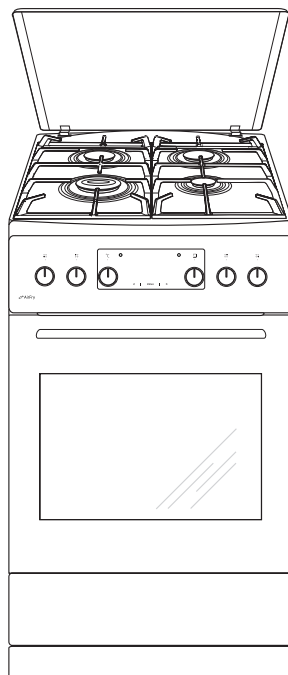
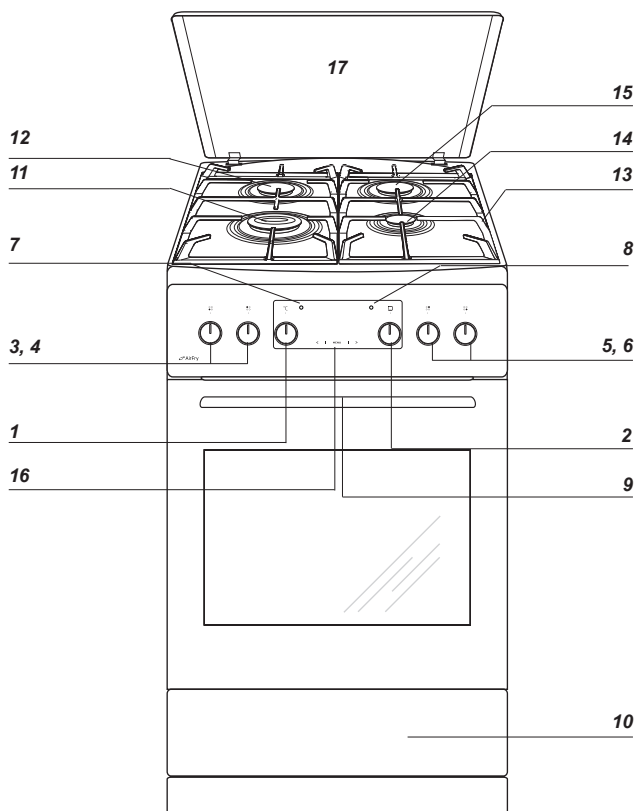


FCMX5\*  
FCMW5\*  
FCMM5\*

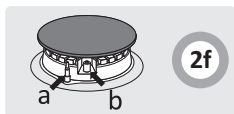


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ГАЗО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА  
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ GAZ - ELECTRIC  
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ГАЗОВО-ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNO-GASNI ŠPORET  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ  
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT  
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS AR ELEKTRISKO CEPEŠKRĀSNI  
INSTRUCTION MANUAL

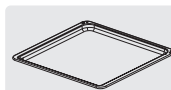
RU  
UA  
RO  
BG  
SR  
LT  
ET  
LV  
EN



**1a**



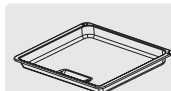
2f



3a



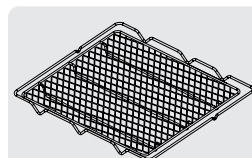
3b



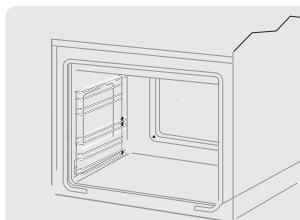
3c



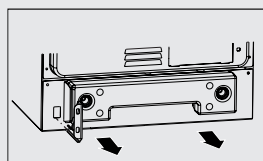
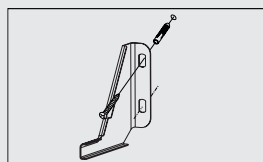
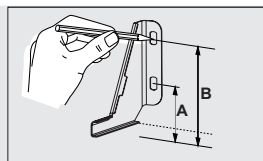
3d



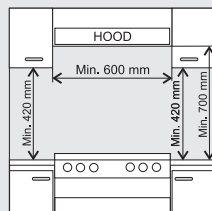
3f



3e



3z



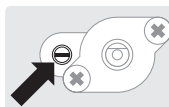
4a

|  |                                             |     |              |
|--|---------------------------------------------|-----|--------------|
|  | 3 4<br>2 5<br>1 6<br>L <sub>1</sub> N<br>PE | 1N~ | H05VV-F3G4   |
|  | 3 4<br>2 5<br>1 6<br>L <sub>1</sub> N<br>PE | 2N~ | H05VV-F4G4   |
|  | 3 4<br>2 5<br>1 6<br>L <sub>1</sub> N<br>PE | 3N~ | H05VV-F5G1.5 |

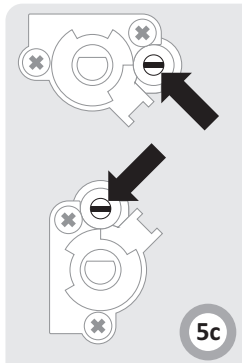
4b



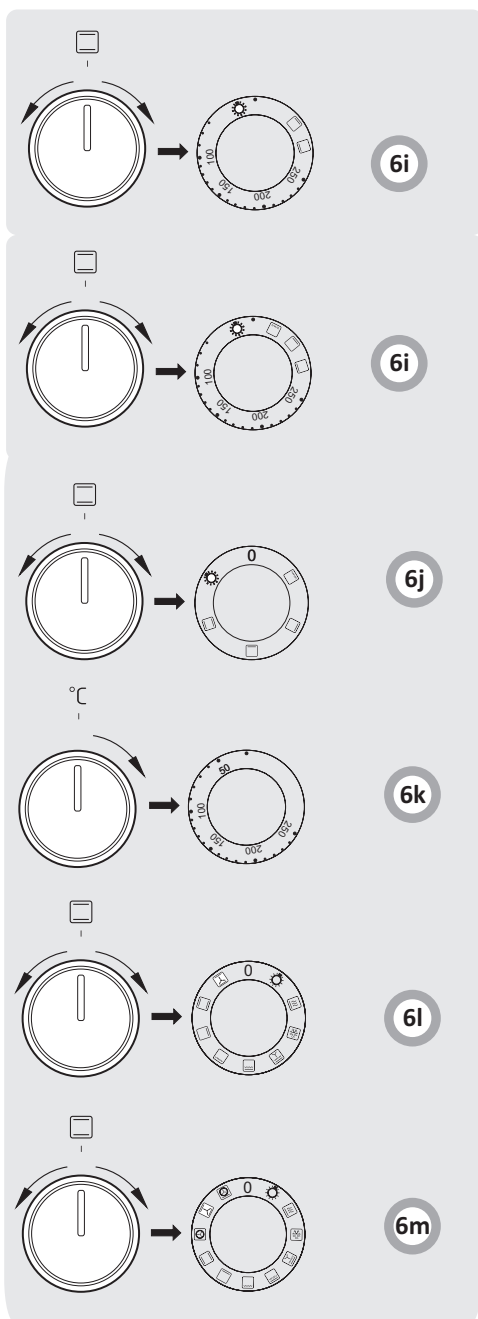
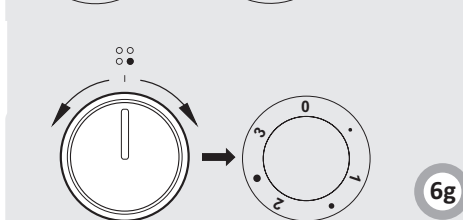
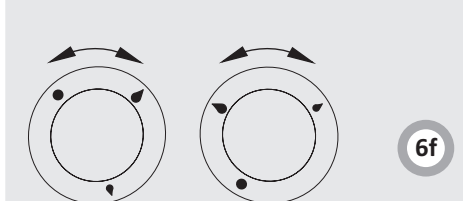
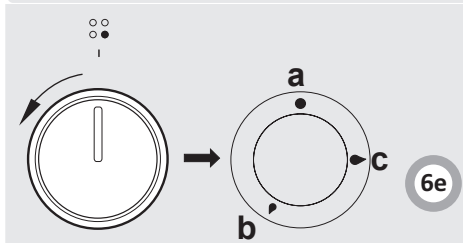
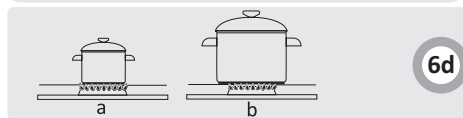
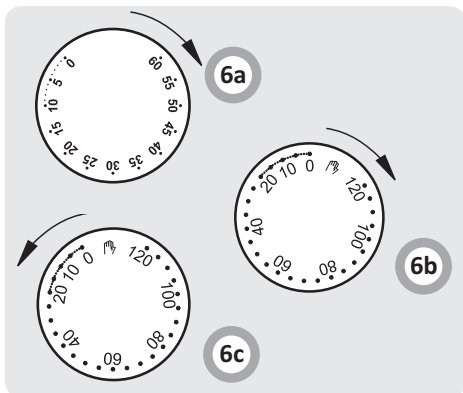
5a

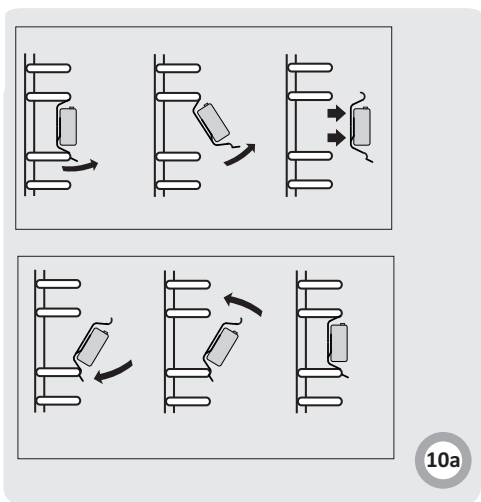
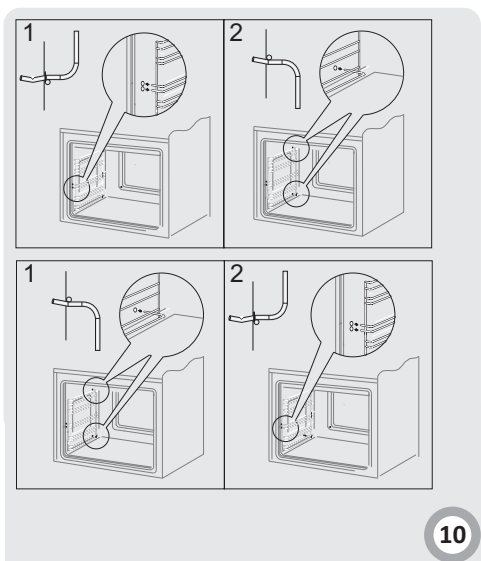
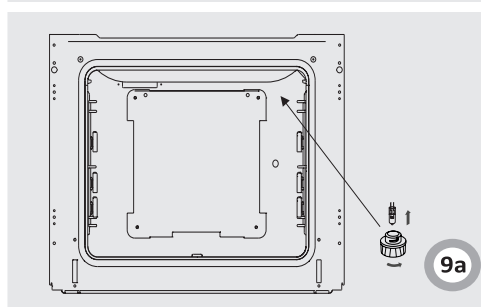
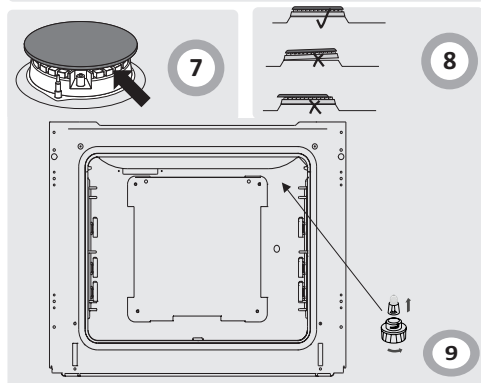
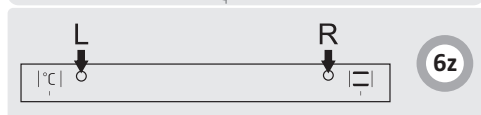
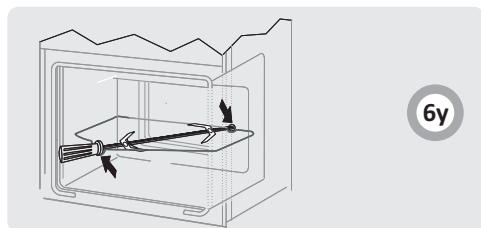


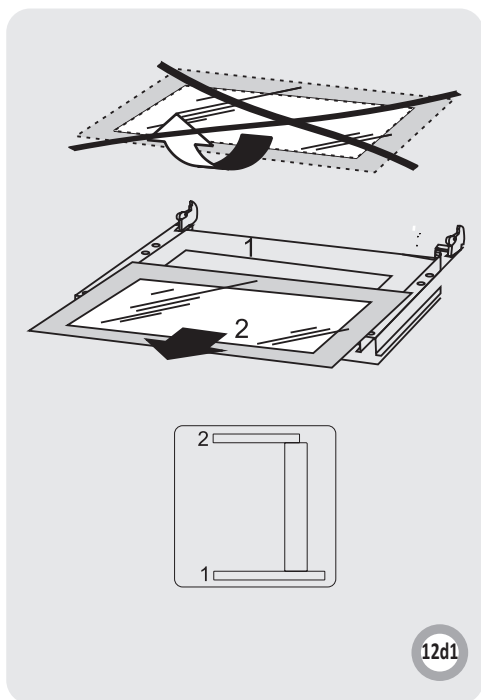
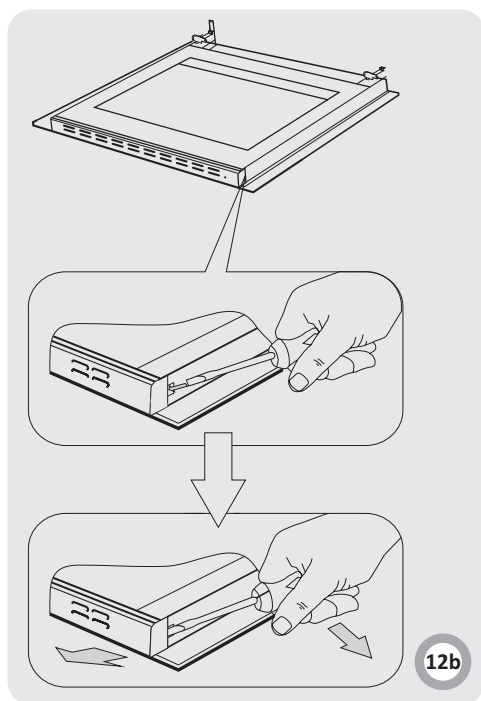
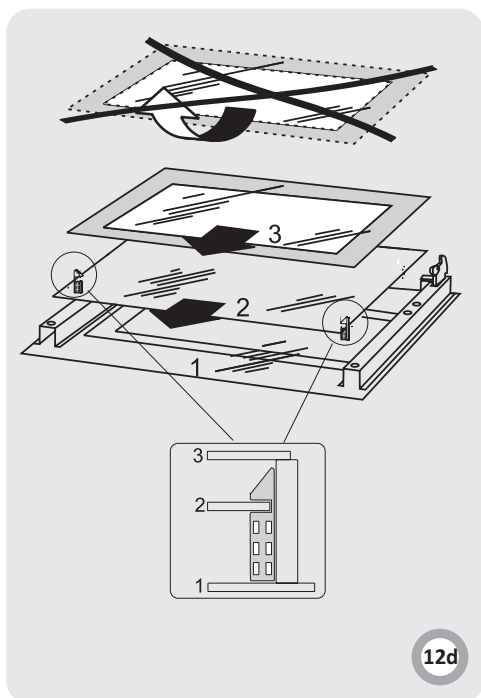
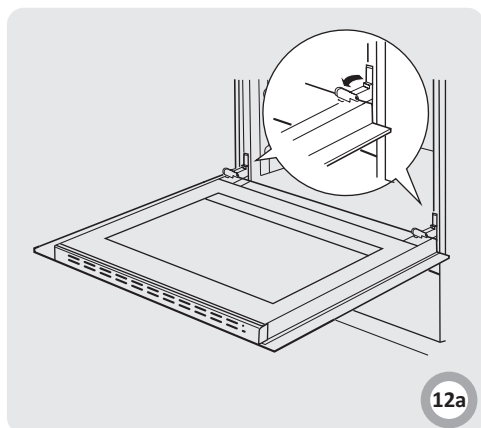
5b



5c







|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
|                                                    | RU |
| УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ                               | 10 |
| КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ                              | 10 |
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ                   | 11 |
| ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА                                | 14 |
| МОНТАЖ                                             | 16 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ                                       | 19 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ | 27 |
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ                   | 28 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД                                | 30 |
| ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ                    | 32 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                                 | 33 |
|                                                    | UA |
| ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,                                 | 34 |
| ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ                     | 34 |
| ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ                        | 35 |
| ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ                 | 37 |
| ОПИС ВИРОБУ                                        | 38 |
| УСТАНОВКА                                          | 39 |
| ЕКСПЛУАТАЦІЯ                                       | 43 |
| ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ                    | 53 |
| ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ               | 55 |
| ТЕХНІЧНІ ДАНІ                                      | 55 |
|                                                    | RO |
| STIMATI CUMPARATORI,                               | 56 |
| CUM SA ECONOMISITI ENERGIE                         | 56 |
| INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA                          | 57 |
| DESCRIEREA APARATULUI                              | 60 |
| INSTALARE                                          | 61 |
| UTILIZARE                                          | 64 |
| OPERARE                                            | 66 |
| PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE            | 71 |
| CURATARE SI INTRETINERE                            | 74 |
| CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA                | 76 |
| DATE TEHNICE                                       | 76 |
|                                                    | BG |
| УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ                                  | 77 |
| КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ                             | 77 |
| ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ                            | 78 |
| ОПИСАНИЕ НА УРЕДА                                  | 81 |
| ИНСТАЛИРАНЕ                                        | 82 |
| УПОТРЕБА                                           | 85 |
| ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА                             | 94 |
| КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ        | 96 |
| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ                                   | 96 |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| POŠTOVANI KORISNIČE                | 97  |
| KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU          | 97  |
| BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE            | 98  |
| OPIS UREĐAJA                       | 101 |
| INSTALACIJA                        | 102 |
| RAD                                | 105 |
| PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI   | 111 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД                | 114 |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE              | 115 |
| TEHNIČKI PODACI                    | 116 |
|                                    | LT  |
| GERBIAMAS PIRKĖJAU,                | 117 |
| KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ     | 117 |
| SAUGOS NURODYMAI                   | 118 |
| GAMINIO APRAŠYMAS                  | 121 |
| ĮRENGIMAS                          | 122 |
| APTARNAVIMAS                       | 125 |
| VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA      | 134 |
| VEIKSMAI AVARIJOS METU             | 136 |
| TECHNINIAI DUOMENYS                | 136 |
|                                    | ET  |
| LUGUPEETUD KLIENT                  | 137 |
| ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID           | 137 |
| OHUTUSJUHISED                      | 138 |
| SEADME KIRJELDUS                   | 141 |
| PAIGALDAMINE                       | 142 |
| KASUTAMINE                         | 145 |
| HOOLDUS JA PESEMINE                | 154 |
| KÄITUMINE RIKETE KORRAL            | 155 |
| DATE TEHNICE                       | 156 |
|                                    | LV  |
| KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?                | 157 |
| NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU  | 158 |
| IEKĀRTAS APRAKSTS                  | 161 |
| UZSTĀDĪŠANA                        | 162 |
| APKALPE                            | 165 |
| VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA | 175 |
| PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS       | 177 |
| TEHNISKIE PARAMETRI                | 177 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
|                                      | EN  |
| HOW TO SAVE ENERGY                   | 178 |
| DEAR CUSTOMER                        | 178 |
| SAFETY INSTRUCTIONS                  | 179 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE         | 182 |
| INSTALLATION                         | 183 |
| OPERATION                            | 186 |
| OPERATION                            | 188 |
| BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS | 193 |
| CLEANING AND MAINTENANCE             | 196 |
| OPERATION IN CASE OF EMERGENCY       | 198 |
| TECHNICAL DATA                       | 198 |

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

### Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот, кто пользуется энергией ответственно, экономит не только домашний бюджет, но принимает посильное участие в охране окружающей среды. Мы можем помочь путем экономии электроэнергии! Делается это таким образом:

### • Правильное использование посуды для приготовления продуктов.

Посуда для приготовления продуктов не должна быть меньше короны пламени конфорки. Помните о накрытии посуды крышками.

### • Чистота конфорок, решетки, плиты под горелками.

Загрязнения препятствуют передаче тепла — прочно пригоревшие загрязнения нередко можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде. Особую чистоту нужно поддерживать возле рассекателей пламени и инжекторов конфорок.

### • Избегать ненужного «подглядывания».

Не стоит без необходимости постоянно открывать дверцу духовки.

### • Использование духовки только при приготовлении большого количества продуктов.

Мясо весом менее 1 кг вполне можно приготовить на огне горелки.

### • Использование остаточного тепла духовки.

В случае приготовления продуктов более 40 минут рекомендуется выключить духовку за 10 минут до готовности.

### • Приготовление продуктов с использованием конвекции и закрытой дверцей духовки. Тщательно закрыть дверцу духовки.

Тепло уходит из-за загрязнений на дверце духовки. Загрязнения лучше удалять сразу.

### • Не устанавливать плиту в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер.

Без необходимости возрастает потребление электроэнергии.



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, без-

вредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

**Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

**Внимание!** Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

**Внимание!** Опасность пожара! Не складировайте предметы и вещи на поверхности плиты!

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается.

Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

**Внимание!** Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

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

Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

**Внимание!** Использование устройства для приготовления пищи и выпечки приводит к образованию тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, где оно установлено. Убедитесь, что кухонное помещение хорошо проветривается, особенно когда устройство находится в рабочем состоянии.

Длительное интенсивное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения мощности механической вентиляции, если она используется, дополнительной вентиляции для безопасного удаления продуктов сгорания наружу, обеспечивая при этом воздухообмен в помещении.

Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь со специалистом.

**Внимание!** Устройство можно использовать только для приготовления пищи и выпечки. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.

Это устройство предназначено для выполнения типичных функций в бытовых условиях (например, приготовление пищи) пользователями, не являющимися специалистами.

Примеры домашней обстановки:

- дома и квартиры,
- магазины, офисы и другие подобные рабочие места,
- фермы,
- гостиницы, мотели и другие жилые помещения, где оборудование используется пользователями, не являющимися специалистами.

- Это оборудование следует установить в соответствии с обязательными правилами и использовать только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой и использованием необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- При работе устройство нагревается. Рекомендуется соблюдать осторожность чтобы и не касаться горячих внутренних частей духовки.
- Следите за детьми во время пользования плитой, поскольку им не знакомы основы ее работы. В частности, причиной ожога ребенка могут стать конфорки, камера духовки, решетка, рама дверцы, находящиеся на плите емкости с горячими жидкостями.
- Нужно следить за тем, чтобы электрические провода механического кухонного оборудования (миксера, например), не касались горячих частей плиты.
- Не следует помещать в шкаф легковоспламеняющиеся материалы, которые могут загореться во время работы духовки.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масло и жиры могут загореться от перегрева.
- При закипании конфорку может залить – следите за этим.
- После повреждения плиты ее использование возможно только после устранения неполадки специалистом.
- Не открывать кран газопровода или клапана на баллоне, не убедившись, что все краны плиты закрыты.
- Не допускать залива конфорок или их загрязнения. Загрязненные горелки необходимо очистить и просушить сразу же после того, как плита остынет.
- Не ставить посуду непосредственно на конфорки.
- На решетку над отдельной конфоркой можно ставить посуду, содержимое которой весит не более 10 кг, общий вес, который выдержит решетка – 40 кг.
- Не стучать по ручкам и конфоркам.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запрещается переделывать и ремонтировать плиту лицам без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты, не имея в руке горячей спички или устройства для зажигания газа.
- Запрещается задувать пламя конфорки.
- Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
- Стеклопанель крышки может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.
- Запрещается самовольная перенастройка плиты на другой вид газа, перемещение плиты на другое место и внесение изменений в систему питания. Такие операции может производить только уполномоченный специалист.



