about an expiring of time given before, but also have a built-in automatic switch off-function of an oven. These timers have a sign  on a scale.

To put such a timer in action one has turn the ignition knob clockwise until it will be stuck and then set the necessary time within the limits of 0- 120 minutes. If this time is expired, the warning signal occurs and the oven will be switched off.

Fig.6b

In order to have the oven functioning without any using of an automatic switch off-timer one has to turn the timer into a position . In that position the function of an automatic switch-off of an oven will be not activated.

Important! If this timer with an automatic switch off-function* pointed at "0", the use of an oven is not possible.

Fig.6c

*for certain models

How to use surface burners

Choice of cookware




Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:

- an auxiliary burner – a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- a medium burner – a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- a large burner – a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.

Fig.6d:

- a - Incorrect
b - Correct

Ignition without an ignitor*

- light a match,
- press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position ,
- ignite gas with a match,
- set required flame size (e.g. "economical" ,
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position ).

Knob ignition


- press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position ,
- hold until gas is lit,
- after the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required flame size.

Fig.6e:

- a - Off
b - Economy flame
c - Big flame

Caution!

In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the "large flame" position to activate the safety device.

Selection of the appropriate flame

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of flame size depends on the position of the burner knob which has been set:

- large flame ,
- small flame ("economical flame") ,
- burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, flame size can be set in a continuous manner.

Fig.6f

- a - wrong
b - correct

Caution!

Do not adjust the flame between the off position  and the large flame position .

Controlling the heating zones of the ceramic hob.

Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base.** Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.

If the heating zones and pans are soiled it is impossible to make full use of the heat.

Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

- 0 Switch off
 - MIN. Warming up
- 1 Stewing vegetables, slow cooking
 - Cooking soups, larger dishes
- 2 Slow frying
 - Grilling meat, fish
- 3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying

Fig. 6g

Switching on the wider heating zone*

Important!


Only switch on a heating zone by turning the knob clockwise. Turning the knob in the opposite direction can cause damage to the switch.

Oven functions and maintenance

Oven with natural convection (standard)

The oven can be heated by the top and bottom heaters, as well as the grill (if equipped). The operation of such an oven is controlled by one handle, servicing the type of operation switch connected to the temperature regulator

Fig.6i

With the settings «0 ● 1 ● 2 ● 3» the knob operates the internal heating zone and it is possible to smoothly control the amount of heat transferred to a pan. Turning the knob temporarily to the position marked  causes the external heating zone to be switched on. From that point, you can smoothly control the amount of heat transferred to a pan by both heating zones (internal and external) as the internal switch will switch both zones off only after the knob is set to position 0.

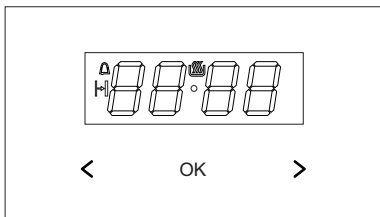
Zone heating indicator

If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.

When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.

For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.

Electronic timer*



- OK** - button to select mode of operation
- >** - plus button
- <** - minus button
- appliance on indicator
- Minute minder
- Duration

Set current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing 0.00

- press and hold **OK** (or simultaneously the buttons **</>**) until you will see on the display and the dot below the symbol is flashing,
- press and hold the **</>** buttons within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this, press the **</>** buttons simultaneously and adjust the current time while the dot below the symbol is flashing.

Note:

The oven can be turned on when you see the symbol on the display.

Minute Minder

You can activate the Minute Minder at any time, regardless of the status of other functions. The Minute Minder can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Minute Minder:

- press the **OK** button, then the display will show flashing symbol:
- use the **</>** buttons to set the Minute Minder. The display will show the set time and Minute Minder symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the flashes
- to mute the alarm press and hold **OK** or simultaneously press and hold **</>**, the symbol will be off and the display will show the current time.

Note!

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- press **OK** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the symbol will be flashing,
- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **</>** buttons.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the symbol.

Once the Duration has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the symbol will be flashing.

- set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position..
- to mute the alarm press and hold **OK** or simultaneously press and hold **</>**, the will be off and the display will show the current time.

Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

- to cancel the Duration, press **</>** simultaneously.

Cancel Minute Minder settings:

- press the **OK** button to select the minute minder,
- press the **</>** buttons

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- press and hold the **</>** button simultaneously,
- press **OK** to select *tone*, and the display will flash:
- press **</>** to select the desired tone:
use the **>** button to select tones 1 to 3
use the **<** button to select tones 3 to 1.

Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when none of controls are used 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- simultaneously press the **</>** buttons
- press **OK** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).
- use the **</>** buttons to select the desired brightness
use the **>** button to select tones 1 to 9
use the **<** button to select tones 9 to 1.

Note:

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

*optional

Oven functions and operation.

Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Fig.6j
Fig.6k

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Possible settings of the oven function knob

0 Oven is off



Grill heater on
Setting the knob to this position allows dishes to be grilled on the grate.



Top heater on
Setting the knob to this position allows the oven to be heated only with the top heater switched on, e.g. use for final baking from above.



Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Use for e.g. final baking from the bottom.



Bottom and top heaters on
Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.



Separate oven lighting
By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on, e.g. use when washing the oven chamber.



ECO

ECO Heating
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Fig.6l

Fig.6k

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).




Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L** light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Рис.6м

Рис.6к

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Rapid Preheating

Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used.

Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the [] functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



Eco fan assisted heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L** light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill



- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 210°C (200°C), but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

* oven door with two glass panels

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

Use of the rotisserie*

The rotisserie enables rotating grilling in the oven. It is intended for grilling poultry, kebabs, sausages and similar dishes. Switching the rotisserie motor on and off is done at the same time as switching the grilling function.