Символ на стеклянной крышке плиты означает: Стеклопанель крышки может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.

- В СЛУЧАЕ ПОДОЗРЕНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА:  
Зажигать спички, курить, включать и выключать электроприборы (звонок, выключатели) и пользоваться иными электроприборами и механическими устройствами, которые могут вызвать возникновение электрической или ударной искры. В этом случае следует немедленно закрыть клапан на газовом баллоне или кран, перекрывающий газовую систему, проветрить помещение, а затем вызвать специалиста, уполномоченного устранить причину утечки.
- При любой проблеме, вызванной техническим изъяном, следует немедленно отключить электропитание плиты (пользуясь указаниями, изложенными выше) и потребовать устранения недостатка.
- Нельзя подключать к газовой системе антенные провода, например, радиоприемников.
- В случае утечки газа, необходимо перекрыть доступ газа при помощи крана.
- Если загорится газ, выходящий из негерметичного клапана газового баллона, следует: набросить на баллон влажную тряпку для его охлаждения, закрыть клапан баллона. После охлаждения вынести баллон на открытое пространство. Запрещается повторное использование поврежденных баллонов.
- В случае длительного перерыва в использовании плиты необходимо закрыть главный кран газовой системы. Если плита подсоединена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.

1a

1 Ручка регулятора температуры духовки

2 Ручка выбора функции духовки

3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками

7 Контрольная лампа терморегулятора **L**

8 Контрольная лампа работы плиты **R**

9 Крепление дверцы духовки

10 Ящик (для определенных моделей)

11 Duo согопа

12 Средняя конфорка

13 Решетка

14 Вспомогательная конфорка

15 Средняя конфорка

16 Таймер

17 Крышка

2f- конфорка

a- Датчик пламени\*

b- Свеча электроподжига\*

Оснащение плиты - перечень:

3a Поддон для выпечки\*

3b Решетка для гриля (решетка для сушки)

3c Поддон для жарки\*

3d Вертел —и вилки\*

3e Боковые лестнички

3f Решетка (решетка Airfry)

\*для определенных моделей

|  <b>Hansa</b><br>Haushaltsgeräte |                                                           |                                                     |           | Сжиженный газ (G30) |                   |                | Природный газ (G20) |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|------------|
| Горелка                                                                                                          | Диаметр (мм)                                              | Теплоотводная способность кВт (р.с.с. <sup>*)</sup> |           | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* г/ч       |                | Форсунка 1/100 (мм) | Поток* л/ч |
|                                                                                                                  |                                                           | Номинал                                             | Сокращен. |                     | ***               | **             |                     |            |
| Быстрая (Большая)                                                                                                | 98,00                                                     | 2,80                                                | 0,70      | 83,00               | 204,00            | 200,00         | 117,00              | 267,00     |
| Полубыстрая (Средняя)                                                                                            | 73,00                                                     | 1,80                                                | 0,50      | 67,00               | 131,00            | 129,00         | 98,00               | 171,00     |
| Вспомогательная (Малая)                                                                                          | 53,00                                                     | 1,00                                                | 0,40      | 52,00               | 72,00             | 70,00          | 72,00               | 95,00      |
| Давление подачи                                                                                                  | Номинал (мБар)<br>Минимально (мБар)<br>Максимально (мБар) |                                                     |           |                     | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25      |            |

\* При условиях 15°C и давлении 1013 мБар

\*\* Пропан (P.C.S.) = 50,37 МДж/Кг

\*\*\* Бутан (P.C.S.) = 49,47 МДж/Кг

Природный (P.C.S.) = 37,78 МДж/м3

Тепловая мощность каждой горелки в режиме  «малое пламя» составляет 30 % от номинальной мощности соответствующей горелки.

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста по монтажу, устанавливающего плиту. Указания предназначены для обеспечения наиболее профессионального выполнения действий, связанных с установкой устройства.

- Перед установкой следует убедиться, соответствуют ли местные условия снабжения (вид газа и его давление) характеристикам оборудования.
- Режим установки этого оборудования предопределен на заводской табличке.
- Это оборудование не подключается к отводным каналам газообразных отходов. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими установочными правилами. Особенно следует учесть соответствующие требования, касающиеся вентиляции.

## Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым, иметь исправную вентиляцию согласно действующими техническими нормами. Правовая база, в соответствии с которой оценивается пригодность помещения для установки газовой плиты.
- Помещение должно иметь систему вентиляции, удаляющую из помещения продукты горения, возникающие при использовании плиты. Система должна состоять из вентиляционной решетки или вытяжки.
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с указаниями сопроводительной эксплуатационной инструкции к ним. Расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Помещение должно обеспечивать доступ воздуха в объеме, необходимом для полного сгорания газа. Объем поступающего воздуха должен быть не менее  $2 \text{ м}^3/\text{час}$  на  $1 \text{ кВт}$  мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум  $100 \text{ см}^2$ , либо из соседних помещений, оборудованных вентиляционными каналами, выходящими наружу.
- Если устройство эксплуатируется интенсивно в течение длительного времени, может возникнуть необходимость открыть окна для улучшения вентиляции.
- Газовая плита, относительно нагрева окружающих поверхностей, является устройством категории X и в качестве такового может встраиваться только до высоты рабочей поверхности, то есть около  $850 \text{ мм}$  от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется (Рис. 4а).
- Прилегающие плоскости мебели должны иметь облицовку, а клей для их присоединения выдерживать температуру  $100^\circ\text{C}$ . Несоблюдение данных условия может привести к деформированию поверхности или отклеиванию облицовки. Если нет уверенности в термостойкости мебели, плиту нужно встроить, сохраняя зазор примерно в  $2 \text{ см}$ . Стена, находящаяся за плитой, должна быть устойчивой к высоким температурам. При использовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на  $50^\circ\text{C}$  выше окружающей температуры.
- Плиту следует устанавливать на твердом и ровном полу (не использовать подставки

- Перед эксплуатацией плиту нужно выровнять (это имеет значение прежде всего для равномерного распределения жира на сковороде). Для этого служат регулируемые ножки, доступ к которым открывается после снятия ящика. Диапазон регулировки  $\pm 5 \text{ мм}$

По электропотреблению:

- Класс А.
- По местоположению: Если плита установлена по классу 2.1., то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.
- класс 3, для варочные поверхности, устанавливаемые в кухонных блоках.

## Монтаж и установка\*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

Блокада монтируется в целях обеспечить стабильность, предотвратить опрокидывание либо смещение кухонной плиты. Благодаря блокаде, обеспечивающей стабильность кухонной плиты и не допускающей её опрокидывание, ребёнок, например, не сможет, опрокинуть кухонную плиту, став на открытые двери духового шкафа.

Рис.3з

Кухонная плита выс.  $850 \text{ мм}$

A =  $60 \text{ мм}$

B =  $103 \text{ мм}$

Кухонная плита выс.  $900 \text{ мм}$

A =  $104 \text{ мм}$

B =  $147 \text{ мм}$

## Подсоединение плиты к газопроводу.

### Внимание!

Плита должна быть подсоединена к системе с тем типом газа, для которого предназначена. Плита должна подключаться только специалистом, имеющим соответствующие квалификацию и полномочия, и только он имеет право переключения плиты на другой тип газа.

## Указания для специалиста по монтажу Специалист по монтажу обязан:

- Иметь разрешение на работу с газовым оборудованием,
- Ознакомиться со сведениями, находящимися на сопроводительной документации, сравнить эти сведения с условиями установки.
- проверить:
  - эффективность вентиляции, то есть воздухообмена в помещении,
  - герметичность соединений газовой арматуры, работу всех функциональных частей плиты,
  - систему электроснабжения плиты.

\*для определенных моделей

## Внимание!

Подключение плиты к баллону со сжиженным газом или к существующей системе может производить только мастер, имеющий квалификацию и допуск, при соблюдении и выполнении всех правил безопасности.

## Подключение к эластичному стальному проводу.

В случае установки кухонной плиты согласно предписаниям для класса 2, подкласса I, для подключения кухонной плиты к газу рекомендуется использовать исключительно эластичный металлический провод, соответствующий действующим требованиям. Соединение, проводящее газ к кухонной плите – это соединение с резьбой G1/2".

Для подключения следует использовать исключительно трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина эластичного провода не может превышать 2000 мм.

Проверьте, не соприкасается ли ввод с какой-либо подвижной частью, способной его повредить.

## Подключение к неэластичным трубам.

Кухонная плита оснащена патрубком с резьбой G1/2".

Подключение к газопроводу должно быть выполнено таким образом, чтобы не вызывать напряжений ни в одной точке системы и ни в одной части устройства.

В случае чрезмерного момента затяжки (более 20 Nm) возможно повреждение соединения или его негерметичность.

Провод подвода газа не должен касаться металлических элементов задней панели плиты.

В газовых кранах (вентилях) вместо смазки типа солидол, применяются термоустойчивые прокладки.

## Внимание!

После каждой замены редуктора следует выполнить технический осмотр плиты, в том числе газовых кранов и проверить работу защиты от утечки.

## Внимание!

По окончании монтажа нужно проверить герметичность всех соединений, используя для этого, например, мыльную воду. Запрещается проверять герметичность при помощи огня.

## Подключение плиты к электрической сети

(Номинальная мощность макс. 3,5 кВт)\*

- При производстве плита рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 х 1,5 мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки плиты необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением плиты к розетке нужно проверить:
  - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку плиты,
  - оборудована ли электросистема действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

## Внимание!

В случае повреждения неотключаемого питающего провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

## Подключение плиты к электрической сети

(Номинальная мощность больше 3,5 кВт)\*

## Внимание !

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

## Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом ⊕ («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

Рис.4б

\*для определенных моделей

## Переключение плиты на другой тип газа.

Эта работа может быть выполнена только мастером с необходимым допуском.  
Если газ, которым должна снабжаться плита, отличается от газа, предусмотренного при заводской установке - G20 20 мбар, нужно заменить инжекторы конфорки и отрегулировать пламя.

Для переключения плиты на другой типа газа, нужно произвести:

- замену инжекторов (см. таблицу),
- регулировку «экономного» горения.

### Внимание!

Плиты, поставляемые производителем, отрегулированы для использования магистрального газа.

| Конфорка типа Somipress (согл. маркировке «SOMIpress» на корпусе конфорки) |                   |     | Вид газа         |                  |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|------------------|------------------|
|                                                                            |                   |     | G20 / 18-20 мбар | G30 / 28-30 мбар |
| Вспомогательное                                                            | Диаметр сопла     | мм  | 0,72             | 0,52             |
|                                                                            | Тепловая нагрузка | кВт | 1,00             | 1,00             |
|                                                                            | Расход газа       | г/ч | -                | 73               |
| Средний                                                                    | Диаметр сопла     | мм  | 0,98             | 0,67             |
|                                                                            | Тепловая нагрузка | кВт | 1,80             | 1,80             |
|                                                                            | Расход газа       | г/ч | -                | 131              |
| Duo согопа                                                                 | Диаметр сопла     | мм  | 1,17             | 0,83             |
|                                                                            | Тепловая нагрузка | кВт | 2,80             | 2,80             |
|                                                                            | Расход газа       | г/ч | -                | 204              |

| Пламя горелки | Переключение с жидкого на натуральный газ                             | Переключение с натурального газа на жидкий                |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Полное        | 1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице.                       | 1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице            |
| Экономичное   | 2. Регулировочный винт слегка ослабить и отрегулировать силу пламени. | 2. Регулировочный винт вкрутить и проверить силу пламени. |

Для выполнения регулировки нужно снять ручки кранов.

Установленные внешние конфорки не нуждаются в регулировке подачи воздуха.

Нормальное пламя имеет внутри специфические конусы зелено-голубого цвета. Короткое шумное пламя, или длинное, желтое и коптящее пламя, без явно заметных полос свидетельствует о некачественном газе в домашнем газопроводе, повреждении или загрязнении горелки. Для проверки пламени нужно прогреть конфорку в течение 10 минут полным огнем, затем перевести ручку крана на экономное горение. Пламя не должно погаснуть или перескочить на инжектор

Рис 5а - Замена инжектора – инжектор вывинтить при помощи торцевого ключа с насадкой 7 и заменить на новый, соответствующую типу газа (см. таблицу).

Подача газа на внешние конфорки открывается и устанавливается обычными кранами Рис. 6б. 6с плитах с предохранителем используется кран с газ-контролем рис. В. Регулировку кранов нужно производить при зажженной конфорке в положении экономное пламя с использованием регулировочного винта величиной 2,5 мм.

Рис.5б - Обычный кран Correci

Рис.5с - Кран с защитой от утечки газа Correci

### Внимание!

После регулировки нужно разместить этикетку с указанием типа газа, на который настроена плита.

### Внимание!

Переключение плиты на другой тип газа, или иного, чем имеется в доме, типа газа, находится в компетенции отношений мастер – пользователь.

## Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

**Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.**

### Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00“.

Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

**Если текущее время не установлено, духовка работать не будет\*.**

### Внимание!

Электронный программатор Ts оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

Каждое изменение установки сенсора подтверждается звуковым сигналом. Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

## Механический минутный таймер M\*

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6а

### Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

### Механический Минутный таймер Ms\*

Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.

Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Рис.6б

Когда ручка установлена в положение „0“, духовка не начнет работать.

Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение „0“.

Рис.6с

\*для определенных моделей

## Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

## Обслуживание конфорок варочной поверхности

### Подбор посуды

Нужно обращать внимание на то, чтобы диаметр дна посуды всегда был больше короны пламени конфорки, а сама посуда была накрыта крышкой. Рекомендуется, чтобы диаметр кастрюли был в 2,5 – 3 раза больше диаметра конфорки, то есть для конфорки:

- малой – посуда диаметром от 90 мм до 150 мм,
- средней – посуда диаметром от 160 до 220 мм,
- большой – посуда с диаметром от 200 до 240 мм, а высота посуды не должна превышать диаметра.

Рис.6д:

а - Неправильно

б - Правильно

### Внимание!

Не рекомендуется использовать на нагревательной панели кухонную посуду, которая выступает за ее края. Следует использовать посуду с плоским дном. Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.

Ручка управления работой конфорок

Рис.6е:

а - Выключено

б - Экономное пламя

с - Большое пламя

## Зажигание конфорок без электроподжига

- зажечь спичку,
- нажать ручку до ощутимого сопротивления и повернуть влево до положения «большое пламя» ●,
- поджечь газ спичкой
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя» ●)
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо (положение «выключено» ●).

## Зажигание конфорок с электроподжигом\* ☆○

- нажать кнопку электроподжига, обозначенную V ☆,
- нажать ручку до упора и повернуть влево в положение «большое пламя» ●,
- придержать до момента загорания газа,
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя» ●)
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо до положения «выключено» ●.

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой\*

- нажать ручку до упора, повернуть влево до положения «большое пламя»
- подержать до загорания газа,
- после загорания ослабить давление на ручку и установить нужную величину пламени

## Внимание!

В моделях плиты, оснащенных защитой внешних конфорок от утечки газа, при зажигании нужно в течение от 2 до 10 сек. удерживать ручку в положении «большое пламя» для срабатывания защиты.

Размеры посуды должны совпадать с диаметром конфорок (рис. 6h) для сокращения потерь тепла. Пользуйтесь посудой с ровным дном - это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками - это значительно сократит время приготовления.

Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

## Выбор пламени конфорки

Правильно отрегулированные конфорки имеют пламя светло-голубого цвета и отчетливым внутренним конусом. Выбор величины пламени зависит от установки положения ручки конфорки:

- большое пламя
- маленькое пламя («экономное»)
- конфорка погашена (перекрыт газ)

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.

Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f

a - неправильно

b - правильно

## Внимание!

Запрещается регулировать величину пламени между позициями «конфорка погашена» ● и «большое пламя» ●

## Работа защиты газ-контроль\*

Отдельные модели оборудованы автоматической системой отключения подачи газа в конфорку в случае, когда она погасла.

Эта система защищает от выделения газа, когда пламя конфорки гаснет, например, в результате заливания. Повторное зажигание конфорки производится пользователем.

## Эксплуатация электрической конфорки\*

Некоторые модели оборудованы дополнительным электрическим нагревательным элементом (электрическая конфорка).

Мощность конфорки можно постепенно регулировать, вращая ручку вправо или влево. Включение панели сопровождается загоранием желтой сигнальной лампочки на панели управления.

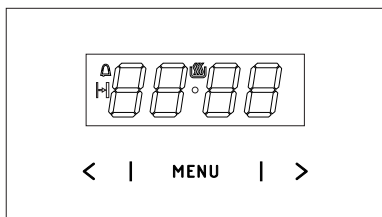
- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение

Рис.6g

## Внимание!

Следите за чистотой конфорки - грязная панель не использует мощность полностью. Защищайте конфорку от коррозии. Выключайте конфорку перед снятием с нее кастрюли. Не оставляйте на включенной конфорке кастрюлю с продуктами, приготовленными на жирах, масле без присмотра - горячий жир может самовоспламениться.

## Работа программатора\*



**МЕНЮ** - датчик выбора режима работы

- > - датчик Плюс
- < - датчик Минус
- символ готовности к работе
- символ таймера
- символ длительности работы

## Таймер

Таймер можно включить в любой момент, независимо от того, включен духовой шкаф или выключен. Программируемое время составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Чтобы настроить таймер, следует

- нажать датчик **МЕНЮ**, на дисплее будет мигать символ .
- установить время таймера датчиками < / >, дисплей показывает установленное время таймера и активную функцию работы по истечении установленного времени включается звуковой сигнал, и мигает .
- Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте сенсор **МЕНЮ** или коснитесь и удерживайте одновременно сенсоры < / >, символ погаснет, а на дисплее отобразится текущее время.

## Длительность работы

Если духовка должна выключиться через установленное время, тогда следует:

- Чтобы включить функцию длительности работы, установите функциональную ручку духовки на выбранную вами функцию, а ручку температуры на соответствующую температуру.
- нажать датчик **МЕНЮ** до момента, когда на дисплее появится на короткое время и символ будет мигать,
- установить требуемое время работы датчиками < / >, в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.

## Настройка текущего времени

После подключения к сети или повторного включения после сбоя напряжения дисплей показывает мигающие **0.00**:

- нажать и удерживать нажатым датчик **МЕНЮ** (или одновременно датчики < / >) до момента появления символа на дисплее, точка под символом будет мигать,
- в течение 7 сек. настроить актуальное время, используя датчики < / >.

Примерно через 7 сек. с момента завершения настройки актуального времени новые данные сохраняются, а точка под символом перестает мигать.

Откорректировать время можно позже, нажимая одновременно датчики < / >, в момент, когда точка под символом будет мигать, можно откорректировать текущее время.

## Внимание!

Духовку можно включить после появления символа на дисплее.

Установленное время должно быть сохранено в памяти через 7 секунд, дисплей повторно покажет текущее время при светящемся символе . По истечении установленного времени духовка выключится автоматически, включится звуковая сигнализация, а символ  будет мигать.

- установить ручки функций духовки и регулировки температуры в положение "выключено",
- Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте сенсор **МЕНЮ** или коснитесь и удерживайте одновременно сенсоры  $</>$ , символ  погаснет, а на дисплее отобразится текущее время.

## Обнуление настроек

Настройки таймера или длительности работы можно сбросить в любой момент.

- Чтобы очистить настройки длительности работы, коснитесь одновременно сенсоров  $</>$ .

Обнуление настроек таймера:

- датчиком **МЕНЮ** выбрать функцию таймера,
- еще раз нажать датчики  $</>$ ,

## Изменение тона звукового сигнала

Тон звукового сигнала можно изменить следующим образом:

- нажать одновременно датчики  $</>$ ,
- датчиком **МЕНЮ** выбрать функцию *ton*, показания дисплея будут мигать:
- датчиками  $</>$  выбрать соответствующий тон:  
в диапазоне от 1 до 3 датчиком  $>$   
в диапазоне от 3 до 1 датчиком  $<$ .

## Изменение яркости дисплея

Возможно изменение яркости дисплея в диапазоне от 1 до 9, где 1 означает самую темную настройку, а 9 - самую яркую. Введенное значение применяется, когда часы не активированы (т.е. пользователь не прикасался ни к одному из датчиков в течение 7 секунд).

Яркость дисплея можно изменить следующим способом:

- нажать одновременно датчики  $</>$ ,
- датчиком **МЕНЮ** выбрать функцию *bri* (первое нажатие вызовет переход к функции *ton*, второе - к функции *bri*).
- датчиками  $</>$  выбрать соответствующую яркость:  
в диапазоне от 1 до 9 датчиком  $>$   
в диапазоне от 9 до 1 датчиком  $<$ .

## Внимание!

Если часы активированы (т.е. пользователь нажал датчик в течение последних 7 секунд), яркость дисплея максимальная.

## Ночной режим

В период с 22:00 до 06:00 часы автоматически уменьшают яркость высвечивания.

## Функции духовки и ее обслуживание

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры

Рис.6i

### Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

## Возможные положения ручки



### Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



100-250  
°C

### Включены верхний и нижний нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.



### Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



### Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



### Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.

## Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, повернув ее вправо.

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **Р** и **Л**. Горение контрольной лампочки **Р** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **Л** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **Л** контрольной лампочки. В процессе приготовления **Л** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **Р** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0“, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

## Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию.

Рис.6j

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры - Рис. 6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

## Возможные положения ручки



### Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



### Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



### Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



### Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



### Включены верхний и нижний нагреватели

Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

## Контрольная лампа

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **Р** и **Л**. Горение контрольной лампочки **Р** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **Л** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная

\*для определенных моделей

температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

## Духовка с естественной конвекцией

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,

Рис.6l

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

### Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0

### нулевая установка



### независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



### Бстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



### функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволяет применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



### включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



### включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



### включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а также применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



### выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).

## Контрольная лампа

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

### Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печи и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.6m

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

## Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0

## нулевая установка



### независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



### Бстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



### функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



### включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



### включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



### включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предвари

тельное разогревание духовки, а также же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



### включена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.



### выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).



### включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Большее количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

## Контрольная лампа

Рис.6з

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

## Использование печки\*

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимися грилем.

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом «гриль».
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 210°C, (200°C\*) а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

\* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

### Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

## Использование вертела\*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль».

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Рис.6y

\*для определенных моделей

## Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,

- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

## Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.
- Решетка (решетка Airfry)  
Для запекания и разогрева нежирных блюд, таких как картошка фри, овощи, рыбные палочки и т.д. Airfry также подходит для использования в рукавах для запекания. При выпекании на решетке Airfry поставьте решетку на уровень 3 и выберите функцию конвекция. Под решетку Airfry рекомендуется подложить противень. Для достижения наилучших результатов рекомендуется поворачивать продукты во время запекания.

Обычная духовка (нижний нагреватель + верхний нагреватель)

| Тип выпекания блюда            | Функция духовки | Температура (°C)        | Уровень | Время [мин]           |
|--------------------------------|-----------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Бисквит                        |                 | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Бисквитный торт/ фунтовый кекс |                 | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пицца                          |                 | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2       | 15 - 25               |
| Рыба                           |                 | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Говядина                       |                 | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Свинина                        |                 | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Курица                         |                 | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Овощи                          |                 | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |

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

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

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

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

| Вид выпечки продукт            | Функции духовки                                                                    | Температура (°C)        | Уровень | Время [мин.]          |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Бисквит                        |   | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Бисквит                        |   | 150                     | 3       | 25 - 35               |
| Бисквитный торт/ фунтовый кекс |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Бисквитный торт/ фунтовый кекс |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пицца                          |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2       | 15 - 25               |
| Рыба                           |   | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Рыба                           |   | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70               |
| Колбаски                       |   | 210 (200*)              | 4       | 14 - 18               |
| Говядина                       |   | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Свинина                        |   | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Курица                         |   | 180 - 190               | 2       | 70 - 90               |
| Курица                         |   | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Овощи                          |   | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |
| Овощи                          |  | 170 - 190               | 3       | 40 - 50               |

\* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

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

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

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

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

| Вид выпечки продукт            | Функции духовки                                                                     | Температура (°C)        | Уровень | Время [мин.]          |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Бисквит                        |    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Бисквитный торт/ фунтовый кекс |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Бисквитный торт/ фунтовый кекс |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пицца                          |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3   | 15 - 25               |
| Рыба                           |    | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Рыба                           |    | 160 - 180               | 2 - 3   | 45 - 60               |
| Рыба                           |    | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70               |
| Колбаски                       |    | 210 (200*)              | 4       | 14 - 18               |
| Говядина                       |    | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Говядина                       |    | 160 - 180               | 2       | 120 - 160             |
| Свинина                        |    | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Свинина                        |    | 160 - 190               | 2       | 90 - 120              |
| Курица                         |    | 180 - 190               | 2       | 70 - 90               |
| Курица                         |  | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Курица                         |  | 175 - 190               | 2       | 60 - 70               |
| Овощи                          |  | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |
| Овощи                          |  | 170 - 190               | 3       | 40 - 50               |

\* Дверцу духовки двумя стеклянными панелями

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

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

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

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

Забота пользователя о текущем поддержании плиты в чистоте и правильное ее содержание имеют большое влияние на продление срока ее безаварийной работы.

**Перед началом чистки плиту нужно выключить, обращая внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”.** Чистку можно начинать только после того, как плита остынет.

## Конфорки, решетка, корпус плиты

В случае загрязнения конфорок и решетки, их нужно снять с плиты и промыть в теплой воде с добавлением средств, удаляющих жир и грязь. Затем насухо вытереть. После снятия решетки тщательно промыть панель и вытереть ее мягкой и сухой тряпкой. Особую чистоту надо поддерживать возле отверстий горения рассекателя пламени, см. рисунок ниже. Отверстия рассекателя пламени нужно чистить при помощи тонкой медной проволоки. Не следует использовать стальную проволоку и расширять отверстия - Рис 7).

### Внимание!

Части конфорки должны быть всегда сухими. Капли воды могут препятствовать выходу газа и привести к плохой работе конфорки.

Следует обязательно проверить: правильно ли вложены элементы газовой горелки (камфорки) после чистки. Перекос крышки горелки может серьезно повредить газовую горелку! - Рис 8).

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелью необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

## Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка\*:**
  - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
  - закрыть дверцу духовки,
  - ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
  - нагревать камеру духовки около 30 минут,
  - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем

промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

### Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

## Замена лампочки освещения духовки\*

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

- Все ручки управления установить в положение „●” / „0” и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее на новую – лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
  - напряжение 230
  - мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки - Рис 9

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

## Замена галогенной лампочки подсветки духовки\*

**Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки следует убедиться, что прибор выключен.**

- Все ручки управления установить в положение „●” / „0” и выключить питание,
- Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
- Вынуть галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9
  - напряжение 230В
  - мощность 25Вт
- Правильно вставить галогенную лампочку в патрон.
- Закрутите плафон лампочки.

Лампочка духовки - Рис 9а

\*для определенных моделей

Духовки, обозначенные буквой **D\***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди, затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

Рис 10.

Духовки, обозначенные буквами **Dp\***, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противень.

Рис 10а

- Плиты, обозначенные буквой **K\*** в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее удалить, пока не высохли и не приклеились, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

## Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что каталитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки.

## Периодический осмотр

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

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

## Внимание!

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

## Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).  
Рис. 12Д, 12Д1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху. **Внимание!** Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12Д - Снятие внутреннего стекла. 3 стекланные.

Рис. 12Д1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стекланные.

\*для определенных моделей

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

| ПРОБЛЕМА                                 | ПРИЧИНА                                                        | ДЕЙСТВИЯ                                                                                                              |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Не загорается конфорка                | Загрязнились отверстия рас-секателя пламени                    | Перекрыть газовый клапан, закрыть газовые краны, проветрить помещение, снять конфорку, прочистить и продуть отверстия |
| 2. Не работает электроподжиг             | Отсутствие тока                                                | Проверить предохранитель, перегоревший заменить                                                                       |
|                                          | Отсутствие газа                                                | Открыть клапан                                                                                                        |
|                                          | Загрязненный (покрытый жи-ром) электроподжиг                   | Почистить                                                                                                             |
|                                          | Ручка крана была нажата недо-статочно долго                    | Придерживать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью                                                       |
| 3. Пламя гаснет после загорания конфорки | Ручка крана была слишком быстро отпущена                       | Придерживать ручку в положении «большое пламя»                                                                        |
| 4. Электрика не работает                 | Отсутствие питания                                             | Проверить предохранитель, перегоревший заменить                                                                       |
| 5. Дисплей таймера показывает „0.00”     | Устройство отключалось от сети или имели место перебои питания | Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)                                                     |
| 6. Не работает освещение духовки         | Лампа вывернута или пере-горела                                | Подкрутить или заменить лам-пу (см. Раздел Чистка и содер-жание плиты)                                                |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

|                                                              |                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|
| Номинальное напряжение                                       | 230 В~50 Гц     |
| Класс электробезопасности                                    | I               |
| Класс прибора                                                | 2.1             |
| Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)                    | 50 / 60 / 85 см |
| Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 |                 |

| Модель     | Номинальная мощность кВт** | Теплоотводная способность кВт** |
|------------|----------------------------|---------------------------------|
| FCMX583292 | 2,9                        | 7,6                             |
| FCMW58329  | 2,9                        | 7,6                             |
| FCMM58329  | 2,9                        | 7,6                             |

\*\* на заводской табличке

### Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- Директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- Требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,
- Требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011
- Директива о приборах сжигания газового топлива; газоразрядных и газорасходных установках; приборах содержащих взрывчатые вещества. 2009/142/ЕС
- Требование «о безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе» ТР ТС 016/2011

Прибор маркируется единым знаком обращения **EAC**, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією, у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

Плита, перед випуском з заводу та упакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки й працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити.

Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

### Увага!

Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

## ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.

Посуд для приготування їжі ніколи не повинен бути меншим від діаметру пальника. Необхідно пам'ятати про накривання посуду покриттям.

- Дбати про чистоту пальників, решітки, варильної поверхні.

Забруднення погіршують теплопередачу — як правило, сильне забруднення можна усунути лише за допомогою засобів, що забруднюють природне середовище.

Особливо треба слідкувати за чистотою вогневих отворів пальника та отворів сопла пальників.

- Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.

Також не потрібно часто відкривати двері духовки.

- Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.

М'ясо вагою до 1 кг ошадніше готувати в каstrулі на пальнику плити.

- Використання залишкового тепла духовки.

У випадку, коли час приготування становить більше 40 хв, рекомендується вимикати духовку за 10 хв до закінчення приготування.

- Щільно закривати двері духовки. Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.

- Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників. Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить-наносить шкоди навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

**Увага!** До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласту та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.

## ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

**Увага.** Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

**Увага.** Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.

**Увага.** Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.

Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки. При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

**Увага.** Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

**Увага.** Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.

Рекомендується перед відкриттям кришки очистити її від будь-яких забруднень. Варильну панель рекомендується охолодити перед її накриттям кришкою.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники

**Увага.** Використання пристрою для приготування їжі і випікання може спричиняти виділення тепла й вологи і продуктів згоряння в приміщенні, де він знаходиться. Переконайтеся, що кухонне приміщення добре провітрюється, особливо під час роботи пристрою.

Тривале інтенсивне використання пристрою може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, збільшення потужності механічної вентиляції, якщо вона використовується, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів згоряння назовні, забезпечуючи при цьому повітрообмін у приміщенні.

Перед встановленням додаткової вентиляції проконсультуйтеся з фахівцем.

**Увага.** Пристрій можна використовувати лише для приготування їжі та випікання. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщень.

Цей пристрій призначений для виконання типових функцій у домашніх умовах (наприклад, приготування їжі) користувачами, які не є фахівцями.

Приклади домашнього середовища:

- будинки і квартири,
- магазини, офіси та інші подібні робочі місця,
- фермерські господарства,
- готелі, мотелі та інші житлові об'єкти, де обладнання використовується користувачами, які не є фахівцями.

- Прилад необхідно встановити згідно з інструкціями (інструкцією) та використовувати тільки у добре вентильованому приміщенні. Перед установкою та користуванням необхідно ознайомитися з інструкцією експлуатації.
- Обладнання під час роботи нагрівається до високої температури. Рекомендується бути обережним і уникати контакту з гарячими елементами всередині духовки.
- Просимо слідкувати за дітьми під час роботи плити, оскільки вони не ознайомлені з правилами користування плитою. Гарячі пальники, камера духової шафи, решітка, вікно дверцят, посуд із гарячої рідиною можуть спричинити опіки в дитини.
- Необхідно уникати безпосереднього контакту з гарячими поверхнями плити електричного шнуром для підключення механічних пристроїв, напр. міксерів.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися (спалахнути) від перегрівання.
- Слідкувати за моментом закипання, щоб не залити конфорки.
- Якщо плиту буде пошкоджено, після усунення вад фахівцем її можна знову використовувати.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні без попередньої перевірки, чи всі крани закриті.
- Не допускати заливання пальників та їх забруднення. Забруднені пальники очистити та висушити відразу після їх охолодження.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити на підставку над одним пальником посуд вагою більше 10 кг та посуд загальною вагою більше 40 кг на всю решітку.
- Не стукати по ручках та пальниках.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на відчинені дверцята духової шафи.
- Заборонено змінювати конструкцію чи ремонтувати плиту особам без відповідних професійних знань та навичок.
- Заборонено повертати ручки плити, не запаливши сірника чи без спеціального пристрою для запалення газу.
- Заборонено задмухувати полум'я пальника.
- Заборонено самостійно переробляти плиту для іншого виду газу, переносити її на інше місце чи змінювати підключення до електричної мережі. Це може робити уповноважений установник.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Дане обладнання не призначене для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, або особами без відповідного досвіду або незнайомими з пристроєм, окрім випадків, коли це відбувається під наглядом або відповідно до інструкції з експлуатації обладнання, переданою особою, відповідальною за їхню безпеку.  
Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралася з обладнанням.
- Забороняється застосовувати пару чи парочисні пристрої для чищення плити.
- У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПІДОЗРИ ЩОДО ВИТОКУ ГАЗУ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:
  - запалювати сірники, палити, вмикати та вимикати пристрої, підключені до електромережі (дзвінок чи вмикач освітлення), використовувати електричні та механічні прилади, які спричиняють виникнення електричної чи ударної іскри. У цьому випадку необхідно негайно перекрити кран газового балону чи газопроводу і провітрити приміщення, а потім викликати майстра для усунення причини.
  - В будь-якій ситуації, спричиненій технічними неполадками, необхідно відразу знеструмити кухню (дотримуючись вищевказаних рекомендацій) та повідомити про проблему спеціальні служби.
  - Заборонено під'єднувати до газопроводу будь-які антенні проводи, напр., радіоприймачів.
  - У випадку загоряння газу, який витікає з газопроводу, необхідно негайно його перекрити.
  - У випадку загоряння газу, який витікає з газового балону, необхідно: Накинути на балон мокру ковдру з метою його охолодження та закрутити кран балону. Після охолодження винести балон на відкритий простір. Заборонена повторна експлуатація пошкодженого балону.
  - У разі тривалої перерви у використанні кухні необхідно перекрити головний кран газопроводу, натомість при використанні газового балону – після кожного використання.

1a

- 1 Ручка регулятора температури
- 2 Ручка вибору функції духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
- 7 Контрольна лампочка регулятора температури L
- 8 Контрольна лампочка роботи R
- 9 Ручка дверей духовки
- 10 Шухляда
- 11 Duo согопа
- 12 Середній пальник
- 13 Решітка
- 14 Допоміжний пальник
- 15 Середній пальник
- 16 Таймер
- 17 Капак

ОПИС ВИРОБУ:

- 3a Деко для запікання\*
- 3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)
- 3c Піддон для смаження\*
- 3d Вертель – і виделки\*
- 3e Дротяні напрямні
- 3f Решітка (решітка Airfry)
- 2f - Електроконфорка
- a - Захист від витікання газу\*
- b- Іскровий запальник\*

\*для певних моделей

Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого спеціаліста, який виконує установку пристрою. Мета цих інструкцій – забезпечити якомого професійніше виконання дій, пов'язаних із установкою та доглядом за пристроєм.

## Установка плити

- У приміщенні повинна бути система вентиляції, яка видалятиме назовні продукти згоряння. Це має бути вентиляційна решітка або витяжка. Витяжки необхідно встановлювати згідно з рекомендаціями в доданих до них інструкціях з експлуатації. Розташування плити повинно забезпечувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Приміщення повинно уможливлувати доступ повітря, яке необхідне для належного спалювання газу. Доступ повітря має становити не менше 2м3/год на 1 кВт потужності пальників. Повітря повинно надходити безпосередньо ззовні через канал з мінімальною площею 100см2 або через сусідні приміщення з вентиляційними каналами, які виходять назовні.
- Якщо пристрій використовується інтенсивно і довго, може виникнути необхідність відкрити вікно для поліпшення вентиляції.  
Рис. 4А
- Газова плита з точки зору захисту від перегріву оточуючих поверхонь є пристроєм класу X і, як така? (як така\* но я б вообще убрал), може встановлюватися у меблях лише до висоти робочої плити, тобто приблизно 850 мм від рівня підлоги. Не рекомендується встановлювати її вище цього рівня. Облицювання меблів та використаний у меблях клей повинні витримувати температуру 100°C. Якщо дана вимога не буде дотримана, може деформуватися поверхня стільниці, або відклеїтися облицювання. У разі відсутності інформації щодо термостійкості меблів, плиту потрібно встановлювати зі збереженням відступу приблизно 2 см. Стіна позаду плити повинна бути стійкою до дії високих температур. Під час використання плити, її задня стінка може нагріватися до температури, що приблизно на 50°C перевищує температуру оточення.
- Плиту необхідно встановлювати на твердій, рівній підлозі (не встановлювати на підставці).
- Перед початком експлуатації плиту необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього служать регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як вийняти шухляду. Діапазон регулювання +/- 5 мм.

## Установка блокування для захисту від перевертання кухні.\*

Блокування встановлюється, щоб запобігти перевертання кухні. Завдяки блокуванню, яке захищає від перевертання кухні, дитина не повинна бути в змозі, наприклад, вилізти на дверцята духовки, і таким чином привести до перевертання кухні.

Рис. 3z

Кухня ширина 500 мм, висота 850 мм  
A=60 мм  
B=103 мм

Кухня ширина 500 мм, висота 900 мм  
A=104 мм  
B=147 мм

## Підключення плити до газорозподільної мережі

### Увага!

Плиту необхідно підключати до газорозподільної мережі такого типу газу, для якого ця плита була пристосована. Інформація про тип газу, до якого адаптована плита на заводі, знаходиться на заводському щитку. Плиту повинен підключати виключно спеціаліст з відповідними повноваженнями, і лише він має виняткове право на адаптацію плити до інших видів побутового газу.

## Рекомендації щодо установки Установник повинен:

- бути уповноваженим до роботи з газом,
- ознайомитися з інформацією на заводському щитку про вид побутового газу, до якого адаптована плита, дані порівняти з умовами постачання газу в місці установки,
- перевірити:
  - ефективність провітрювання, тобто обміну повітря у приміщенні,
  - щільність з'єднань газової арматури,
  - ефективність роботи усіх функціональних частин плити,

\*для певних моделей

## Увага!

Підключення плити до балонів зі зрідженим газом, або до існуючої газорозподільної мережі може виконати лише спеціаліст з відповідними повноваженнями з дотриманням усіх правил безпеки.

Плита має трубу зі штуцером різьбою 1/2".

Рекомендується ущільнення з'єднань тефлоновою стрічкою. Підключення до газової мережі має відбуватися таким чином, щоб не виникали перешкоди в самому процесі та в жодній частині пристрою.

Надмірний момент закручування (більше, ніж 20мм) або використання ущільнювального ключа може призвести до пошкодження з'єднання або його нещільності.

Газова плита під'єднується за допомогою гнучкого шлангу тільки у випадку використання балону з рідким газом.

Для з'єднання штуцера плити з гнучким шлангом необхідно щонайменше 0,5 м відрізок сталевий труби з наконечником для шлангу 8x1. Щоб прикрутити наконечник необхідно відкрутити пружину шарніру кришки. Для підключення слід використовувати газовий шланг, що відповідає вимогам державного стандарту. Якщо джерелом живлення плити є газовий балон, необхідно використовувати регулятор тиску, що відповідає технічним вимогам державного стандарту.

## Увага!

Після кожної заміни редуктора слід виконати технічний огляд плити, у тому числі газових кранів та перевірити роботу забезпечення проти витоку.

## Увага!

Після закінчення установки плити необхідно перевірити щільність усіх з'єднань за допомогою, наприклад, мильної води. Заборонено використовувати вогонь для перевірки щільності.

## Підключення плити до електричної мережі

(Номинальная мощность макс. 3,5 кВт)\*

- Плита призначена для живлення змінним однофазним струмом (230 В 1N ~ 50 Гц) і оснащена з'єднувальним кабелем 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>, довжиною близько 1,5 м з вилкою із заземлюючим контактом.
- Розетка електричної мережі повинна мати стержень заземлення і не може знаходитися над плитою. Необхідно, щоб після установки плити розетка зв'язок була доступною для користувача.
- Перед підключенням плити до розетки слід перевірити, чи:
  - запобіжник та електропроводка витримують навантаження плити,
  - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень, штекер легкодоступний.

## Підключення плити до електропроводки

(Номинальная мощность больше 3,5 кВт)\*

## Увага!

Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монтажу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати перенаштування або змінювати електропроводку. Вказівки для спеціаліста з монтажу.

Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3N ~50Гц). Номинальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикач плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходиться поруч із розподільним щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднаний кабель слід закріпити у відтяжці.

## Увага!

Слід пам'ятати про підключення нульового ланцюга до затискання на розподільному щитку, який позначений символом ⊕ («за-землення»). Електропроводка, яка живить плиту, повинна мати вимикач захисту, який дозволяє перервати подачу струму при виникненні аварійної ситуації. Відстань між робочими контактами вимикача захисту має складати мінімум 3 мм. Спосіб підключення, який відрізняється від показаного на схемі, може спричинити поломку плити.

Рис.4b

\*для певних моделей

## Пристосування плити до іншого типу газу

Цю дію може виконати тільки установник, котрий має відповідні повноваження..

Якщо газ, який повинна використовувати плита, відрізняється від газу, передбаченого у фабричній версії, тобто G20 2E 20 мбар, слід замінити сопло пальника і відрегулювати полум'я.

Для пристосування плити до спалювання іншого типу газу слід виконати:

- заміну сопел (див. таблицю нижче),
- регулювання „економного” полум'я.

### Увага!

Плити виробника оснащені пальниками, що фабрично пристосовані до спалювання газу, зазначеного в ідентифікаційній табличці, а також гарантійному талоні.

| Пальник типу Somipress (на корпусі пальника знаходиться позначення «SOMIpress») |                      |     | Тип газу       |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----|----------------|------------------|
|                                                                                 |                      |     | G20 2H 20 мбар | G30 3B/P 30 мбар |
| Допоміжний                                                                      | Діаметр сопла        | мм  | 0,72           | 0,52             |
|                                                                                 | Теплове навантаження | кВт | 1,00           | 1,00             |
|                                                                                 | Споживання газу      | г/ч | -              | 73               |
| Середній                                                                        | Діаметр сопла        | мм  | 0,98           | 0,67             |
|                                                                                 | Теплове навантаження | кВт | 1,80           | 1,80             |
|                                                                                 | Споживання газу      | г/ч | -              | 131              |
| Duo corona                                                                      | Діаметр сопла        | мм  | 1,17           | 0,83             |
|                                                                                 | Теплове навантаження | кВт | 2,80           | 2,80             |
|                                                                                 | Споживання газу      | г/ч | -              | 204              |

| Полум'я пальника | Перемикання з рідкого газу на природний газ                    | Перемикання з природного газу на рідкий газ                     |
|------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Повний           | Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел. | Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел.  |
| Економічний      | Регуляційний гвинт відкрити і перевірити розмір полум'я.       | Регуляційний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полум'я. |

Використані поверхневі пальники не потребують регулювання первинного повітря. Правильне полум'я має виразні конуси всередині синього кольору. Коротке полум'я з шумом або довге, жовте з кіптявою, без виразно окреслених конусів свідчить про погану якість газу у газопроводі або пошкодження чи забруднення пальника. Щоб перевірити полум'я, слід нагрівати пальник протягом близько 10 хвилин на максимальній позиції, а потім перевернути ручку гвинта в позицію економного полум'я. Полум'я не повинно згаснути або перескочити на сопло.

Рис 5а - Заміна сопла пальника — сопло викрутити за допомогою спеціального гайкового ключа 7 і замінити на нову згідно з типом газу (див. таблицю).

## Увага!

Відповідальність за переулаштування обладнання для роботи з іншим типом газу, ніж вказаний виробником на ідентифікаційній табличці плити або покупка плити для іншого типу газу, ніж проведений у помешканні, несуть користувач та установник.

Надходження газу до поверхневих пальників відкривається і регулюється гвинтами з запобіганням витоку газу. Під час регулювання пальник має бути запалений, знаходитися в позиції економне полум'я, для регуляції використовувати викрутку розміром 2,5мм.

Рис.5b - Звичайний вентиль Correci

Рис.5с - Регулювання гвинта Correci із запобіганням впливу газу

## Увага!

Після проведення регуляції необхідно розмістити наклейку з описом типу газу, до якого плита пристосована.

## Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

**Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.**

### Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ts, після підключення до мережі, у полі табло з'явиться циклічно-пульсуючий показник часу: „0.00”.

**Слід встановити поточний час на програматорі (див. інструкцію обслуговування програматора). Якщо час на програматорі не встановлено, духовка працювати не буде.**

### Увага!

Електронний програматор Ts оснащений сенсорами, які обслуговуються за допомогою натискання пальця на зазначених поверхнях.

Кожний напрям сенсора підтверджується акустичним сигналом.

Поверхні сенсорів слід тримати у чистоті.

## Механічний таймер M\*

Таймер не керує роботою кухні. Це звукова сигналізація, що нагадує про необхідність виконання короткотривалих кулінарних дій. Вимірює час в діапазоні від 0 до 60 хвилин. Зон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6а

### Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

## Механічний таймер Ms\*

Таймер використовується для керування роботою духовки. Його можна регулювати в діапазоні від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу звучить зумер, і духовка автоматично вимкнеться.

Програмування - повернути ручку за годинниковою стрілкою і встановити бажаний час.