When using these functions during grilling the rotisserie motor can stop momentarily or the rotating direction can be changed. This does not affect the functionality and the grilling quality.

Preparing dishes using the rotisserie:
(see the diagram below)

- put the food on the rotisserie spit and secure it using the forks;
- insert the rotisserie frame into the oven on the third level from the bottom;
- insert the spit end into the motor drive coupling, making sure that the groove of the metal part of the rotisserie handle rests on the frame;
- unscrew the handle;
- insert the tray onto the lowest level of the oven chamber and close the door.

Fig.6y

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.







Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

| Type of dish | Oven functions | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|--------------|---|------------------|-------|------------------------|
| Sponge cake |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Muffins |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40 ¹⁾ |
| Fish |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100 ²⁾ |
| Beef |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 ²⁾ |
| Pork |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 ²⁾ |
| Chicken |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 ²⁾ |

¹⁾ Recommended for baking under 40 minutes.







²⁾ Recommended for baking more than 1 kg of meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.







Recommended setting for ECO Heating

| Type of dish | Oven functions | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|---------------------------|---|------------------|-------|-----------------|
| Sponge cake |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Yeast cake/ Pound cake |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fish |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Beef |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Pork |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Chicken |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

ECO Fan Heater









- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Fan Heater

| Type of dish | Oven functions | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|---------------------------|---|------------------|-------|-----------------|
| Sponge cake |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Yeast cake/ Pound cake |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fish |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Beef |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Pork |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Chicken |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

| Type of dish | Type of heating | Temperature (°C) | Level | Time (min.) |
|--------------|---|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Muffins |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pizza |  | 220 - 240 ¹⁾ | 2 | 15 - 25 |
| Fish |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Beef |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Pork |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Chicken |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Vegetables |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.















¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

| Type of dish | Type of heating | Temperature (°C) | Level | Time (min.) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Sponge cake |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pizza |  | 220 - 240 ¹⁾ | 2 | 15 - 25 |
| Fish |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Fish |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Sausages |  | 210 (200)* | 4 | 14 - 18 |
| Beef |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Pork |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Chicken |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Chicken |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Vegetables |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Vegetables |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* oven door with two glass panels

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.


















¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

| Type of dish | Type of heating | Temperature (°C) | Level | Time (min.) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pizza |  | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Fish |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Fish |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Fish |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Sausages |  | 210 (200)* | 4 | 14 - 18 |
| Beef |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Beef |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Pork |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Pork |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Chicken |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Chicken |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Chicken |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Vegetables |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Vegetables |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* oven door with two glass panels

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.


Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.

Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- Steam cleaning:
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position ,
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.Caution! Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

*для определенных моделей

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.

Oven lighting Fig.9

Replacing the halogen bulb in the oven*

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
 - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.

Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.

Oven lighting Fig.9a

- Ovens in cookers marked with the letter **D*** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.

Fig.10

- Ovens in cookers marked with the letters **Dp*** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Fig.10a

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.

Oven types marked with the letter **K*** in the model number are equipped with liners covered with special self-cleaning enamel. The enamel removes fat stains or leftover food automatically, providing they are not dried on and burnt (food and fat remnants should be removed when they are not dried on and burnt to avoid a long self-cleaning process). To activate self-cleaning switch on the oven for 1 hour, setting the temperature to 250°C. If remnants of food are small the process can be shortened. If the self-cleaning performance is noticeably reduced, replace the liners with new ones: take out the wire rails from the inside and unscrew the catalytic enamel screw from the center of the liner. New liners can be obtained at service outlets.

Fig.10b

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

Removing the inner panel

1. Pull the upper door slat loose. (fig. 12B, 12C)
2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. 12D, 12D1).
3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a "click". Then press the left end in until you hear a "click".

Fig.12D Removal of the internal glass panel 3 glass
Fig.12D1 Removal of the internal glass panel 2 glass

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

| PROBLEM | REASON | ACTION |
|---|---|---|
| 1. A burner does not light | flame openings soiled | close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings |
| 2. A gas ignitor does not light | break in power supply | check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one |
| | break in gas supply | open the gas supply valve |
| | soiled (greasy) gas ignitor | clean the gas ignitor |
| | knob not pressed in long enough | hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown |
| 3. The flame goes out when lighting a burner | knob released too quickly | hold the knob down longer at the "large flame" position |
| 4. Electrical fittings do not work | break in power supply | check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one |
| 5. The programmer display is flashing "0.00". | the appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> '). |
| 6. The oven lighting does not work | the bulb is loose or damaged | tighten up or replace the blown bulb (see Chapter <i>Cleaning and Maintenance</i>) |




TECHNICAL DATA

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Voltage rating | 230V ~ 50 Hz |
| Power rating | 3,5 kW |
| Cooker dimensions H/W/D | 85 / 50 / 60 cm |

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6, EN 30-1-1

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 /IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

| | |
|--|---|
| Forced air circulation ECO (ring heater + fan) |  |
| Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan) |  |
| Conventional mode ECO (bottom heater + top) |  |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *Directive on "Appliances Burning Gaseous Fuels" 2009/142/EC, (to 20.04.2018)*
- *Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)*
- *Directive on ErP 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*





Компанія виробник

Вироблено «АМІКА С.А.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

**Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa
зв'яжіться с Представництвом в Україні**

ТОВ «Ханса Україна»

тел. + 38 044 456 5507

E-mail: info-ukraine@amica.com.pl