Рис.6б

Коли ручка встановлена в положення „0”, духовка не почне працювати.

Якщо ви не збираєтесь використовувати таймер, встановіть ручку в положення 0.

Рис.6с

\*для певних моделей

## Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

## Експлуатація поверхневих пальників Підбір посуду

Слід звернути увагу, щоб діаметр дна посуду завжди був більший за корону полум'я пальника, а сам посуд був накритий кришкою. Рекомендовано, щоб діаметр каструлі був приблизно в 2,5 - 3 рази

- більший, ніж діаметр пальника, тобто для пальника:
- допоміжного посуд з діаметром від 90 до 150 мм,
  - середнього посуд з діаметром від 160 до 220 мм,
  - великого посуд з діаметром від 200 до 240 мм, а висота каструлі не повинна перевищувати його діаметр.

Рис.6д:

- a - неправильно  
b - правильно

### Увага!

Не використовувати кухонний посуд, який виходить за межі конфорок плити.

Ручка управління роботою пальника

Рис.6е:

- a - пальник вимкнений  
b - економне полум'я  
c - велике полум'я

## Запалювання пальників без запальника

- запалити сірник,
- натиснути ручку вибраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» 🔥,
- запалити газ сірником,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний» 🔥),
- після закінчення готування покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений» 🔥).

## Запалювання пальників з запальником\*

- натиснути кнопку запальника означеного ☆,
- натиснути ручку вибраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» 🔥,
- тримати до моменту запалення газу,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний» 🔥),
- після закінчення готування покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений» 🔥).

## Запалювання пальників з запальником сполученим з ручкою

- натиснути ручку вибраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» ☆,
- тримати до моменту запалення газу,
- після запалення полум'я зменшити натиск на ручку і встановити необхідне полум'я.

## Увага!

В моделях плит, оснащених пристроєм запобігання витоку газу поверхневих пальників, слід під час запалювання витримати ручку протягом приблизно 10 хвилин в позиції «велике полум'я», щоб пристрій почав працювати.

## Вибір полум'я пальника

Правильно відрегульовані пальники мають полум'я світло-синього кольору з виразно окресленим внутрішнім конусом. Вибір розміру полум'я залежить від позиції ручки пальника:

- велике полум'я
  - мале полум'я (економне)
  - пальник не горить (постачання газу вимкнено)
- В залежності від потреб можна плавно встановити розмір полум'я.

Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f

а - НЕПРАВИЛЬНО  
б - ПРАВИЛЬНО

## Увага!

Заборонено регулювати полум'я в ділянці між позицією пальник згашений ● і позицією велике полум'я [●].

## Робота пристрою запобігання витоку газу\*

Усі моделі оснащені автоматичною системою, що перекриває постачання газу до пальника у разі, якщо полум'я згасло.

Ця система охороняє від витоку газу, якщо полум'я пальника згасло, наприклад, якщо його залило.

Повторне запалення пальника вимагає втручання користувача.

## Підбір потужності нагрівання\*

Потужність конфорки можна регулювати, поступово крутячи ручку вправо або вліво. Після ввімкнення плитки на панелі керування засвічується оранжевий сигналізаційний індикатор.

- ХВ. Нагрівання
- 1 Тушкування овочів, повільне варіння
- Варіння супів, великої кількості їжі
- 2 Повільне смаження
- Приготування на грилі м'яса, риби
- 3 МАКС. Швидкий підігрів, швидке варіння, смаження
- 0 Вимкнення

Рис.6g

## Увага!

Дбайте про чистоту конфорки -брудна конфорка не працює на повну потужність.

Бережіть конфорку від корозії.

Вимикайте конфорку перед тим, як зняти каструлю.

Не залишайте на ввімкненій конфорці посуду зі стравами, приготованими на жири, олії, без нагляду, гарячий жир може самозайматися.

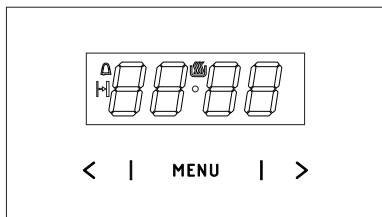
Правильно підібраний посуд має мати діаметр дна, наближений до діаметра нагрівної конфорки. Не можна використовувати посуд з увігнутим або випуклим дном. Рекомендується застосування спеціального посуду з товстим литим дном. Слід пам'ятати, щоб посудина мала відповідно підібрану кришку.

Забруднена поверхня конфорок та посудин перешкоджає повному використанню тепла.

Рис. 6h

\*для певних моделей

## Функціонування програматора Ts



**MENU** - сенсор вибору робочого режиму

- > - сенсор Плюс
- < - сенсор Мінус
- індикатор готовності до роботи
- індикатор таймера
- індикатор тривалості роботи

## Налаштування та коригування поточного часу - Режим Power On

- Після підключення духовки до джерела живлення (або після повторного під'єднання в результаті збою напруги) на дисплеї почне миготіти повідомлення 0:00.

Торкнутися та утримувати сенсор **MENU** або одночасно сенсори < / > до моменту появи звукового сигналу, додатково на дисплеї з'явиться піктограма . Крапка під піктограмою почне миготіти.

- Впродовж 7 секунд налаштувати поточний час за допомогою сенсорів < / >.
- Через 7 секунд налаштований час буде збережений, а крапка під піктограмою припинить миготіти.
- За потреби зміни налаштованого часу торкнутися та утримувати обидва сенсори < / > до моменту появи звукового сигналу. Додатково крапка під піктограмою почне миготіти, в цей момент можна змінити налаштований час.

Увага: Духовку можна включати після того, як на дисплеї з'явиться піктограма .

## Таймер

Таймер можна активувати у довільний момент, незалежно від інших функцій, що виконуються програматором. У таймер можна вводити значення від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин. Для того, щоб налаштувати таймер необхідно:

- натиснути сенсор **MENU**, на дисплеї буде миготіти символ .
- налаштувати час таймера сенсорами < / >, дисплей показує налаштований час таймера та активну робочу функцію після закінчення налаштованого часу вмикається звуковий сигнал, та блимає .
- Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте сенсор **MENU** або торкніться утримуйте одночасно сенсори < / >, символ потухне, а на дисплеї відобразиться поточний час.

## Увага!

Якщо звуковий сигнал не буде вимкнено вручну, він автоматично вимкнеться приблизно через 7 хвилин.

## Тривалість роботи

Для того, щоб духовка вимкнулася о визначеній годині, необхідно:

- щоб увімкнути функцію тривалості роботи, встановити регулятор функції духовки на потрібну вам функцію, а регулятор температури – на відповідну температуру.
- натискати сенсор **MENU** до моменту, коли на дисплеї з'явиться на короткий час dur та символ буде миготіти,
- налаштувати потрібний робочий час сенсорами < / >, в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин. Встановлений час буде збережений у пам'яті приблизно через 7 с, індикатор знову показує поточний час при засвіченому символі . Після закінчення заданого часу духовка вимкнеться автоматично, увімкнеться звуковий сигнал, а символ буде блимати.
- встановити ручки функцій духовки і регулювання температури у вимкнене положення,
- щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте сенсор **MENU** або торкніться утримуйте одночасно сенсори < / >, символ потухне, а на дисплеї відобразиться поточний час.

## Скидання налаштувань

Ви можете скинути настройки таймера або тривалості роботи в будь-який момент.

- щоб скинути настройки тривалості роботи, торкніться одночасно сенсорів < / >.

Скидання налаштувань таймера:

- сенсором **MENU** вибрати функцію таймера,
- ще раз натиснути сенсори < / >.

## Зміна тону звукового сигналу

Тон звукового сигналу можна змінити наступним чином:

- натиснути одночасно сенсори < / >.
- сенсором **MENU** вибрати функцію *ton*, показання дисплея будуть миготіти;
- сенсорами < / > вибрати відповідний тон: в діапазоні від 1 до 3 сенсором > в діапазоні від 3 до 1 сенсором < .

## Зміна яскравості дисплея

Є можливість зміни яскравості дисплея в діапазоні від 1 до 9, де 1 означає найтемніше налаштування, а 9 - найяскравіше. Введене значення застосовується, коли годинник деактивований (тобто користувач не торкався жодного з сенсорів протягом якнайменше 7 секунд).

Яскравість дисплея можна змінити наступним чином:

- натиснути одночасно сенсори < / >.
- сенсором **MENU** вибрати функцію *bri* (перше натискання викличе перехід до функції *ton*, друге до функції *bri*).
- сенсорами < / > вибрати відповідну яскравість: в діапазоні від 1 до 9 сенсором > в діапазоні від 9 до 1 сенсором < .

## Увага!

Якщо годинник активовано (тобто користувач натиснув сенсор протягом останніх 7 секунд), яскравість максимальна.

## Нічний режим

В період з 22.00 до 6.00 годинник автоматично зменшує яскравість дисплея.

## Функції духовки та її обслуговування.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Духовка може нагріватися за допомогою нижнього і верхнього нагрівального елемента. Для керування такою духовкою використовується одна ручка, за допомогою якої вибирається режим роботи і регулюється температура.

Рис.6і

### Увага!

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція  на ручці керування відсутня.

## Можливе положення ручки



### Незалежне освітлення духовки

Якщо ручка повернута у це положення, у духовці ввімкнене освітлення.



100-250  
°C

### Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Традиційне нагрівання. Термостат дозволяє налаштувати температуру у діапазоні від 100°C до 250°C. Ідеально надається для приготування тіста, м'яса, риби, хліба, піци (попередньо духовку необхідно розігріти та використовувати деко чорного кольору). Запікання на одному рівні.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



### Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елемента. Підрум'янювання випічки, запікання зверху, додаткове запікання.



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).

Для ввімкнення духовки необхідно:

- визначити необхідні умови роботи духовки, температуру і спосіб нагріву,
- встановити ручку у потрібне положення, повертаючи нею „вправо”.

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки ручку необхідно встановити у положення „0”, повертаючи її „вліво”. Сигнальна лампочка повинна згаснути.

Рис.6й

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції), та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис. 6к

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „●” / „0”.

## Можливе положення ручки

### 0 Нульова установка



#### Незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загорається світло у духовій шафі.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



#### Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елемента. Підрум'янювання випічки, запікання зверху, додаткове запікання.



#### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



#### Увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.

## Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи, (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції),

Рис.6л

та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6к

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „●” / „0”.

### Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після налаштування температури.

### 0

### Нульова установка



#### Незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загорається світло у духовій шафі.



#### Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



#### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



#### Увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



#### функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Дана функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.

## Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випакається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



## Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



## увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.



## Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором. Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок у положення „●“ / „0“.

## Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якої функції духовки можливе лише після налаштування температури.

0



## Нульова установка

### Незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



### Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



### функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ»» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Дана функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випакається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



## Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



## увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.

## Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світитися, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Духовка може нагріватися за допомогою верхнього та нижнього нагрівачів пічки та кільцевого нагрівача. Роботою духовки можна управляти за допомогою ручки вибору режиму роботи духовки – налаштування полягають у повороті ручки до потрібного положення,

Рис.6м

та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6к

\* для певних моделей



## Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря“, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижчі значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



## Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



## Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненому нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піцца.

## Експлуатація грилю\*

Грилювання відбувається внаслідок дії на блюдо інфрачервоного випромінювання, що випромінюється розпеченим грилем.

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

- встановити ручку духовки в положення, позначене символом
- прогріти духовку протягом приблизно 5 хвилин (при закритих дверях духовки).
- вставити у духовку деко зі стравою у відповідний паз, а у випадку грилювання на рожні, деко для збирання жиру слід вставити у паз безпосередньо під рожном,
- закрити двері духовки.

**Для функції гриль та посилений гриль температуру необхідно встановити на 210°C (200°C\*), а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.**

\* дверцята духовки з двома скляними панелями

### Увага!

Під час грилювання двері духовки повинні бути закриті. Під час роботи грилю елементи духовки можуть нагріватися. Не рекомендується допускати дітей до духовки.

## Використання вертела\*

Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертаючи її. Головним чином він служить для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертела здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль». При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

### Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі: (див. малюнки)

- поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вилки,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб вийма металічної частина захоплення спіралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки,
- Смаження слід проводити при закритих дверцях духовки.

Рис.6у

## Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світитися, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна готувати у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жирівки зі світлою та блискучою поверхнею при звичайному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача передбаченого прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як виняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),

- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

## Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо соком, що виділяється або гарячою солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.
- Решітка (решітка Airfry)  
Для випікання та розігрівання страв без жиру, таких як картопля фри, овочі, рибні палички тощо. Airfry також підходить для використання при запіканні у рукаві. Під час випікання на решітці Airfry встановіть решітку на рівень 3 і виберіть функцію конвекції. Під решіткою Airfry рекомендується розмістити деко. Для досягнення найкращих результатів рекомендується обертати страви під час приготування.

Звичайна духовка (нижній нагрівач + верхній нагрівач)

| Вид готування страви           | Функція духовки | Температура (°C)        | Рівень | Час [хв.]             |
|--------------------------------|-----------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бісквіт                        |                 | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| бісквітний торт/ фунтовий кекс |                 | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Піца                           |                 | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Риба                           |                 | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Яловичина                      |                 | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Свинина                        |                 | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Курка                          |                 | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Овочі                          |                 | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку

<sup>2)</sup> Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нижній нагрівач + верхній нагрівач + вентилятор)

| Вид випічки<br>продукт            | Функції духовки                                                                   | Температура<br>(°C)     | Рівень | Час [хв.]             |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бісквіт                           |  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Бісквіт                           |  | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Піца                              |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Риба                              |  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Риба                              |  | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Ковбаски                          |  | 210 (200*)              | 4      | 14 - 18               |
| Яловичина                         |  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Свинина                           |  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Курка                             |  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Курка                             |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Овочі                             |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Овочі                             |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

\* дверцята духовки з двома скляними панелями

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку

<sup>2)</sup> Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)

| Вид випічки<br>продукт            | Функції духовки                                                                     | Температура<br>(°C)     | Рівень | Час [хв.]             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бісквіт                           |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Піца                              |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Риба                              |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Риба                              |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Риба                              |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Ковбаски                          |    | 210 (200*)              | 4      | 14 - 18               |
| Яловичина                         |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Яловичина                         |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Свинина                           |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Свинина                           |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Куриця                            |   | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Курка                             |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Курка                             |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Овочі                             |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Овочі                             |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

\* дверцята духовки з двома скляними панелями

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку

<sup>2)</sup> Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

Турбота користувача про постійне утримання плити в чистоті та відповідне обслуговування значно збільшують термін її безаварійної служби.

**Перед початком чищення та інших робіт слід завжди за допомогою головного вимикача, або витягуючи штепсель кабель живлення з розетки, від'єднати пристрій від живлення.** Чистку плити можна проводити лише після того, як вона охолоне.

## Пальники, решітка пальникової плити, корпус плити

У разі забруднення пальників і решітки ці частини обладнання слід зняти з плити і вимити теплою водою з додаванням засобу, що змиває жир і бруд. Після чого витерти насухо. Після зняття решітки ретельно вимити пальникову плити і витерти сухою і м'якою ганчіркою. Особливу увагу слід приділяти чистоті отворів підковпачових кілець пальника див. рис. нижче. Отвори сопел пальників чистити, протикаючи їх тонким мідним дротом. Не використовувати сталевий дріт, не збільшувати отвори. (Рис 7).

### Увага!

Частини пальника завжди повинні бути сухими. Краплі води можуть загамувати постачання газу і спричинити погане горіння пальника.

Слід перевірити, чи правильно встановлено частини пальника після чищення. Неосвоєне положення кришки пальника може призвести до постійного пошкодження пальника. (Рис 8).

Для миття емальованих поверхонь використовувати делікатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чищення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чищення з абразивом, абразивні пасти, камені, пемзу, дрітні щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конфоркою слід ретельно вимити усю робочу поверхню. Слід звернути увагу на видалення залишків клею, що можуть лишитися після пльвіки, котру знімають під час монтажу, або клейкої стрічки, що використовувалася для пакування плити. Поверхню необхідно регулярно чистити після кожного використання. Не допускати сильного забруднення робочої поверхні плити, особливо у випадку пригорання випілки.

- Плити, марковані у специфікації типу літерою **К**, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочищальною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самостійно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки їжі і жиру необхідно якнайшоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.

### Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чистою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочищення виставлено, вкладки попіршати, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочищення емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні ідких засобів, ні жорстких ганчірок.

\* для певних моделей

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»\***
  - у миску, яка поставлена на перший низу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
  - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «книжний нагрівач»
  - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
  - відчинити дверця духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім протерти теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.
- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

**Увага!** Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

### Увага!

для чистки та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абразиви.

## Заміна лампочки освітлення духовки\*

**Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.**

- Усі ручки управління встановити у положення „●“ / „0“ , та вимкнути живлення,
- Вивернути та промити ковпак лампочки, витерти його насухо.
- Вивернути освітлювальну лампочку з гнізда, за необхідності замінити її на нову
  - лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:
  - напруга 230
  - потужність 25 W - різьба E14.

Рис 9 - Лампочка духовки

- Вкрутити лампочку. Зверніть увагу на правильну установку лампочки у керамічне гніздо.
- Вкрутити ковпак лампочки.

## Заміна галогенної лампочки освітлення духовки\*

**Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконаватися, що обладнання вимкнено.**

- Усі ручки управління встановити у положення „●“ / „0“ , та вимкнути живлення,
- Вкрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
- Вийняти галогенну лампочку, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову тип G9
  - напруга 230В
  - потужність 25Вт
- Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
- Закрутити плафон лампочки.

Рис 9а - Лампочка духовки

Духовки, позначені літерою **D\***, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладки духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.

Рис 10

Духовки, позначені літерами **Dr\*** мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючі необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дек, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючі потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком. потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.

Рис 10а

## Періодичний огляд

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки у чистоті, необхідно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити. Після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, необхідно проводити огляд технічного стану плити у сервісному центрі,
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти,
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу.

### Увага!

Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

- Плити, марковані у специфікації типу літерою **K\***, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочищеною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки їжі і жиру необхідно якнайскоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.

### Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чистою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погіршаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні їдких засобів, ні жорстких ганчірок.

Рис 10b

## Зняття дверцят

для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверцят. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцят злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. 12а). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення слід звернути увагу на правильне сполучення частин петлі. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверцят можуть бути.

рис 12а - Відтягнути запобіжники петель

## Зняття внутрішнього скла\*

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12b)
  2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12b и 12c).
  3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).  
Рис. 12d, 12d1.
  4. Помітити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.  
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.
- Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.** Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «клацання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «клацання».

Рис.12d - Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.  
Рис.12d1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

\*для певних моделей

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі агрегати плити
- відключити електроживлення
- звернутися до сервісної служби
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеним у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

| ПРОБЛЕМА                                       | ПРИЧИНА                                                                        | ВИРІШЕННЯ                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Пальник не запалюється                       | Забруднені сопла                                                               | закрутити гвинт, що відрізає газ, закрити кран пальників, провітрити приміщення, вийняти пальник, очистити і продути сопла |
| 2.Пристрій запалення газу не працює            | відсутня подача живлення                                                       | Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити                                                                 |
|                                                | пауза у постачанні газу                                                        | відкрити кран постачання газу                                                                                              |
|                                                | забруднений (засалений) пристрій запалення газу                                | почистити пристрій запалення газу                                                                                          |
|                                                | недостатньо довго втиснута ручка гвинту                                        | ручку тримати втиснутою до часу, поки не з'явиться повне полум'я навколо корони пальника                                   |
| 3.Полум'я згасає під час запалення пальника    | ручка гвинта звільняється дуже швидко                                          | Довше тримати втиснуту ручку в позиції „велике полум'я”                                                                    |
| 4.Електричне обладнання не працює              | відсутня подача живлення                                                       | Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити                                                                 |
| 5.Індикатор програматора показує годину „0.00” | пристрій відключено від живлення або стався короткочасний збій електроживлення | встановити актуальний час (див. Інструкцію з експлуатації програматора) докрутити або замінити                             |
| 6.Не працює освітлення у духовці               | пошкоджена або недокручена лампочка                                            | лампочку (див. розділ „Чистка і обслуговування”)                                                                           |

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

|                                           |                                      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| Номінальна напруга:                       | 230~ 50 Гц                           |
| Номінальна потужність:                    | max. 2,9 kW                          |
| Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) | 50 / 60 / 85 cm                      |
| Відповідає нормативам                     | EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1. |

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii. Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului. Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment. Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

### Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei într-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- **Utilizati recipiente potrivite.**

Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil,

altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

- **Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.**  
Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- **Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.**  
Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- **Nu descoperiti recipientele prea des.**  
Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- **Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.**
- **Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor.** Se va economisi pana la 20% energie.
- **Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**  
Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**  
Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- **Important!**  
Atunci cand utilizati un cronometru, setati timp de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- **Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.**

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa. Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului. Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati deschis aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.

bolul corespunzator.

Atentie! In timp ce deschideti, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.

## RECICLAREA APARATULUI



Aparatele vechi nu trebuie sa fie tratate ca si gunoi menajer, ci trebuie sa fie predate unui centru de colectare si reciclare al echipamentelor electrice si electronice. Simbolul inscriptionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator. Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

**Observație.** Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

**Observație.** Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

**Observație.** Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinți din interiorul cuptorului.

Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

**Observație.** Nu folosiți produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

**Observație.** Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Curățați capacul aragazului în cazul în care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie să fie bine racită înainte de a închide capacul aragazului.

Pentru curățarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curățare cu ajutorul aburilor.

**Observație.** Utilizarea aparatului pentru gătit și coacere produce căldură, umiditate și produse de ardere în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că zona bucătăriei este bine ventilată, mai ales când aparatul este în funcțiune.

Utilizarea intensivă pe termen lung a aparatului poate necesita o ventilație suplimentară, de exemplu creșterea eficienței ventilației mecanice, dacă este utilizată, ventilație suplimentară pentru a îndepărta în siguranță produsele de ardere în exterior, asigurând în același timp schimbul de aer în încăpere.

Consultați un specialist înainte de a instala ventilație suplimentară.

**Observație.** Aparatul poate fi folosit numai pentru gătit și coacere. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea spațiilor.

Acest aparat este destinat funcțiilor obișnuite într-un mediu casnic (de exemplu, gătit) de către utilizatori neexperți.

Exemple de medii de acasă:

- case și apartamente,
- magazine, birouri și alte locuri de muncă similare,
- ferme,
- hoteluri, moteluri și alte facilități rezidențiale în care dispozitivul este utilizat de utilizatori neexperți.

- Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Averti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
- Nu lasati copiii in apropierea aragazului.
- Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu depozitati materiale usor inflamabile in sertarul de sub aragaz, deoarece acestea se pot aprinde in timpul functionarii aragazului si exista pericol de incendiu!
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Aveti grija ca lichidele sa nu se reverse in timpul fierberii peste arzator.
- In cazul in care aragazul prezinta probleme in functionare, acestea trebuie remediate numai de catre un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideti robinetul de gaz sau butelia inainte de a verifica daca butoanele corespunzatoare arzatoarelor sunt inchise.
- Nu lasati ca pe arzatoare sa se acumuleze depozite de murdarie sau sa se reverse lichide peste acestea. In astfel de situatii, curatati suprafata arzatoarelor imediat dupa ce acestea s-au racit.
- Nu asezati recipientele direct pe arzator.
- Nu asezati recipiente mai grele de 10 kg pe suportul de desupra arzatorului. Greutatea totala a recipientelor asezate pe suportul de deasupra arzatoarelor nu trebuie sa depaseasca 40 de kg.
- Nu loviti butoanele si arzatoarele.
- Nu asezati pe usa cuptorului recipiente a caror greutate sa fie mai mare de 15 kg
- Orice verificare sau reparatie a aparatului trebuie realizata numai de catre un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideti butoanele aragazului daca aveti deja in mana un bat de chibrit aprins sau o bricheta aprinsa.
- Nu stingeti flacara arzatorului sufland in aceasta.
- Curatati capacul aragazului in cazul in care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie sa fie bine racita inainte de a inchide capacul aragazului.
- In cazul in care capacul este din sticla, exista pericolul ca acesta sa se fisureze daca este supraincalzit. Inchideti toate arzatoarele inainte de a inchide capacul de sticla.
- Nu modificati aragazul pentru a il adapta la alte tipuri de gaz, pentru a il amplasa intr-o alta locatie sau pentru a il alimenta de la un alt tip de sursa de alimentare. Astfel de operatiuni trebuie efectuate numai de catre instalatori sau electricieni autorizati.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu permiteti copiilor sau persoanelor neinstruite sa utilizeze acest aparat.
- IN CAZUL IN CARE VI SE PARE CA SUNT SCURGERI DE GAZE, VA RECOMANDAM SA NU:  
Aprindeti chibrituri, fumati, aprindeti lumina, apasati soneria, utilizati alte dispozitive electrice sau mecanice care pot provoca scanteie. In astfel de situatii, inchideti imediat butelia sau robinetul de la conducta de alimentare cu gaze, aerisiti incaperea si contactati o persoana autorizata care poate identifica de unde provine scurgerea de gaze.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Nu legati antene (ex. antena de la aparatul radio) la teava de gaze.
- In cazul in care scurgerea de gaze provine de la teava de gaze si se produce scanteie, inchideti imediat robinetul tevii de gaze.
- In cazul in care scurgerea de gaze provine de la butelie si se produce scanteie: aruncati imediat o patura uda peste butelie si inchideti butelia de la robinet. Dupa ce se raceste, scoateti butelia afara. Nu utilizati butelii deteriorate.
- Daca nu veti utiliza aragazul pentru o perioada mai lunga de timp, inchideti robinetul de la teava de alimentare cu gaze; daca utilizati o butelie, inchideti robinetul buteliei dupa fiecare utilizare.
- Nu curatati aragazul cu ajutorul unui echipament pe baza de abur.
- Instalatiya trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.

1a

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea funcției cuptorului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului în arzătoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cuptor
- 10 Sertar
- 11 Duo corona
- 12 Arzator mediu
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- 16 Timer
- 17 Capac

2f- încălzire

- a- Supapa siguranța arzător\*
- b- Aprindere piezoelectrică\*

echipament:

- 3a Tavă de coacere\*
- 3b Grătar sarmă nichelată
- 3c Tavă de prăjire\*
- 3d Rotisorul\*
- 3f Grătar (Scara Airfry)

\*optional

Aceste instrucțiuni se adresează unui instalator specializat care va realiza instalarea aragazului. Aceste instrucțiuni sunt oferite pentru ca instalarea și operațiunile de întreținere să se realizeze în cele mai bune condiții.

- Перед установкой следует убедиться, соответствуют ли местные условия снабжения (вид газа и его давление) характеристикам оборудования.
- Режим установки этого оборудования пред- ставлен на заводской табличке.
- Это оборудование не подключается к отво- дным каналам газообразных отходов. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими установоч- ными правилами. Особенно следует учесть соответствующие требования, касающиеся вентиляции.

## Instalarea aragazului

- În bucătărie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisită.
- Incaperea trebuie să fie echipată cu un sistem de ventilație pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hotă. Hotă trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului. Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să fie accesibile toate elementele de control.
- Incapere trebuie să asigure necesarul de aer care să permită combustia gazului. Necesarul de aer este de minimum 2m<sup>3</sup>/h pentru 1Kw pentru un arzător. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm<sup>2</sup> sau în mod indirect, din încăperile alăturate care sunt prevăzute cu conducte de ventilație conectate la exterior.
- În cazul în care aparatul va fi utilizat o perioadă mai mare de timp, va fi nevoie să deschideți ferestra, pentru a îmbunătăți ventilația.
- În ceea ce privește protecția suprafețelor in- conjuratoare la supraîncălzire, aragazul pe gaz este un aparat din clasa X și poate fi încorporat în mobilier numai până la nivelul plitei cu arzător, circa 850 mm de la nivelul pardoselii. Nu este permisă incorporarea peste acest ni- vel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafeței sau detasarea invelisului. Dacă nu sunteți si- guri de rezistența mobilei, lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm în jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate. În timpul utilizării, partea din spate a aparatului se încălzește la aproxi- mativ 50°C peste temperatura ambientală.
- Aragazul trebuie să fie instalat pe o podea dură, uniformă (nu îl așezați pe un suport).
- Înainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie să fie așezat la nivel, lucru important pentru distri- buirea uniformă a grăsimii în tigaie. Ajustați pi- cioarele aragazului după ce ați îndepărtat ser- tarul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

## Montarea blocadei care protejează împotriva răsturnării pe o parte a aragazului.\*

Blocada este montată pentru a preveni răsturnarea aragazului într-o parte. Datorită blocadei care pro- tejează împotriva aplecării aragazului, copilul nu ar trebui să fie în stare, de ex. să se urce pe ușa cup- torului și astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.

Ris.3z

Aragaz înălț. 850 mm  
A = 60 mm  
B = 103 mm

Aragaz înălț. 900 mm  
A = 104 mm  
B = 147 mm

## Conectarea la gaze

### Atenție!

Aragazul trebuie conectat numai la tipul de gaz pentru care a fost realizat. Informații referitoare la tipul de gaz la care poate fi conectat acest aragaz se află pe placuta cu date tehnice. Conectarea aragazului la teava de gaz trebuie realizată numai de către un instalator autorizat.

## Recomandări cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conectarea:

- Trebuie să fie autorizat
- Trebuie să cunoască informațiile de pe placuta cu date tehnice pentru a ști la ce tip de gaz poate fi racordat acest aragaz; informațiile de pe placuta cu date tehnice trebuie comparate cu condițiile de furnizare a gazelor și cu amplasarea instalației.
- Trebuie să verifice:
  - modul de realizare a ventilației în încăperea în care va fi amplasat aparatul;
  - etanșeitatea conexiunilor și racordurilor pentru gaze;
  - modul de funcționare a aragazului;
  - dacă sursa de alimentare cu energie electrică este prevăzută cu împământare.

\*optional

## Avertizare!

Racordarea aragazului la teava de gaze sau conectarea la butelie trebuie realizate numai de către un instalator autorizat, în conformitate cu regulile referitoare la siguranță.

## Conexiuni electrice (Putere mai mare decât 3,5 kW)\*

### Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie să fie realizate doar de o persoană calificată sau de personalul unui centru de servicii autorizat. Nu realizați modificări ale sistemului de alimentare cu energie electrică.

### Recomandări

Aragazul a fost produs pentru a funcționa la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibilă prin realizarea în caseta de conectare a modificărilor prezentate în tabelul de mai jos. Diagrama se află și pe capacul casei de conectare. Țineți minte faptul că firele de conectare trebuie să corespundă tipului de conectare și puterii aragazului.

### Mențiune!

Trebuie de luat în considerare necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ☺. Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Până la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

### Mențiune!

Electricul este obligat să elibereze utilizatorului "cererea de conectare a instalației la rețeaua electrică" (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

des.4b

## Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Această operațiune trebuie efectuată numai de către un instalator autorizat.

În cazul în care aragazul trebuie alimentat cu tip de gaz decât cel pentru care a fost setat din fabrică, adică G20 20 mbar, duzele arzătoarelor trebuie schimbate și trebuie realizat reglajul flăcării.

În vederea adaptării aragazului la un tip de gaz diferit, trebuie să procedați astfel:

- schimbați duzele (vezi tabelul de mai jos)
- reglați flacăra „economică”.

### Atenție!

Aragazurile furnizate sunt prevăzute cu arzătoare adaptate din fabrică pentru a fi racordate la tipul de gaz care este menționat pe placuta cu date tehnice și certificatul de garanție.

## Racordarea la conducta elastică de oțel.

În cazul instalării aragazului conform principiilor pentru clasa 2, subclasa I, pentru racordarea aragazului la instalația de gaz se recomandă folosirea exclusivă a unei conducte elastice de oțel care corespunde normelor în vigoare din țara respectivă. Racordarea care aduce gazul la aragaz este racord cu filet G1/2”.

Pentru racordare se vor folosi exclusiv țevi și garnituri de etanșizare corespunzătoare normelor actual în vigoare. Lungimea maximă a conductei elastice nu poate depăși 2000 mm.

Asigurați-vă că racordul nu va face contact cu nicio parte mobilă pe care le-ar putea deteriora.

## Racordarea la instalație cu conductă rigidă.

Aragazul are ștuț cu filet G1/2”.

Racordarea la instalația de gaz trebuie făcută astfel pentru a nu crea tensiuni mecanice în niciun punct al instalației și nici pe vreo parte a mașinii.

Folosirea momentului excesiv la înșurubare (mai mare decât 18 Nm) poate duce la defectarea racordării sau la lipsa ei de etanșeitate.

Furtunul de gaze nu trebuie să atingă elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

## Atenție!

După fiecare schimbare a reductorului trebuie să realizați revizia tehnică a bucătăriei inclusiv a supapelor pentru gaz și modul de funcționare a siguranței împotriva scurgerilor de gaz.

## Avertizare!

La finalul racordării, instalatorul trebuie să verifice etanșeitatea racordului, de exemplu cu soluție de apă cu săpun.

Nu utilizați surse de foc pentru a verifica etanșeitatea racordului la gaze.

## Conexiuni electrice

(Putere maxim 3,5 kW)\*

- Aragazul este realizat pentru a fi conectat la o sursă de curent alternativ mono fazic (230V 1N~50 Hz) și este prevăzut cu un cablu de alimentare 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> cu fir de conectare de 1,5 mm și stecher prevăzut cu un contact de protecție.
- Priza trebuie să fie prevăzută cu un pin de protecție și nu trebuie să fie amplasată deasupra aragazului. După amplasarea aragazului, priza trebuie să fie accesibilă utilizatorului.
- Înainte de a conecta aragazul la priza, verificați următoarele:
  - dacă siguranța și circuitul electric suportă funcționarea aragazului.
  - dacă sursa de alimentare este prevăzută cu un sistem de împământare eficient care să corespundă reglementărilor și standardelor în vigoare.
  - dacă priza este ușor accesibilă.

\*optional

# INSTALARE

| Arzător de tip Somipress (conform marcajului „SOMipress” pe corpul arzătorului) |                 |     | Tip gaz        |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|----------------|------------------|
|                                                                                 |                 |     | G20 2H 20 mbar | G30 3B/P 30 mbar |
| Suplimentar                                                                     | Diametrul duzei | mm  | 0,72           | 0,52             |
|                                                                                 | Sarcină termică | kW  | 1,00           | 1,00             |
|                                                                                 | Consumul de gaz | g/h | -              | 73               |
| Mijlociu                                                                        | Diametrul duzei | mm  | 0,98           | 0,67             |
|                                                                                 | Sarcină termică | kW  | 1,80           | 1,80             |
|                                                                                 | Consumul de gaz | g/h | -              | 131              |
| Duo corona                                                                      | Diametrul duzei | mm  | 1,17           | 0,83             |
|                                                                                 | Sarcină termică | kW  | 2,80           | 2,80             |
|                                                                                 | Consumul de gaz | g/h | -              | 204              |

| Flacara arzator | Modificare de la gaz lichid la gaz natural                             | Modificare de la gaz natural la gaz lichid                                     |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Puternica       | 1. Modificati duza arzatorului in functie de tabelele de mai sus.      | 1. Modificati duza arzatorului in functie de tabelele de mai sus.              |
| Economica       | 2.Desurubati usor surubul de reglare si reglati intensitatea flacarii. | 2.Insurubati usor surubul de reglare pana si verificati intensitatea flacarii. |

Pentru a realiza reglajele, trebuie sa scoateti butoanele.

Pentru suprafata arzatoarelor nu este necesara reglarea aerului primar. O flacara corecta se distinge prin conuri de culoare verde si albastra. In cazul in care flacara este mica si slaba sau lunga, de culoare galbena si fumega, inseamna ca gazul nu este de calitate corespunzatoare si arzatorul este deteriorat sau murdar.

Pentru a verifica flacara, incalziti circa 10 minute arzatorul la intensitate puternica si apoi rotiti supapa arzatorului in pozitia economic. Flacara nu trebuie sa se stinga sau sa palpaie prin duza.

des.5a - Schimbarea duzei – desurubati duza cu o cheie speciala nr. 7 si inlocuiti-o cu o duza noua, in functie de tipul de gaz (vezi tabelul)

Alimentarea arzatoarelor cu gaz se realizeaza prin deschiderea si setarea butoanelor normale, fig.A. La cuptoarele cu dispozitiv de siguranta, este utilizat un buton cu supapa de siguranta, fig. B. Butoanele trebuie reglate in timp ce arzatorul este deschis si flacara este setata in pozitia economica, utilizand o surubelnia de 2,5 mm.

des.5b - Buton Copreci

des.5c - Buton Copreci

## Atentie!

Dupa finalizarea reglajelor, lipiti o eticheta pe care sa fie indicat tipul de gaz la care a fost adaptat aragazul.

## Atentie!

Adaptarea aparatului pentru racordare la un alt tip de gaz, diferit de cel indicat pe placuta cu date tehnice, trebuie realizata numai de catre un instalator autorizat.

## Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

### Important!

Camera cuptorului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.

### Important!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0.00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

**Programatorul trebuie sa fie setat in functie de timpul curent. (Vezi Programator electronic). In cazul in care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibila\*.**

### Important!

**Programatorul electronic Ts este prevazut cu senzori electronici care sunt activati prin atingerea sau apasarea suprafetei cu senzori pentru cel putin o secunda.**

**Fiecare reactie a senzorului este confirmata prin intermediul unui semnal sonor.**

**Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.**

## Timer mecanic Ms\*

Timer-ul este destinat pentru comandarea functiunii cuptorului. Poate fi setat in intervalul de la 0 până la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veți auzi un semnal sonor și cuptorul se va opri automat.

Programare - butonul trebuie rotit în direcția mișcării acelor de ceasornic și trebuie setat timpul dorit.

În cazul în care butonul se află în poziția „0” cuptorul nu va funcționa.

Dacă nu doriți să folosiți funcția timer, atunci butonul trebuie setat în poziția .

des.6c

### Atenție.

**In ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit**

des.6b

## Utilizarea arzatoarelor

### Alegerea recipientelor

Va ațragem atenția ca diametrul bazei recipientului trebuie să fie intotdeauna mai mare decât coroana arzatorului. Dimensiunile recomandate pentru diametru trebuie sa fie de 2,5 sau 3 ori mai mari decât diametrul arzatorului, astfel:

- Pentru arzatorul auxiliar – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 90 si 150 mm,
- Pentru arzatorul mediu – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 160 si 220 mm,
- Pentru arzatorul mare – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 200 si 240 mm, iar inaltimea recipientului nu trebuie sa fie mai mare decât diametrul sau.

des.6d:

- a - Gresit
- b - Corect

### Butoanele pentru controlul arzatoarelor

des.6e:

- a - Pozitie „inchis”
- b - Pozitie „flacara economica”
- c - Pozitie „flacara puternica”

### Aprindere normala ☆○

- Aprindeti un bat de chibrit
- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, la pozitia „flacara puternica” ●
- Apropiati chibritul aprins de arzator
- Setati intensitatea flacarii (de exemplu, la pozitia „economic” ●).
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis ●).

### Butonul pentru aprindere

- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul 
- Apasati butonul corespunzator arzatorului si rotiti-l la pozitia „flacara puternica” ●
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Setati intensitatea flacarii (se exemplu, economic ●)
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis ●).

## Timer mecanic M\*

Timer-ul nu comandă funcționarea aragazului. Acesta este un semnalizator sonor care ne reamintește că trebuie realizate scurte activități culinare. Intervalul timpului care poate fi setat este de la 0 până la 60 minute.

des.6a

### Atenție.

**In ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit.**

\*optional

## Aprindere automata\*

- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, in pozitia „flacara puternica” ●
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Dupa aprinderea arzatorului, eliberati butonul si setati intensitatea flacarii.

## Selectarea intensitatii flacarii

Un arzator reglat corect are flacara de culoare albastru deschis, cu conuri interioare vizibile. Selectarea intensitatii flacarii depinde de pozitia la care a fost setat butonul corespunzator butonului respectiv:

положения ручки конфорки:

- flacara puternica
- flacara redusa („flacara economica”)
- karzator inchis (alimentarea cu gaze este oprita).

In functie de necesitati, intensitatea flacarii poate fi reglata in permanenta.

## Срабатывание газ-контроля:

des.6f

a - неправильно

b - правильно

### Atentie!

Nu reglati flacara intre pozitia ● si flacara puternica ●.

## Utilizarea supapei de protectie a arzatorului\*

Unele modele sunt prevazute cu un sistem automat care intrerupe alimentarea cu gaz a arzatorului in momentul in care flacara dispare.

Acesta este un sistem de protectie impotriva scurgerilor de gaze, in cazul in care flacara se stinge.

Utilizatorul trebuie sa intervina pentru a reaprinde arzatorul.

## Plite electrice\*

Zonele de preparare au diferite niveluri de caldura. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzator catre dreapta sau catre stanga. Butonul este incorporat in panoul de control, pentru a-l selecta trebuie sa:

- impingeti usor apoi sa il eliberati;
- setati pozitia corecta.

Semnele de pe marginea butonului indica diferite niveluri atinse de zonele de preparare

- MIN. Incalzire
- 1 Preparare lenta, fierbere inabusita a legumelor
- Supe, recipiente mai mari
- 2 Frigere lenta
- Gratar, peste
- 3 MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere
- 0 Opre

## Atentie !

Atrageți atenție la:

- curățenia instalației – o instalație murdară nu suportă toată intensitatea,
- păziți instalația de corozie,
- deconectați instalația înainte de a lua vasele de pe ea,
- nu lăsați fără atenție pe instalația conectată, vase cu bucate preparate pe baza grăsimilor, uleiurilor, grăsimile înfierbîntate pot lua foc.

## Alegerea recipientelor

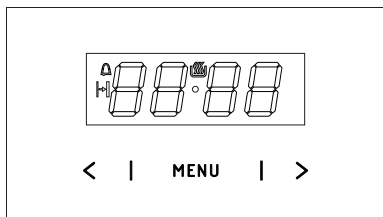
Alegeți un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura există o zonă specială de 140 x 250. Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă. Țineți minte întotdeauna să acoperiți recipientele cu capac. Va recomandăm să utilizați recipiente cu baza groasă, uniformă.

În cazul în care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil să vă folosiți de toată caldura.

des.6g

\*optional

## Funcționarea programatorului Ts



**MENU** - senzor de alegerea modului de lucru

- > - senzor plus
- < - senzor minus
- simbol de pregătire la funcționare
- simbol al cronometrului
- simbol durata timpului de funcționare

### Setarea timpului curent

După conectarea la rețea sau după conectarea repetată după pierderea de tensiune pe display vor fi redată cifrele 0.00:

- apăsați și țineți apăsat senzorul **MENU** (sau senzorii simultan < / >) până când va apărea simbolul pe afișaj, punctul de sub simbol va clipi,
- în timp de 7 s a se seta timpul curent folosind senzorii < / >.

După aproximativ 7 sec. de la finalizarea activității, noile date vor fi salvate, iar punctul de sub simbol nu va mai clipi.

Corecția timpului se poate face ulterior prin apăsarea simultană a senzorilor < / >, în timp ce punctul de sub simbol va clipi, poți corecta ora curentă.

### Atenție!

Cuptorul poate fi pornit după apariția simbolului pe afișaj.

### Ceas de bucătărie

Cronometrul poate fi setat în orice moment, indiferent de starea de activitate a altor funcții ale programatorului. Intervalul timpului calculat este de la un minut până la 23 de ore și 59 minute.

Pentru a seta ceasul de bucătărie trebuie să:

- Apăsați senzorul **MENU**, pe afișaj va clipi simbolul .
- setați timpul cronometrului cu senzorii < / >, afișajul va indica timpul setat al cronometrului și funcția activă de lucru după scurgerea timpului setat se va auzi un semnal sonor și va clipi .
- Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați și mențineți apăsat senzorul **MENU** sau apăsați și țineți apăsat senzorii în mod simultan < / >, simbolul se va stinge, iar afișajul va arăta ora curentă.

### Atenție!

În cazul în care semnalul sonor nu va fi oprit manual, acesta se va opri automat după aprox. 7 minute.

### Timpul de durată a activității

Dacă cuptorul trebuie să se oprească la o anumită oră, trebuie să:

- Pentru a activa timpul de funcționare, setați funcția dorită cu ajutorul selectorului de funcții al cuptorului iar selectorul de temperatură la temperatura corespunzătoare.
- Butonul senzor **MENU** până la momentul, când pe afișaj va apărea scur *dur* și simbolul va clipi,
- Setați timpul dorit de funcționare cu senzorii < / >, în interval de la 1 minut până la 10 ore.

Timpul setat va fi introdus în memorie după aprox. 7 sec., iar pe afișaj va apărea din nou timpul curent și simbolul .

După finalizarea timpului declarat, cuptorul se va opri automat și va apărea un semnal sonor, iar simbolul va clipi.

- setarea butonului al funcției cuptorului și reglarea temperaturii în poziția oprită,
- Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați și mențineți apăsat senzorul **MENU** sau apăsați și țineți apăsat senzorii în mod simultan < / >, simbolul se va stinge, iar afișajul va arăta ora curentă.

### Ștergerea setărilor

Puteți șterge setările de temporizare sau de funcționare în orice moment.

- Pentru a șterge setarea duratei, atingeți simultan senzorii < și >.

Ștergerea setării cronometrajului:

- senzorul **MENU** alegeți funcția cronometrajului,
- apăsați din nou cronometrajul < / >.

### Schimbarea sunetului semnalului sonor

Sunetul semnalului sonor poate fi schimbat în următorul mod:

- apăsați în același timp senzorii < / >.
- cu senzorul **MENU** alegeți funcția *ton*, indicatorul afișajului vor clipi:
- cu senzorii < / > alegeți sunetul potrivit:  
în interval de la 1 până la 3 cu senzorul >  
în interval de la 3 până la 1 cu senzorul <.

### Modificarea luminozității afișajului

Este posibilă modificarea luminozității afișajului în intervalul de la 1 până la 9, unde 1 înseamnă cea mai închisă setare, și 9 - deschisă. Valoarea introdusă este utilizată, numai când ceasul este inactiv (utilizatorul nu a atins nici un senzor timp de 7 secunde).

Luminozitatea afișajului poate fi schimbată în următorul mod:

- apăsați în același senzorii < / >.
- cu senzorul **MENU** alegeți funcția *bri* (prima apăsare va provoca trecerea la funcția *ton*, a doua la funcția *bri*).
- cu senzorii < / > alegeți luminozitatea dorită:  
în interval de la 1 do 9 cu senzorul >  
în interval de la 9 până la 1 cu senzorul <.

### Atenție!

Când ceasul este activ (deci utilizatorul trebuie să apese senzorul în timp de 7 secunde) luminozitatea afișajului este maximă.

### Tribul de noapte

În orele de la 22.00 până la 6.00 ceasul automat va reduce luminozitatea ecranului.

## Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

### Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi încălzit utilizând elementul de încălzire inferior și cel superior și gratarul (daca exista). Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, ce este utilizat ca și comutator integrat împreună cu butonul pentru reglarea temperaturii.

des.6i

#### Atentie!

În cazul modelelor ce nu au gratar, poziția nu se afla pe buton.



## Poziții posibile ale butoanelor



### Lumina cuptor separată

Prin setarea butonului în această poziție, lumina din interiorul cuptorului este pornită. Utilizați, de exemplu, când doriți să curățați interiorul cuptorului.



100-250  
°C

### Elementul de încălzire superior și cel inferior sunt pornite

Termostatul permite utilizatorului să seteze temperatura la o valoare cuprinsă 100°C și 250°C. Utilizați pentru coacere.



### Gratarul pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar sau pe rotisor.



### Elementul de încălzire superior pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de su.



**Elementul de încălzire inferior pornit.** Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire inferior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de jos.

## Pornirea și oprirea cuptorului

Pentru a porni cuptorul trebuie să:

- setați condițiile de funcționare pentru cuptor, temperatura și modul de încălzire.
- Setati butonul pe poziția dorită rotindu-l spre dreapta.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”. Oprirea cuptorului – pentru a opri cuptorul, setați butonul în poziția “0”, rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

## Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o funcție anume trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6j

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată. - Рис. 6к

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

## Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



### Lumina pentru cuptor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci când spălați interiorul acestuia.



### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



### Element de încălzire superior pornit

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finală de sus.



### Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, de exemplu pentru coacerea finală de jos.



### Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit în mod conventional.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „luminaare cuptor”.

## Cuptor cu circulare automată a aerului (funcționare cu ventilator)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o funcție anume trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6l

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

### Atenție!

Atunci când selectați orice funcție de încălzire (pornirea unui element de încălzire, etc.) cuptorul va fi pornit după ce a fost setată temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

0

## Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



### Lumina pentru cuptor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci când spălați interiorul acestuia.



### Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, grătarul și ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.



### Ventilator și gratar combinat pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția gratar combinat și ventilator. Această funcție accelerează procesul de prajire și îmbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu ușa cuptorului închisă.



### Gratar combinat (gratar și element de încălzire superior)

Atunci când este selectată această funcție, este permisă rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului și a elementului de încălzire superior. Această funcție permite setarea unei temperaturi mai ridicate în partea superioară a suprafeței de preparare, rumenind mai bine și pe o suprafață mai mare.



## Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



## Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



## Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului sa fie încălzit în mod conventional.



## Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție este utila pentru coacerea prajiturilor. Cuptor conventional cu ventilator.

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

## Atentie!

Atunci cand selectati o functie de incalzire (pornirea unui radiator, etc.), cuptorul va fi pornit doar dupa ce a fost setata temperatura.

0



## Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului

### Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul în această poziție, va fi aprinsa lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



### Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjiturile și ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.



### Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe această poziție, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.



### Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.



### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



### Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



### Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului sa fie încălzit în mod conventional.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.

## Cuptor cu circulare automata a aerului (include un ventilator si un element de incalzire cu ventilator ultra)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior si cel superior, gratarului si al elementului de incalzire cu ultra ventilator. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul în pozitia selectata,

des.6m

si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul în pozitia selectata.

des.6k

\*optional



## Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea cuptorului în mod forțat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuptorului. În comparație cu, cuptorul convențional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase.

Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în cuptor.



## Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție este utilă pentru coacerea prăjiturilor. Cuptor convențional cu ventilator.



## Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

În cazul în care butonul se găsește în această poziție, cuptorul realizează funcția termo-circulației și este pornită rezistența inferioară ceea ce conduce la creșterea temperaturii în partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termică furnizată în partea de jos a produsului copt, prăjituri umede, pizza.

## Utilizarea gratarului\*

Procesul de frigere se realizează cu ajutorul razelor infraroșii emise asupra recipientului de către elementul de încălzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie să:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu.
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceți tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceți pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți ușa cuptorului.

**Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 210°C (200°C\*), insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.**

\* ușa de cuptor cu 2 geamuri

### Atenție!

Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă. Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

## Utilizarea rotisorului\*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării în timpul gătirii. Este indicat pentru pui, kebab, cârnați, etc. La utilizarea rezistenței superioare împreună cu rezistența grill. Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotația. Aceasta nu influențează funcționarea cuptorului și calitatea frigerii.

Pentru a prepara mâncarea :

- puneți țepușa și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasați țepușa pe cadrul
- Inchideți ușa cuptorului.

des.6y

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.

\*optional

## Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in rețete diferă considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

## Rumenirea carnii

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarceți carnea cel puțin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.
- Grătar (Scara Airfry)  
Pentru coacerea și reîncălzirea mâncărilor fără grăsimi, cum ar fi cartofi prăjiți, legume, degete de pește etc. Airfry este, de asemenea, potrivit pentru coacere în mânăca pentru copt. Când coaceți pe un grătar Airfry, așezați grătarul la nivelul 3 și selectați funcția de convecție. Se recomandă plasarea unei foi de metal sub scara Airfry. Se recomandă rotirea alimentelor în timpul coacerii pentru a obține cele mai bune rezultate.

Cuptor convențional (încălzitorul inferior + încălzitorul superior)

| Tipul de coacere-alimentelor    | Funcția cuptorului | Temperatura (°C)        | Nivelul | Timpul [min.]         |
|---------------------------------|--------------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Pișcot                          |                    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Panettone din drojdie / Cozonac |                    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                           |                    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2       | 15 - 25               |
| Pește                           |                    | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Carne de vită                   |                    | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Carne de porc                   |                    | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Pui                             |                    | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Legume                          |                    | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul inferior + încălzitorul superior + ventilator)

| Tipul produsului care va fi copt felului de | Funcția cuptorului                                                                  | Temperatura (°C)        | Nivelul | Timpul [mi]           |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Pișcot                                      |    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Pișcot                                      |    | 150                     | 3       | 25 - 35               |
| Panettone din drojdie / Cozonac             |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Panettone din drojdie / Cozonac             |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                                       |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2       | 15 - 25               |
| Pește                                       |    | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Pește                                       |    | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70               |
| Cârnați                                     |    | 210 (200*)              | 4       | 14 - 18               |
| Carne de vită                               |    | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Carne de porc                               |    | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Pui                                         |    | 180 - 190               | 2       | 70 - 90               |
| Pui                                         |    | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Legume                                      |  | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |
| Legume                                      |  | 170 - 190               | 3       | 40 - 50               |

\* ușa de cuptor cu 2 geamuri

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurte în jur de 5-10 minute.

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

| Tipul produsului care va fi copt felului de | Funcția cuptorului                                                                  | Temperatura (°C)        | Nivelul | Timpul [mi            |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Pișcot                                      |    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Panettone din drojdie / Cozonac             |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Panettone din drojdie / Cozonac             |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                                       |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3   | 15 - 25               |
| Pește                                       |    | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Pește                                       |    | 160 - 180               | 2 - 3   | 45 - 60               |
| Pește                                       |    | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70               |
| Cârnați                                     |    | 210 (200*)              | 4       | 14 - 18               |
| Carne de vită                               |    | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Carne de vită                               |    | 160 - 180               | 2       | 120 - 160             |
| Carne de porc                               |    | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Carne de porc                               |    | 160 - 190               | 2       | 90 - 120              |
| Pui                                         |   | 180 - 190               | 2       | 70 - 90               |
| Pui                                         |  | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Pui                                         |  | 175 - 190               | 2       | 60 - 70               |
| Legume                                      |  | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |
| Legume                                      |  | 170 - 190               | 3       | 40 - 50               |

\* ușa de cuptor cu 2 geamuri

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

**Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „●” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.**

## Arzatoarele, suportul pentru recipiente si interiorul aragazului

In cazul in care arzatoarele si suporturile pentru recipiente sunt murdare, acestea pot fi indepartate si spalate cu apa calduta si produse de curatare pentru ulei si grasimi. Stegeti apoi cu un material textil uscat. Dupa indepartarea suporturilor pentru recipiente, puteti sa spalati suprafata plitei si apoi sa o stergeti cu un material textil moale. Verificati, in special, ca orificiile pentru flacara sa fie curate (vezi imaginea de mai jos). Nu utilizati bureti metalici sau substante de curatare abrazive. des.7,

### Atentie!

Elementele arzatorului trebuie sa fie in permanenta curate. Este posibil ca particulele de apa sa impiedice emisia de gaze si flacara arzatorului sa fie incorecta.

Trebuie să verificați, dacă elementele arzătorului au fost puse corect la locul său după ce acesta a fost curățat.

**Poziția ne-axială a capacului arzătorului poate conduce la defectarea permanentă a arzătorului.** des.8.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.

Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

## Cuptor

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- **Curatare cu abur:\***
  - Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cuptor pe primul nivel de jos.
  - Inchideti usa cuptorului.
  - Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul  de incalzire inferior.
  - Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
  - Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete

si spalati cu apa calda si detergent lichid.

**Atentie!** Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

### Atentie!

Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

## Inlocuirea becului cuptorului

**Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatorii parametri:  
- voltaj 230 V  
- Putere 25 W  
- Filet E14.

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infiletati becul si asigurati-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

## Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului\*

**Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, înainte de înlocuirea becului de tip halogen trebuie să vă asigurați că, echipamentul este oprit.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
  - Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
  - Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9  
-tensiunea 230V  
-putere 25W
  - Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
  - Înșurubați cloșul lămpii.
- Becul pentru cuptor - des. 9a

\*optional

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D\*** sunt echipate în elemente de ghidare din sarmă care pot fi scoase foarte ușor (grifaj). Pentru a le scoate pentru a fi spălate, trebuie să trageți de elementul de blocare din partea frontală, apoi elementul de ghidare trebuie înclinat și scos din elementul de blocare din spate des. 10

Cuptoarele marcate cu literele **Dp\*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din oțel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sarmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sarmă. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuie scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuie scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tamponale care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuie împinse împreună cu tava. des. 10a

## Atenție!

Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuie spălate în mașinile de spălat vase.

- Aragazele marcate cu litera **K\*** în tip au fost echipate cu, cartușe de curățare acoperite cu email special cu funcție de auto-curățare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărtate cu condiția ca acestea să nu fie uscate sau arse (resturile de mâncare și grăsimi trebuie separate cât mai curând posibil, atunci când nu sunt încă uscate și arse, atunci vom evita perioada lungă de auto-curățare a cuptorului). Pentru a realiza auto-curățarea cuptorului acesta trebuie pornit pentru 1 oră și trebuie setată temp. de 250°C. În cazul în care resturile de mâncare sunt mici acest proces poate fi scurtat.

## Important!

Deoarece procesul de auto-curățare implică consumul de energie, înainte de fiecare curățare verificați cantitatea de murdărie. După ce ați constatat o reducere a proprietăților de auto-curățare a cartușelor, acestea pot fi înlocuite cu unele noi. Cartușele pot fi achiziționate în punctele de service sau în magazine specializate. În cazul în care a fost aleasă metoda tradițională de curățare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curățare este sensibil la abraziuni și pentru curățarea acesteia nu trebuie să folosiți agenți de curățare corozivi și nici cârpe aspre.

## Verificari periodice

În afara de curățarea aragazului, trebuie să:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. După expirarea garanției, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului să fie realizată la un centru de service autorizat, cel puțin o dată la 2 ani.
- Reparați orice erori,
- Realizați întreținerea periodică a unității de preparare a aragazului.

## Atentie!

Toate reparațiile și activitățile normale trebuie să fie realizate de către un centru de service autorizat sau de către o persoană autorizată.

## Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a îl curăța, puteți să scoateți ușa acestuia. Pentru acest lucru, înclinați dispozitivul de prindere al ușii, ridicați și trageți spre dumneavoastră (pic. 12A). Pentru a pune ușa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurați-vă de faptul că balamalele sunt fixate corespunzător. După ce ați fixat ușa, dispozitivul de siguranță trebuie să fie coborât din nou cu atenție. Dacă acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci când se închide ușa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranță ale balamalelor

## Scoaterea geamului interior\*

1. Cu ajutorul unei șurubelnițe clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a ușii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. 12B și 12C).
3. Geamul interior se scoate din suport (în partea inferioară a ușii). des. 12D, 12D1.
4. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent. Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

**Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii.** Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.  
Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

\*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

| PROBLEMA                                                 | CAUZA                                                                                                  | ACTIUNE                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Arzatorul nu se aprinde.                               | Orificiile pentru flacara sunt murdare.                                                                | Inchideti robinetul tevii de gaze, inchideti butonul corespunzator arzatorului, aerisiti incaperea, suflati orificiile pentru flacara. |
| 2.Aprinderea automata nu functioneaza.                   | Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.                                                      | Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o cu o siguranta noua.        |
|                                                          | Este intrerupta alimentarea cu gaze.                                                                   | Deschideti robinetul tevii de gaze.                                                                                                    |
|                                                          | Aprinzatorul este murdar.                                                                              | Curatati aprinzatorul.                                                                                                                 |
|                                                          | Butonul nu este mentinut apasat suficient.                                                             | Mentineti butonul apasat pana cand apare flacara pe coroana arzatorului.                                                               |
| 3.Flacara se stinge imediat dupa aprinderea arzatorului. | Butonul este eliberat prea repede.                                                                     | Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.                                                                 |
| 4.Aprinderea electrica nu functioneaza.                  | Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.                                                      | Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o c siguranta noua            |
| 5. Afisajul programatorului clipeste “0:00”.             | Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare. | Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)                                                                                   |
| 6.Lumina cuptorului nu functioneaza.                     | Becul este slabit sau ars.                                                                             | Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.                                                                 |

## DATE TEHNICE

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Voltaj                    | 230V ~ 50Hz     |
| Putere Maxim              | 2,9 kW          |
| Dimensiuni aragaz (lxLxA) | 50 / 60 / 85 cm |

Respecta regulile UE      Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

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

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

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

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

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

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

### Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

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

## КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



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

- Използване на подходящи съдове за готвене. Съдът за готвене не бива в никакъв случай да бъде по-малък от кръга на пламъка на горелката. Не забравяйте да слагате на съдовете капак.
- Грижа за чистотата на горелките, решетката, плота около горелките. Замърсяванията пречат на топлообмена - силно прегорелите замърсявания могат да бъдат отстранени само с помощта на препарати, които имат силно неблагоприятно въздействие върху естествената среда. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата и на отворите на дюзите на горелките.
- Избягване на излишното "надзъртане в тенджерите". Не отваряйте и вратичката на фурната, когато не е нужно.
- Използвайте фурната само при по-големи количества храна. Месо с тегло до 1 кг може да се приготви по-икономично в тенджера на газовия котлон на печката.



### РАЗОПАКОВАНЕ

По време на транспорт, ще се използва защитен материал за да се предпази уреда от евентуална повреда. След разопаковане на уреда, изхвърлете амбалажа, по начин, който няма да навреди на околната среда.

Всички материали използвани като амбалаж могат да се рециклират; те се рециклират 100% и са отбелязани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковане, дръжте на разстояние от децата материалите от амбалажа.



### РЕЦИКЛИРАНЕ НА УРЕДА

Когато изхвърляте апарата, не го обработвайте като останалия боклук. Занесете го в специален център за рециклиране на електронни и електрически продукти. Върху уреда е поставен етикет с информация за рециклиране.

Уреда е съставен от материали, които се рециклират. Чрез рециклиране на използваните уреди, вие показвате заинтересованост към опазване на околната среда.

Обърнете се към съответните институции за да получите информация във връзка с пунктовете за рециклиране

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

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

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

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

**Внимание.** Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхностна за готвене.

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

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

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

**Внимание.** За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял преди да смените лампата. Препоръчително е преди да отворите капака, за да го почистите от всякакви замърсявания. Препоръчва се да се охлади повърхността на плота, преди да затворите капака.

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

**Внимание.** Използването на уреда за готвене и печене генерира топлина, влага и продукти от горенето в помещението, в което е монтиран. Уверете се, че кухненската част е добре проветрена, особено когато уредът се използва.

Дългосрочната интензивна употреба на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например повишаване на ефективността на механичната вентилация - ако се използва, допълнителна вентилация за безопасно отстраняване на продуктите от горенето навън, същевременно осигурявайки обмен на въздух в помещението.

Преди монтажа на допълнителна вентилация, трябва да се консултирате със специалист.

**Внимание.** Уредът може да се използва само за готвене и печене. Не бива да го използвате за други цели, например за отопление на помещения.

Този уред е предназначен за типични функции в домашна среда (например готвене) от потребители, които не са експерти.

Примери за домашна среда:

- къщи и апартаменти,
- магазини, офиси и други подобни работни места,
- ферми,
- хотели, мотели и други жилищни обекти, където устройството се използва от потребители, които не са експерти.

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

1a

- 1 Бутон за контрол на температурата
- 2 Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6 Регулатори на газовите котлони
- 7 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
- 8 Индикатора за функциониране на печката свети в R
- 9 Дръжка за вратата на фурната
- 10 Шкаф
- 11 Duo soroga
- 12 Среден газов котлон
- 13 Скара
- 14 Голям газов котлон
- 15 Среден газов котлон
- 16 Електронен прогаматор
- 17 Капак

2f- конфорка

a- Защита от изтичане на газ\*

b- Искрово запалване\*

Принадлежности към печката – комплект:

3a Тава за хлябни изделия\*

3b Тава за печене\*

3c Скара за грил (решетка за сушене)

3d Шиш и Вилица на грила\*

3f Скара (решетка Airfry)

|  <b>Hansa</b><br>Haushaltsgeräte |                                                           |                                |          | Втечен газ (G30)   |                   |                | Природен газ (G20) |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|--------------------|-------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Котлон                                                                                                           | Диаметър (мм)                                             | Топлинна мощност кВт (p.c.s.*) |          | Горелка 1/100 (мм) | Разход* г/ч       |                | Горелка 1/100 (мм) | Разход* л/ч |
|                                                                                                                  |                                                           | Номинална                      | Намалена |                    | ***               | **             |                    |             |
| Голяма                                                                                                           | 98,00                                                     | 2,80                           | 0,70     | 83,00              | 204,00            | 200,00         | 117,00             | 267,00      |
| Средна                                                                                                           | 73,00                                                     | 1,80                           | 0,50     | 67,00              | 131,00            | 129,00         | 98,00              | 171,00      |
| Помощна                                                                                                          | 53,00                                                     | 1,00                           | 0,40     | 52,00              | 72,00             | 70,00          | 72,00              | 95,00       |
| Налиягане на газта                                                                                               | Номинално (мБар)<br>Минимално (мБар)<br>Максимално (мБар) |                                |          |                    | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25     |             |

\* При температура 15°C и налягане 1013 мБар

\*\* Пропан (P.C.S.) = 50,37 МДж/Кг

\*\*\* Бутан (P.C.S.) = 49,47 МДж/Кг

Природна газ (P.C.S.) = 37,78 МДж/м3

Топлинната мощност на всяка горелка в режим 🔥 «малък пламък» съставлява 30 % от номиналната мощност на съответната горелка.

\* по избор

## Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Кухненското помещение трябва да бъде сухо и проветриво и да има изправна вентилация съгласно действащите технически разпоредби. Правното основание, въз основа на което преценяваме дали помещението е подходящо за инсталиране на газова печка в него.
- В помещението трябва да има система за вентилация, която да отвежда навън изгорелите газове. Тази инсталация трябва да се състои от вентилационен отвор с решетка или аспиратор. Аспираторите трябва да се монтират съгласно упътванията, дадени в техните инструкции за употреба. Разположението на печката трябва да гарантира свободен достъп до всички нейни елементи за управление.
- В помещението трябва също да се осигури приток на въздух, което е необходимо за правилното горене на газа. Притокът на въздух трябва да бъде не по-малък от 2 m<sup>3</sup>/h на 1 kW мощност на газовите котлони. Въздухът трябва да навлиза в резултат на пряк приток отвън през канал с диаметър минимум 100 cm<sup>2</sup> или непряко от съседни помещения, които имат вентилационни канали, излизащи навън.
- Ако уредът се използва интензивно и дълго, може да се окаже необходимо да се отвори прозорецът с цел подобряване на вентилацията (фиг. 4а).
- Течният газ е по-тежък от въздуха и затова се събира ниско долу. Помещенията, в които е инсталирана бутилка с течен газ, трябва да имат вентилационни канали, изведени извън помещението, през които да може да излезе газът в случай на изтичане. Поради същата причина бутилките с газ, както празните, така и отчасти пълните, не бива да бъдат инсталирани или съхранявани в помещения, разположени под земната повърхност (напр. мазета). Бутилките не бива да се намират прекалено близо до източници на топлина (печки, камини, фурни и др.), които биха могли да вдигнат температурата във вътрешността на бутилката над 50°C.
- Що се отнася до защитата срещу прегряване на съседните повърхности, газовата печка е уред клас X и като такава може да бъде вградена в кухненските мебели само до височината на работния плот, т.е. 850 mm от пода. Вграждането над това ниво не се препоръчва.
- Повърхностният слой на мебелите за вграждане и лепилото за залепването му трябва да бъдат устойчиви на температура 100°C. Ако това условие не е изпълнено, повърхността може да се деформира, а повърхностният слой да се отлепи. Ако не сме сигурни каква е термоустойчивостта на мебелите, печката трябва да се вгради в мебелите, като се осигури разстояние около 2 cm. Стената, която се намира зад печката, трябва да бъде устойчива на високи температури. По време на използване на печката нейната задна стена може да се нагрее до температура с около 50°C по-висока от околната температура.
- Поставете печката върху твърд, равен под (не я слагайте върху поставка).
- Преди да започнете да я използвате, хоризантирайте я – това има особено голямо значение за равномерното разпределение на мазнината в тигана. За тази цел служат

регулационните крачета, до които има достъп след изваждане на чекмеджето.

## Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.\*

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката

Фиг. 3z

Печка вис. 850 mm  
A = 60 mm  
B = 103 mm

Печка вис. 900 mm  
A = 104 mm  
B = 147 mm

## Свързване на печката към газовата инсталация

### Внимание!

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

## Упътвания за инсталатора

Инсталаторът трябва:

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

\* по избор

## Внимание!

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

## Свързване на печката към електроинсталацията

(Мощност Максимално 3,5 kW)\*

- Печката е фабрично пригодена за захранване с променлив, еднофазен ток (230V 1N -50 Hz) и е снабдена със захранващ кабел 3 x 1,5 mm2 с дължина около 1,5 м с щепсел със защита.
- Контактът на електроинсталацията трябва да има защитен щифт и не бива да се намира над печката. След поставяне на печката е необходимо контактът на електроинсталацията да бъде достъпен за потребителя.
- Преди включване на печката към контакта трябва да се провери дали:
  - предпазителят и електроинсталацията ще издържат натоварването с печката,
  - електроинсталацията има действаща система за заземяване, изпълняваща изискванията на актуалните норми и разпоредби,
  - щепселът е лесно достъпен.
  - достъпна ли розетка.

## Електрически връзки

(Мощност по-голяма 3,5 kW)\*

### Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.

### Препоръки

Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

фиг. 4b

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

### Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контактите и защитното устройство трябва да е най-малко 3 mm.

Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.

## Пригаждане на печката за друг вид газ

Това пригаждане може да се извърши само от инсталатор със съответните квалификации.

Ако газът, с който ще бъде захранвана печката, е различен от фабрично предвидения за печката, т.е. G20 20 mbar, необходимо е да се сменят дюзите на горелките и да се регулира пламъкът.

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

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

## Свързване към еластична стоманена тръба.

При инсталиране на печката съгласно принципите, предвидени за клас 2, подклас I, за свързване на печката към газовата инсталация се препоръчва да се използва само метална еластична тръба, отговаряща на действащите разпоредби в дадената страна. Тръбата, свързваща печката с газовата инсталация, е с резба G1/2".

За свързване трябва да се използват само тръби и уплътнители, отговарящи на действащите стандарти. Максималната дължина на еластичната тръба не бива да надвишава 2000 mm.

Уверете се, че тръбата няма да се допира до никакви подвижни части, които биха могли да я повредят.

## Свързване към неподвижна тръбна инсталация.

Печката има съединител с резба G1/2".

Свързването към газовата инсталация трябва да бъде извършено по начин, който няма да предизвика напрежения в никоя от точките на инсталацията и на никоя от частите на уреда.

Използването на прекалено силен момент на затягане (по-голям от 20 Nm) може да доведе до повреда на връзката или изпускане на газ.

Тръбата за газоснабдяване не бива да се допира до металните елементи на задния капак на печката.

## Свързване на печката към газовата инсталация

### Внимание!

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

### Внимание!

След всяка смяна на редуцир-вентила, трябва да се извърши технически преглед на печката обхващащ газовите вентили и действието на защитите срещу изтичане на газ.

### Внимание!

След приключване на инсталацията на печката е необходимо да се провери херметичността на всички свързани тръби, например с помощта на вода и сапун.

За проверка на херметичността не бива да се използва огън.

\* по избор

## Внимание!

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

| Горелка от тип Somipress (съгласно означението „SOMIpress“ на корпуса на горелката) |                      |     | Вид газ        |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----|----------------|------------------|
|                                                                                     |                      |     | G20 2H 20 mbar | G30 3B/P 30 mbar |
| Помощна                                                                             | Диаметър на дюзата   | mm  | 0,72           | 0,52             |
|                                                                                     | Топлинно натоварване | kW  | 1,00           | 1,00             |
|                                                                                     | Разход на газ        | g/h | -              | 73               |
| Средна                                                                              | Диаметър на дюзата   | mm  | 0,98           | 0,67             |
|                                                                                     | Топлинно натоварване | kW  | 1,80           | 1,80             |
|                                                                                     | Разход на газ        | g/h | -              | 131              |
| Duo corona                                                                          | Диаметър на дюзата   | mm  | 1,17           | 0,83             |
|                                                                                     | Топлинно натоварване | kW  | 2,80           | 2,80             |
|                                                                                     | Разход на газ        | g/h | -              | 204              |

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

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

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

Притокът на газ към газовите котлони се пуска и регулира с обикновени регулатори рис. А. В печките със защита се използва регулатор със защита от изтичане на газ рис. В. Регулирането на регулаторите се извършва при запалена горелка при положение "икономичен" пламък с помощта на регулационна отвертка размер 2,5 мм.

фиг. 5b - Обикновен регулатор Copreci  
фиг. 5c - Регулатор със защита от изтичане на газ Copreci

Регулирането на пламъка така, че да е ефективен се извършва от монтьора на място при потребителя. Зависи от вида на газа, които се използва и налягането му.

## Внимание!

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

Мястото където ще бъдат инсталирани уредите, както и техният монтаж трябва да бъдат съобразени с инструкцията за експлоатация. Препоръчва се уредът да бъде монтиран от оторизирани сервиси. За да бъде валидна тази гаранция, е ЗАДЪЛЖИТЕЛНО монтажът на всички газови уреди да бъде извършен от оторизиран сервис.

## При първоначално ползване

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

### Важно!

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

### Важно!

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

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

### Важно!

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

## Механичен таймер M\*

Таймерът не управлява работата на печката. Това е звуков сигнализатор, припомнящ за необходимостта от извършване на действия по приготвянето на ястията. Интервалът на измерване на времето е от 0 до 60 минути.

Фиг.6а

## Механичен таймер Ms\*

Таймерът служи за управление на работата на фурната. Може да се настрои в интервала от 0 до 120 минути. След изтичане на настроеното време се включва звуковият сигнал и фурната автоматично се изключва.

Програмиране – завъртете регулатора по посока на часовниковата стрелка и настройте желаното време.

фиг. 6б

\* по избор

Когато регулаторът е настроен на положение "0", фурната няма да започне да работи. Ако нямате намерение да използвате функцията таймер, регулаторът трябва да се настрои на следното положение

фиг. 6с

## A felületi égők kezelése

### Избор на съдове

Обърнете внимание диаметърът на дъното на съда да бъде винаги по-голям от кръга на пламъка на горелката, а съдът да бъде затворен с капак. Препоръчително е диаметърът на тенджерата да бъде около 2,5 – 3 пъти по-голям от диаметъра на горелката, т.е. за:

- помощния газов котлон – съд с диаметър от 90 до 150 мм,
- средния газов котлон – съд с диаметър от 160 до 220 мм,
- големия газов котлон – съд с диаметър от 200 до 240 мм, а височината на тенджерата не бива да бъде по-голяма от диаметъра ѝ.

фиг. 6д:

- а - НЕПРАВИЛНО
- б - ПРАВИЛНО

Регулатор за управление на работата на газовите котлони

фиг. 6е:

- а - Положение изключен газов котлон
- б - Положение икономичен пламък
- с - Положение голям пламък

## Запалване на газовите котлони без електрическо запалване

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

## Запалване на газовите котлони\* ☆○

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

### Внимание!

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

## Избор на пламък на газовия котлон

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

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

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

фиг. 6f

а - НЕПРАВИЛНО

б - ПРАВИЛНО

### Внимание!

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

## Действие на защитата от изтичане на газ\*

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

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

Запалването на газовия котлон отново се извършва от потребителя.

## Зона за приготвяне\*

Съдовете, които имат неръждаемо или алуминиево дебело дъно, са перфектния избор при използване на електрическия котлон. Също така можете да използвате съдове от стъклокерамика при условие, че диаметъра им отговаря на диаметъра на електрическия котлон.

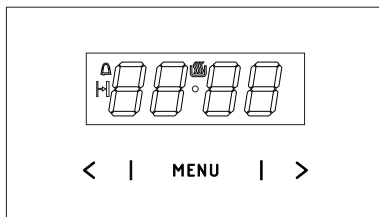
- варене на зеленчуци
- 1 варене на картофи
- приготвяне на супа или голямо количество храна
- 2 запичане на месо или бавно пържене
- запичане на месо, риба
- 3 варене, бързо загреване, пържене
- 0 спиране

фиг. 6g

Предупреждаваме ви, че рязката промяна на температура може да повреди стъкления съд. За това, не трябва да слагате студена вода във нагрят съд или да поставите топъл съд върху студена повърхност, като тези от метал или камък тъй като стъклото не е издържливо на термичен шок.

Ако използвате термоустойчиви стъклени съдове, не трябва да включвате на по-голямо степен от 2 електрическия котлон.

## Действие на панела за управление



**MENU** - сензор за избор на режим на работа

> - сензор Плюс

< - сензор Минус

☼ - символ за готовност за работа

⏰ - символ на таймера

⏱ - символ за продължителност на работата

### Настройка на текущото време

След включване към захранващата мрежа или повторно включване след отпадане на напрежението дисплеят показва мигащи цифри 0.00:

- натиснете и задръжте сензор **MENU** (или едновременно сензорите < / >), докато върху дисплея се появи символ ☼. Точката под символа ще мига.
- В рамките на 7 секунди настройте текущото време използвайки сензорите < / >.

След изтичането на около 7 секунди от завършване на дейностите по настройка на времето, новите данни ще бъдат запазени, а точката под символа ☼ ще спре да мига.

По-късно можете да коригирате времето като натиснете едновременно сензорите < / >. В рамките на времето, когато точката под символа ☼ мига можете да коригирате текущото време.

### Внимание!

Фурната може да бъде включена след като върху дисплея се появи символ ☼.

### Аларма

Таймерът може да бъде включен по всяко време независимо от активността на останалите функции на панела за управление. Обхватът на отмерваното време е от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

С цел настройка на таймера трябва да:

- натиснете сензор **MENU**, върху дисплея ще пулсира символ ⏰;
- настройте времето на таймера с използване на сензори < / >, дисплеят показва настроеното време на таймера и активната функция на работа. ⏰ След изтичане на зададеното време се включва звуков сигнал и пулсира ⏰;
- за да изключите звуковия сигнал, докоснете и задръжте сензора **MENU** или докоснете и задръжте едновременно сензорите < / >, символът ⏰ ще изгасне, а дисплеят ще покаже текущото време.

### Внимание!

Ако не изключите ръчно звуковия сигнал, той ще се изключи автоматично след около 7 минути.

**Продължителност на работа** Ако фурната трябва да се изключи в определен час, трябва да:

\* по избор

- за да активирате функцията за продължителност на работа, поставете функционалния бутон на фурната на избраната от Вас функция, а копчето за температурата на желаната температура.
- натискайте сензор **MENU**, докато върху дисплея се появи за кратко **dig**, а символ  ще мига,
- настройте желаното време на работа използвайки сензорите **< / >** в обхват от 1 минута до 10 часа.

Настроеното време ще бъде въведено в паметта след около 7 секунди, дисплеят отново ще покаже текущото време при светещ символ . След изтичане на зададеното време фурната автоматично ще се изключи, ще се активира звуков сигнал, а символът  ще мига.

- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутон за регулиране на температурата в позиция изключени,
- за да изключите звуковия сигнал, докоснете и задръжте сензора **MENU** или докоснете и задръжте едновременно сензорите **< / >**, символът  ще изгасне, а дисплеят ще покаже текущото време.

## Изтриване на настройките

По всяко време можете да нулирате настройките на таймера или времето на работа.

- за да нулирате настройките на времето на работа, трябва да докоснете едновременно сензорите **< / >**
- Изтриване на настройките на таймера:
- изберете функция таймер с помощта на сензор **MENU**,
  - натиснете отново сензорите **< / >**,

## Смяна на тона на звуковия сигнал

Тонът на звуковия сигнал може да се промени по следния начин:

- натиснете едновременно сензори **< / >**,
- с помощта на сензор **MENU** изберете функция **top**, показанията върху дисплея ще мигат:
- със сензорите **< / >** изберете съответен тон: в обхват от 1 до 3 със сензор **>** в обхват от 3 до 1 със сензор **<**.

## Промяна на яркостта на дисплея

Промяна на яркостта на дисплея е възможна в обхват от 1 до 9, където 1 означава най-тъмна настройка, а 9 - най-светла. Въведената стойност се използва, когато часовникът е неактивен (т.е. когато потребителят не е докосвал нито един сензор през минимум 7 секунди).

Яркостта на дисплея може да се променя по следния начин:

- натиснете едновременно сензори **< / >**,
- със сензора **MENU** изберете функция **br1** (първото натискане ще избере функция **top**, а второто натискане - функция **br1**).
- изберете съответна яркост със сензорите **< / >**:  
в обхват от 1 до 9 със сензор **>**  
в обхват от 9 до 1 със сензор **<**.

## Внимание!

Когато часовникът е активен (т.е. потребителят е натиснал сензор през последните 7 секунди), яркостта на дисплея е максимална.

## Нощен режим

В часовете от 22.00 до 6.00 часовникът автоматично намалява яркостта на показанията на дисплея.

## Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата (ако има такава). Фурната може да се контролира с помощта на бутон, който се използва както и вградения бутон заедно с бутон за регулиране на температурата.

Фиг.6i

## Внимание!

При моделите без скара, знака  не се намира върху бутоната.

## Възможни положения на бутоните



### Отделно осветление за фурната

Чрез завъртане на бутоната в това положение, осветлението във фурната ще е включено. Използвайте го, например когато искате да почистите вътрешността на фурната.



100-250  
°C

### Горния и долния нагревател са включени

Термостатът позволява на ползвателя да настрои температурата на стойност от 100°C и 250°C. Използвайте фурната когато искате да опечете нещо.



### Включен грил

Когато бутоната е в това положение, става възможно запичането на храните които са сложени на скарата.



### Горния нагревател е включен

Когато бутоната е в това положение, фурната загрева с помощта на горния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отгоре.



### Долния нагревател е включен

Когато бутоната е в това положение, фурната загрева с помощта на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

## Включване и спиране на фурната

За да включите фурната трябва да:

- трябва да направите необходимите настройки за функциониране на фурната, температура и начин на заграждане.
- Настройте бутоната в желаното положение като го завъртите надясно.

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрятата фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутонът се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна". Спиране на фурната – за да спрете фурната, завъртете бутон в положение "0", като завъртите надясно. Светлината ще изгасне.

## Функциите на фурната и използването им

### Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

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

Фиг.6j

Фиг. 6k

Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутон в положение "●"/"0".

#### Внимание!

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

## Возможные положения ручки



### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Включена скара

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



### Включен горен нагревател

Тази позиция на бутон позволява на реализирането на нагряване на фурната само от горния нагревател. Използва се при припичането на ястието отгоре, допълнително припичане.



### Включен долен нагревател

Тази позиция на бутон позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с пълнка от плодове, "мокри" сладкиши и други).



**Включени горен и долен нагревател**  
Когато бутонът е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на

сладкиши, месо, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тапи) печене на едно ниво.

## Сигналната лампа

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрятата фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутонът се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

## Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

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

Фиг.6l

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

Фиг.6k

Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутон в позицията, "●" / "0".

#### Внимание!

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

0

## Липса на настройки



### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Бързо нагряване

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



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



## Усилен грил (Supergrill)

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



## Включена скара

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



## Включен долен нагревател

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



**Включени горен и долен нагревател**  
Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, месо, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



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

Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутона в позицията, \* / „0“.

## Внимание!

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

0



## Липса на настройки

### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Бързо нагряване

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



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



## Усилен грил (Supergrill)

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



## Включена скара

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



## Включен долен нагревател

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



## Включени горен и долен нагревател

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

## Сигналната лампа

Фиг.6з

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, R и L. R сигнал означава, че фурната е включена. Ако L светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път L светлина. Тогава когато печете, L светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). R сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

## Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор и загряващ елемент с ултра вентилатор)

Фурната може да се загрява с помощта на елементите за загряване на горното и долното ниво, на скара и на загряващия елемент с ултра вентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функция, трябва да въртите бутона на избраната позиция, и на бутона за регулиране на температурата

– за настройване на желаната функция трябва да въртите бутона на избраната позиция.

Фиг.6м

Фиг.6к



## Включена циркулация на горещ въздух

При тази позиция на бутона се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват по-ниски температури за печене. Използването на този начин на печене позволява на равномерно разпределяне на горещия въздух около печеното ястие.



## Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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



## Включен горещ въздух и долен нагревател

При тази позиция на бутоната фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.

## Използване на скаратата\*

Процеса на печене се осъществява с помощта на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скаратата.

За да включите скаратата трябва да:

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

**При печене с помощта на функцията и комбиниранията скара, температурата трябва да е настроена на 210°C (200°C\*), но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.**

\* врата на фурната с 2 стъкла

### Внимание!

Печеното става при затворена вратичка на фурната.

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

## Сигналната лампа

Фиг.6з

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутонът се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

## Използване на грила\*

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

### Внимание!

Грилът няма отделен регулатор за управление.

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

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

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

Фиг.6у

\* по избор

## Печене

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

като се опирате на собствения опит и желанието.

- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

## Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато приготвяте месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато приготвяте месо на нивото за изсушаване или на скалата, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с аода.
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сок върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.
- Скара (решетка Airfry)  
За печене и затопляне на ястия без мазнина като пържени картофи, зеленчуци, рибени пръчици и др. Airfry е подходяща също така за печене в готварски ръкав. Когато печете върху скалата Airfry, поставете я на 3-то ниво и изберете функцията конвекция. Препоръчително е да поставите метална тава под решетката Airfry. Препоръчително е да обръщате храната по време на печене, за да получите най-добър резултат.

Конвенционална фурна (долен нагревател + горен нагревател)

| Вид на печено-<br>то ястие  | Функция на<br>фурната | Температура<br>(°C)     | Ниво  | Време [минути]        |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Бишкот                      |                       | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Кекс с мая/<br>пясъчен кекс |                       | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пица                        |                       | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Риба                        |                       | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Говеждо                     |                       | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Свинско                     |                       | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Пиле                        |                       | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Зеленчуци                   |                       | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна

<sup>2)</sup> Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор)

| Вид на печено-<br>то ястие  | Функция на<br>фурната                                                              | Температура<br>(°C)     | Ниво  | Време [минути]        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Бишкот                      |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Бишкот                      |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Кекс с мая/<br>пясъчен кекс |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Кекс с мая/<br>пясъчен кекс |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пица                        |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Риба                        |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Риба                        |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Наденички                   |   | 210 (200*)              | 4     | 14 - 18               |
| Говеждо                     |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Свинско                     |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Пиле                        |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Пиле                        |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Зеленчуци                   |   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Зеленчуци                   |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

\* врата на фурната с 2 стъкла

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна

<sup>2)</sup> Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

| Вид на печено-<br>то ястие  | Функция на<br>фурната                                                               | Температура<br>(°C)     | Ниво  | Време [минути]        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Бишкот                      |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Кекс с мая/<br>пясъчен кекс |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Кекс с мая/<br>пясъчен кекс |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пица                        |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Риба                        |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Риба                        |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Риба                        |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Наденички                   |    | 210 (200*)              | 4     | 14 - 18               |
| Говеждо                     |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Говеждо                     |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Свинско                     |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Свинско                     |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Пиле                        |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Пиле                        |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Пиле                        |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Зеленчуци                   |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Зеленчуци                   |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

\* врата на фурната с 2 стъкла

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна

<sup>2)</sup> Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

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

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

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

В случай че газовите котлони и решетката се замърсят, тези елементи трябва да се свалят от печката и да се измият с топла вода с препарат за миене на мазнината и замърсяванията. След това те трябва да се подсушат. След като свалите решетката, внимателно измийте плота около котлоните и го изтрийте със суха, мека кърпа. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата – виж рисунката по-долу. Почистете отворите на дюзите на горелките, като използвате за отпушването им тънка медна тел. Не използвайте стоманена тел, не развъртайте отворите. - фиг. 7).

### Внимание!

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

Проверте, дали елементите на горелката са добре поставени след чистене. Неправилната позиция на капачката на горелката може да доведе до сериозна повреда на горелката. фиг. 8).

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

## Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светените вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.
- Почистване с пара:\*
- Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.

- Затворете вратата на фурната
- Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагриване на долен нагревател.
- Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.
- Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помощта на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат. Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се образува при почистването с пара.
- След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

### Внимание!

Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

## Смяна на лампата на фурната

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

## Смяна на халогенната лампа на осветление-то на фурната\*

**С цел да се предотврати опасността от токов удар, преди смяна на халогенната лампа трябва да се уверите, дали уредът е изключен.**

- Настройте всички бутони за контрол в положение "●"/"0" и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Извадете халогенната лампа, като я изтеглите отдолу с помощта на кърпа или хартия, при необходимост халогенната лампа да се смени с нова G9 -напрежение 230V -мощност 25W
- Прецизно поставете халогенната лампа в гнездото.
- Монтирайте плафониерата на лампата

Лампа за фурна - Фиг. 9а

**Забележка: Трябва да внимавате, да не докосвате халогенната лампа директно с пръсти!**

\* по избор

## Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите\*

Фурните, маркирани с буква D са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове\*). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.  
Фиг. 10

Духовки, обозначенные буквами Dr\*, оборудованы в нержавеющей телескопической (раздвижной) направляющей, прикрепленные к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противень.  
Фиг. 10а

- Печките, означени с буква **К\*** в наименованието, са оборудвани с вложки със специално самопочистващо се емайлово покритие. Благодарение на това покритие замърсяванията от мазнини или остатъците от храни могат да бъдат самоотстранени при условие, че не са изсушени или загорели (остатъците от храни и мазнини трябва да се отстраняват по най-бързия начин, докато не са се изсушили или загорели, като по този начин ще се предотврати дългото самопочистване на фурната). С цел самопочистване на фурната трябва да я включите за 1 час при зададена температура 250°C. Ако остатъците от храни са по-малки, можете на намалите времето за самопочистване.

### Важно!

Тъй като процесът на самопочистване е свързан с консумирането на енергия, преди всяко почистване трябва да проверите степента на замърсяване. След констатиране на намаляване на самопочистващите качества на вложките, можете да ги смените с нови. Вложките са достъпни в сервизните пунктове или в магазините. Ако изберете традиционните методи за почистване, не бива да забравяте, че самопочистващото емайлово покритие е податливо на триене и за почистването не бива да използвате разяждащи почистващи препарати или твърди кърпи.

## Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

### Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършват от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

## Извадете вратата

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

Фиг 12А - Наклоняване на защитното устройство на пантите

## Изваждане на вътрешното стъкло\*

- С помощта на плоска отвертка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12В).
- Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12В, 12С)
- Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
- Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.  
Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete «щракване».

фиг. 12D - Изваждане на вътрешното стъкло.

3 стъкло.

фиг. 12D1 - Изваждане на вътрешното стъкло.

2 стъкло.

\* по избор

# КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж  
Мощност  
Размерина печката (IxLxA)

230V ~ 50Hz  
Максимално 2,9 kW  
50/85/60 cm

Спазва законите UE

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

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

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

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

Pažljivo sledite ove instrukcije, moći ćete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

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

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

## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

- Koristite pravo posuđe za kuvanje.

Serpa nikada ne sme biti manja od veličine krune gorionika.

Imajte na umu da poklapate šerpe.

- Održavajte gorionike, rešetku koja poklapa gorionik i ploču čistom. Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.

Uopšte, utvrdite da su otvori za izlaz plamena u prstenovima ispod poklopaca i otvori mlaznika gorionika čisti.

- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).
- Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.
- Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.
- Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na gorioniku šporeta.
- Iskoristite preostalu toplotu iz rerne. Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.
- Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena. Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.
- Sve naslage odmah očistite.
- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.

Utrošak energije bespotrebno raste.



### OTPAKIVANJE

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

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

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

### ODLAGANJE UREĐAJA



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

Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala

ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, preporučujemo da očistite bilo kakve nečistoće. Sačekajte da se površina ploče ohladi pre nego što spustite poklopac.

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

**Pažnja.** Korišćenjem uređaja za kuvanje i pečenje stvaraju se toplota, vlaga i produkti izgaranja u prostoriji u kojoj je uređaj postavljen. Pobrinite se da kuhinjski prostor bude dobro provetren, posebno kada je uređaj u upotrebi.

Dugotrajna intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer povećanje efikasnosti mehaničke ventilacije (ako se koristi), dodatnu ventilaciju radi bezbednog uklanjanja produkata izgaranja uz osiguranje razmene vazduha u prostoriji.

Posavetujte se sa stručnjakom pre postavljanja dodatne ventilacije.

**Pažnja.** Uređaj sme da se koristi samo za kuvanje i pečenje. Ne sme da se koristi u druge svrhe, npr. za grejanje prostora.

Ovaj uređaj je namenjen uobičajenim funkcijama u kućnom okruženju (npr. kuvanje) od strane nestručnih korisnika.

Primeri kućnih okruženja:

- kuće i stanovi,
- prodavnice, kancelarijski prostori i druga slična radna mesta,
- seoska domaćinstva, farme,
- hoteli, moteli i drugi stambeni objekti u kojima uređaj koriste nestručni korisnici.

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

1a

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 dugme za odabir funkcija rerne
- 3, 4, 5, 6 komandna dugmad za plinske gorionike
- 7 signalna lampica za temperaturu L
- 8 signalna lampica – indikator rada šporeta R
- 9 ručka na vratima rerne
- 10 fioka
- 11 duo corona
- 12 srednji gorionik
- 13 rešetka
- 14 pomoćni gorionik
- 15 srednji gorionik
- 16 elektronski programator
- 17 poklopac

2f- горионик

a- Sigurnosni ventil gorionika\*

b- Upaljač varnice\*

Оснащение плиты - перечень:

3a Поддон для выпечки\*

3b Поддон для жарки\*

3c Решетка для гриля (решетка для сушки)

3d Вертел –и вилки\*

3e Боковые лестнички

3f Rešetka (Airfry)

\*opcionalan

Navedene instrukcije su upućene kvalifikovanom stručnjaku koji instalira šporet. Ove instrukcije su sa ciljem da vas uvere da su instaliranje i održavanje izvedeni na najprofesionalniji mogući način.

## Instalacija šporeta

- Kuhinja bi trebalo da bude suva i provetrena i da ima efikasan ventilacioni sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilacioni sistem koji odvodi van kuhinjska isparenja nastala tokom procesa gorenja. Taj sistem bi trebalo da se sastoji od ventilacione rešetke ili aspiratora. Aspiratore treba instalirati u skladu sa uputstvima proizvođača. Šporet postavite na način da omogućite slobodan pristup svim kontrolnim elementima.
- U prostoriji takođe treba da bude obezbeđen neophodan dovod kiseonika zbog sagorevanja plina. Dovod vazduha ne sme biti manji od 2 m<sup>3</sup>/h po 1 kW snage gorionika. Vazduh može dolaziti spolja putem otvora za vazduh čiji je minimalni presek 100 cm<sup>2</sup>, ili indirektno iz susjednih prostorija koje imaju ventilacione cevi povezane sa spoljašnjošću. (Crt. 4a).
- Ukoliko ste uređaj upotrebljavali intenzivni i duži vremenski period, može biti neophodno da otvorite prozor da biste poboljšali ventilaciju.
- U cilju zaštite od pregrevavanja okolnih površina, plinski šporet je uređaj iz
  - X – klase i može se ugraditi u element jedino iznad nivoa kuhinjske ploče, što je oko 850 mm iznad poda. Nisu preporučljivi kuhinjski elementi iznad ovog nivoa. Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu 100°C. Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno 2 cm slobodnog prostora oko šporeta. Zid iza šporeta bi trebalo da bude otporan na visoke temperature. Tokom rada uređaja, njegova zadnja strana se može zagrejati i do 50°C više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrstoj, ravnoj podlozi (ne stavljajte ga na postolje).
- Pre nego što počnete da upotrebljavate šporet, prvo ga poravnajte jer je to posebno važno kada se raspodeljuje masnoća u tiganju za prženje. U tu svrhu, dostupne se vam podesive nožice, ali nakon što uklonite fioku. Domet podešavanja je +/- 5 mm.

## Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.\*

Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja kuhinje. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja kuhinje, dete ne može da se np. popne na vrata peći i da istim uzrokuje prevrtanje kuhinje.

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

## Priključivanje na plin

### Pažnja!

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

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

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

## Smernice za montažu

Monter bi trebalo da:

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

\*opcionalan

## Pažnja!

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

## Povezivanje na struju

(Snaga rope 3,5 kW)\*

## Upozorenje!

Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kvalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevoljne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.

## Uputstva za montažu

Šporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmeničnom strujom (400V 3N-50Hz). Voltaža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premošćavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopcu priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi šporeta.

Priključni kabl mora biti obezbeđen.

## Upozorenje!

Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen ⊕

Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.

Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

Crt.4b

## Prilagođavanje šporeta na različite tipove plina

Ovu radnju sme izvršiti samo odgovarajući ovlašćeni monter.

Ako se plinski priključak šporeta razlikuje od onog koji je predvideo proizvođač, a to je G20 20 mbar, mlaznice goriionika moraju biti zamenjene i morate podesiti plamen.

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

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

## Pažnja!

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

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

Zapušač morate zavrnuti pomoću dinamometričnog ključa, sa maksimalnim obrtajem 20 Nm. Preporučujemo da spojeve zapečatite pomoću teflon trake. Ako došlo do prejakog zavrtnja ili ste upotreбили silu, spoj će biti oštećen i popustljiv.

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

## Pažnja!

Po završetku instaliranja šporeta, proverite zaptivanje spojeva pomoću sapunice. Ne pokušavajte da proverite zaptivanje upotrebom vatre

## Pažnja!

Posle svake promene reduktora obaviti tehnički pregled kuhinje koji obuhvata ventile za gas i delovanje zaštite od isficanja gasa.

## Električni priključak

(Snaga max. 3,5 kW)\*

- Šporet je proizveden za rad na napajanju jednofaznom naizmeničnom strujom (230 V 1 N 50 Hz) i opremljen je napojnim kablom 3x1.5mm<sup>2</sup> dužine 1.5 m sa utikačem koji ima zaštitni kontakt.
- Priključna utičnica za strujno napajanje mora biti zaštićena i ne sme biti postavljena iznad šporeta. Nakon postavljanja šporeta, neophodno je da priključna utičnica bude dostupna.
- Pre nego što uređaj priključite na utičnicu, proverite:
  - mogu li osigurač i električne instalacije u domaćinstvu izdržati rad uređaja,
  - da li električni sistem ima uzemljenje u skladu sa zahtevima trenutnih standarda i mera,
  - da li je utikač lako dostupan.

\*opcionalan

| Gorionik tipa Somipress (oznaka „SOM/press“ na korpusu gorionika) |                      |     | Vrsta gasa     |               |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------|-----|----------------|---------------|
|                                                                   |                      |     | G20 2H 20 mbar | G30 3B/P mbar |
| Pomoćni                                                           | Prečnik dizne        | mm  | 0,72           | 0,52          |
|                                                                   | Toplotno opterećenje | kW  | 1,00           | 1,00          |
|                                                                   | Potrošnja plina      | g/h | -              | 73            |
| Srednji                                                           | Prečnik dizne        | mm  | 0,98           | 0,67          |
|                                                                   | Toplotno opterećenje | kW  | 1,80           | 1,80          |
|                                                                   | Potrošnja plina      | g/h | -              | 131           |
| Duo corona                                                        | Prečnik dizne        | mm  | 1,17           | 0,83          |
|                                                                   | Toplotno opterećenje | kW  | 2,80           | 2,80          |
|                                                                   | Potrošnja plina      | g/h | -              | 204           |

| Plamen gorionika | Promena sa tečnog plina na prirodni plin                                             | Promena sa prirodnog plina na tečni plin                                             |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Pun              | 1. Zamenite mlaznicu gorionika odgovarajućim tipom u skladu sa tablicom o mlaznicama | 1. Zamenite mlaznicu gorionika odgovarajućim tipom u skladu sa tablicom o mlaznicama |
| Ekonomičan       | 2. Lagano odvijte podesivi zavrtnj i podesite veličinu plamena.                      | 2. Lagano zašrafite podesivi zavrtnj i proverite veličinu plamena.                   |

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

Gornji plamenici ne zahtevaju podešavanje prvog strujanja vazduha. Pravilan plamen ima jasnu unutrašnju kupu plave ili zelene boje.

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

Crt. 5a - Zamena mlaznica gorionika – odvijte mlaznicu pomoću specijalnog ključa br.7 i zamenite je novom potrebnom za vrstu plina koju koristite (vidi tabele).

Dovod plina do gornjih plamenika je otvoren i podešava se pomoću komandi za regulisanje. Kod šporeta koji imaju sigurnosni ventil, koristi se komanda za gornji plamenik sa sigurnosnim ventilom. Komande treba da podešavate kada je gorionik uključen na poziciju ekonomičnog plamena, i to koristeći šrafciğer za podešavanje veličine 2,5 mm.

Crt.5b - komanda „Copreci”

Crt.5c - komanda „Copreci”

Regulaciju štedljivog plamena obavlja instalater i regulacija mora da se obavi kod korisnika. Zavisi od vrste korištenog gasa i njegovog pritiska.

### **Pažnja!**

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

## Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Ispraznite fioku, očistite fabričke zaštitne delove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite toplom vodom i sa malo tečnog sapuna,
- Uključite ventilaciju u sobi ili otvorite prozor,
- Zagrejte rernu (do temperature od 250°C, oko 30 min.), uklonite mrlje ako ih ima i pažljivo operite.
- Kada rukujete šporetom, pažljivo sledite bezbednosne instrukcije.

Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.

### Važno!

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

### Važno!

Kod rerni koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «0.00» čim izvršite priključivanje na strujno napajanje.

Na programatoru podesite tekuće vreme. (Pogledajte Elektronski programator). **Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi\*.**

### Važna napomena!

Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirnom prstima označenim površinama.

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

**Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.**

## Hronometar M\*

Hronometar ne može kontrolirati korišćenje peća. Čuti ćete zvučni signal koji će javiti zaključak kratkih aktivnosti za pripremu. Vreme može biti određeno od 0 do 60 minute.

Crt.6a

### Mehanički uredjaj za odmeravanje minuta\* Ms\*

Uredjaj za odmeravanje minuta je namenjen za upravljanje radom pećnice. Može se ga programirati u okviru od 0 do 120 minuta. Nakon protoka programiranog vremena uključuje se zvučni signal i pećnica će se automatski isključiti. Programiranje – okretaljku okrenuti u smeru kazaljki na satu i programirati traženo vreme.

Crt. 6b

Kada se okretaljka nalazi u poziciji „0” pećnica neće početi sa radom.

Ako ne nameravate upotrebljavati funkciju uredjaja za odmeravanje minuta, okretaljku treba staviti u poziciju 0.

Crt. 6c

\*opcionalan

## Kako da koristite gornje plamenike

### Izbor posuđa

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

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

Crt. 6d:

- a - WRONG
- b - RIGHT

Komandna dugmad za plinske gorionike

Crt. 6e:

- a - Pozicija „isključeno”
- b - Pozicija „ekonomičan plamen”
- c - Pozicija „veliki plamen”

### Paljenje bez upaljača

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

### Dugme za paljenje varnice\* ☆○

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

### Komandno dugme za paljenje\*

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

### Pažnja!

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

## Izbor odgovarajućeg plamena

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

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

Zavisno od potreba, plamen možete podešavati postepeno.

Crt.6f

a - Pogrešno  
b - Ispravno

### Pažnja!

Nemojte podešavati veličinu plamena između pozicije isključeno I i pozicije veliki plamen.

## Kako da koristite grejnu ploču\*

Jačina zagrevanja se može podešavati postepeno, okretanjem odgovarajućeg dugmeta na desno ili na levo. Uključivanjem ploče, na komandnij tabli se pali žuta signalna lampica.

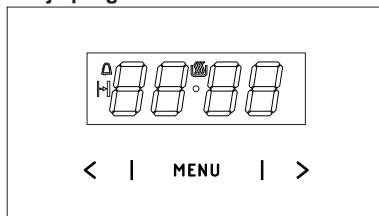
- MIN. Podgrevanje
- 1 barenje povrća, lagano kuvanje
- kuvanje supa, većih količina jela
- 2 lagano prženje
- roštiljanje mesa, ribe
- 3 MAX. Brzo zagrevanje, brzo kuvanje, prženje
- 0 isključeno

Crt.6g

## Подбор мощности нагревания

Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтая сигнальная лампочка. Правильным выбором посуды сэкономите энергию. Посуда би требовало да има дебиле, равнo днo чии је прећник једнак прећнику грејне зоне, јер се у том случају топлота најефикасније преноси (Crt. 6h).

## Delovanje programatora Ts



**MENU** - senzor izbora režima rada

- > - senzor Plus
- < - senzor Minus
- - simbol spreman za rad
- - simbol tajmera
- - simbol vremena trajanja rada

## Podešavanje trenutnog vremena

Posle uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja posle prekida napona displej pokazuje pulsirajuće 0.00.

- pritisnuti i pridržati senzor **MENU** (ili istovremeno senzore </>) dok se na displeju ne pojavi simbol ●, tačka ispod simbola treperi,
- u vremenu 7 s podesiti trenutno vreme pomoću senzora </>.

Posle oko 7 s od kraja podešavanja vremena, novi podaci su zapamćeni, a tačka ispod simbola ● prestaje da treperi.

Korekciju vremena možemo da obavimo kasnije istovremenim pritiskanjem senzora </>, dok tačka ispod simbola ● pulsira možemo da ispravimo trenutno vreme.

### Pažnja!

Rernu možemo da pokrenemo kad se pojavi simbol ● na displeju.

### Tajmer

Tajmer se aktivira u bilo kojem momentu, bez obzira na stanje aktivnosti ostalih funkcija programatora. Raspon merenog vremena iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta.

Tajmer podešavamo:

- pritisnuti senzor **MENU**, na zaslonu će da pulsira simbol ●.
- podesiti vreme tajmera senzorima </>, displej prikazuje podešeno vreme tajmera i aktivnu funkciju rada ● posle isteka podešenog vremena uključuje se zvučni signal i treperi ●.
- Zvučni signal isključujemo tako da dodirujemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirujemo i istovremeno pridržimo senzore </>, simbol ● se gasi, a displej prikazuje aktuelno vreme.

### Pažnja!

Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje posle oko 7 minuta.

### Vrijeme trajanja rada

Ako rerna treba da se isključi u određenom satu, treba da:

- Za uključenje funkcije vremena trajanja rada podesiti regulator funkcija rerne u izabrani položaj, a regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.
- pritisnuti senzor **MENU** dok se na displeju nakratko ne pojavi *dur*, a simbol I\* počinje da treperi,
- podesiti željeno vreme rada senzorima </>, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

Podešeno vreme će da bude uneseno u memoriju posle oko 7 s, displej opet prikazuje trenutno vreme dok je upaljen simbol I\*.

Posle isteka deklarisanog vremena, rerna se automatski isključuje, oglašava se zvučna signalizacija, a simbol I\* počinje da treperi.

\*opcionalan

- podesiti regulatore funkcije rerne i regulator temperature u poziciju isključeno,
- Zvučni signal isključujemo tako da dodirnemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirnemo i istovremeno pridržimo senzore  $</>$ , simbol  se gasi, a displej prikazuje aktuelno vreme.

## Poništavanje parametara

U bilo kojem momentu možemo da izbrisemo parametre tajmera ili vremena trajanja rada.

- Za poništavanje parametara vremena trajanja rada istovremeno dodirnuti senzore  $</>$ .

Poništavanje parametara tajmera:

- senzorom **MENU** izabrati funkciju tajmera,
- opet pritisnuti senzore  $</>$ ,

## Promena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala menjamo na sledeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore  $</>$ ,
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *ton*, poruke na displeju trepere:
- senzorima  $</>$  izabrati odgovarajući ton: u rasponu 1 do 3 senzorom  $>$  u rasponu od 3 do 1 senzorom  $<$ .

## Promena jačine svetlosti displeja

Moguća je promena jačine svetlosti displeja u rasponu od 1 do 9, gde je 1 najtamnija, a 9 najsvetlija. Unesena vrednost je primenljiva kad sat nije aktivan (korisnik nije dodirnuo nijedan senzor najmanje 7 sekundi).

Jačinu svetlosti displeja možemo da promenimo na sledeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore  $</>$ ,
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *bri* (prvo pritiskanje uzrokuje prelazak u funkciju *ton*, drugo *ubri*).
- senzorima  $</>$  izabrati odgovarajuću jačinu svetlosti: u rasponu od 1 do 9 senzorom  $>$  u rasponu od 9 do 1 senzorom  $<$ .

## Pažnja!

Kad je sat aktivan (dakle korisnik je u vremenu 7 sekundi pritisnuo senzor) jačina svetlosti displeja je maksimalna.

## Noćni režim

U periodu od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje jačinu svetlosti displeja

## Funkcije rerne i rad.

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, i roštilja (ako ga ima). Rernom se rukuje pomoću jednog dugmeta koje služi za odabir programa i kao regulator temperature.

Crt.6i

**Pažnja!**  
Kod modela šporeta koji nemaju roštilj, na dugmetu ne postoji oznaka .

## Moguće pozicije dugmeta



### Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.



100-250  
°C

### Uključeni donji i gornji grejač

Termostat omogućava korisniku da podesi temperaturu u opsegu od 100°C do 250°C. Pogodno za pečenje.



### Uključen donji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.



### Uključen gornji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozgo.



### Uključen je grejač roštilja

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki ili ražnju.

## Uključivanje i isključivanje rerne

Ako želite da uključite rernu potrebno je da:

- Podesite neophodne uslove rada za rernu, njenu temperaturu i način zagrevanja,
- Podesite dugme na pravu poziciju, okrećući ga na desno.

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.

Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

## Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

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

Crt.6j

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

Crt. 6k

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

## Moguća podešavanja dugmeta za odabir funkcija rerne



### Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.



### Uključen je grejač roštilja

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki.



### Uključen gornji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozgo.



### Uključen donji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.



### Donji i gornji grejač su uključeni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna se zagreva na uobičajen način.

Рис.6з

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.

Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne

isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

## Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

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

Рис.6l

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

Рис.6k

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

## Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.



### Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



### Brzo zagrevanje

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



### Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



### Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



### Pojačani gril (Supergrill)

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



### Uključeni gril

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



### Uključeni donji grejač

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



## Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrijavanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrijavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.



## Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanja dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



## Brzo zagrijavanje

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



## Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



## Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



## Pojačani gril (Supergrill)

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



## Uključeni gril

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



## Uključeni donji grejač

U ovom položaju dugmeta rerne greje uključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).



## Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrijavanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrijavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.



## Uključena termo cirkulacija

Podešavanje dugmeta u položaju „uključena termo cirkulacija” omogućava realizaciju grejanja rerne na način koji dikira termo – ventilator koji se nalazi na centralnom mestu zadnje stenke komore rerne. U odnosu na konvencionalnu rernu koriste se niže temperature pečenja. Korišćenje ovog načina grejanja omogućava ravnomerni protok topline oko jela koje je stavljeno u rernu.



## Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se R i L. Kada se upali R lampica, znači da rerne radi. Kada se L lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put L lampica ne isključi. Kada pečete, L lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). R lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju „osvetljenje u rerni”.

## Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (sa ventilatorom i ultra-grejačem ventilatora)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolisete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju, što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

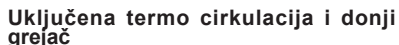
Crt.6m

Crt.6k

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

### Pažnja!

Kada birate model koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerne će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.



Kod tog položaja dugmeta rerna realizuje funkciju termo – cirkulacije i uključenog donjeg grejača, što uzrokuje povišenje temperature ispod pečenja. Velika količina toplote koja je emitovana odozdo, vlažni kolači, pica.

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

● Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa 

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

Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja, temperatura mora biti podešena na 210°C (200°C\*), dok za funkciju roštilja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

\* vrata rerne sa dva staklena panela

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

Ražanj vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjiće, kobasice itd.

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



Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Crt.6y

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upalnice se R i L. Kada se upali R lampica, znači da rerna radi. Kada se L lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podesena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put L lampica ne isključi. Kada pečete, L lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). R lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju "osvetljenje u rerni".

\*opcionalan

## Pečenje

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

- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

## Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremaјte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje јedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivате njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.
- Rešetka (Airfry)  
Za pečenje i podgreјvanje јela bez masnoće poput pomfrita, povrća, ribljih štapića itd. Airfry je takođe pogodan za pečenje u vrećicama za pečenje. Kada pečete na Airfry rešetki, postavite rešetku na 3. nivo i odaberite funkciju ventilatora. Preporučuje se da postavite pleh ispod rešetke Airfry. Preporučuje se da okrećete hranu tokom pečenja kako biste postigli najbolje rezultate.

## Konvencionalna peć (donji grejač + gornji grejač )

| Način pripremanja hrane       | Funkcija peći | Temperatura (°C)        | Nivo  | Vreme (min.)          |
|-------------------------------|---------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskvit                       |               | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Kvašen / štiričetrtnski kolač |               | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                         |               | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Ribe                          |               | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Govedina                      |               | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Svinјina                      |               | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Pišćanec                      |               | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Zelenјava                     |               | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagreјana (ako nije napisano drugačije). Kod zagreјane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

<sup>1)</sup> Zagreјati praznu rernu

<sup>2)</sup> Navedena vremena se tiću јela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (donji grejač + gornji grejač + ventilator)

| Način pripremanja hrane        | Funkcija peći                                                                      | Temperatura (°C)        | Nivo  | Vreme (min.)          |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskvit                        |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Biskvit                        |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                          |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Ribe                           |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Ribe                           |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Klobase                        |   | 210 (200*)              | 4     | 14 - 18               |
| Govedina                       |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Svinjina                       |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Pišćanec                       |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Pišćanec                       |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Zelenjava                      |   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Zelenjava                      |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

\* vrata rerne sa dva staklena panela

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejanererne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

<sup>1)</sup> Zagreјati praznu rernu

<sup>2)</sup> Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

| Način pripremanja hrane        | Funkcija peći                                                                       | Temperatura (°C)        | Nivo  | Vreme (min.)          |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskvit                        |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                          |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Ribe                           |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Ribe                           |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Ribe                           |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Klobase                        |    | 210 (200*)              | 4     | 14 - 18               |
| Govedina                       |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Govedina                       |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Svinjina                       |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Svinjina                       |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Pišćanec                       |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Pišćanec                       |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Pišćanec                       |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Zelenjava                      |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Zelenjava                      |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

\* vrata rerne sa dva staklena panela

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejanererne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

<sup>1)</sup> Zagreјati praznu rernu

<sup>2)</sup> Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

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

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

**Gorionici, rešetka na ploči gorionika, kućište šporeta**

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

Crt.7

## Pažnja!

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

Proveriti da li su elementi plamenika pravilno montirani posle čišćenja. Ako je poklopac plamenika u položaju izvan osi, to može da prouzrokuje trajno oštećenje plamenika. Crt. 8).

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

## Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:
  - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
  - zatvorite vrata rerne,
  - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
  - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
  - otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunderom i operite koristeći toplu vodu

i tečnim sapun.

**Pažnja!**

Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.

- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

## Pažnja!

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

## Zamena sijalice u rerni\*

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9

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

## Zamena halogene sijalice osvetljenja peći\*

**Da ne bi došlo do strujnog udara pre zamene halogene sijalice proveriti da li je uređaj isključen iz mreže.**

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●“ / „0“ i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Izvaditi halogenu sijalicu, povlačeći je prema dole i koristeći krpicu ili papir, u slučaju potrebe halogenu sijalicu zameniti na novu G9 -napon 230V -snaga 25W
- Precizno umetnuti halogenu sijalicu u njeno grlo.
- Montirati senilo osvetljenja

Sijalica u rerni - Crt 9a

**Pažnja: Obratiti pažnju da montiranu halogenu sijalicu direktno ne dodirujemo golim prstima!**

\*opcionalan

Peći označeni sa slovom D su predviđeni sa lakim deljivim usmeravanjima (lateralnim usmeravanja\*). Da ih odstranite, vucite frontalni uređaj potom nagnite usmeravanje i odstranite i ga izvadite iz uređaja natrag.  
Crt 10.

Vrste peća označene sa slovima Dp u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rđa\*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjima. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, šine morate izvaditi obeseći rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama etaneij и узлов.  
Crt 10a.

- Kuhinje označene slovom K\* u tipu su opremljene umecima pokrivenim specijalnim samočišćenim emajlom. Emajl uzrokuje da nečistoće od masnoće ili ostataka hrane mogu da budu samostalno uklonjene pod uslovom da nisu isušene ili zapečene (ostatke jela i masnoće što brže ukloniti dok se ne isuše ili zapeku, jer izbegavamo dugo samočišćenje peći). Samočišćenje se odvija kad uključimo peć na 1 sat i podesimo temp. 250°C. Ako su ostaci jela mali, proces može da bude kraći.

## Važno!

Zbog toga što se proces samočišćenja veže sa potrošnjom energije, pre svakog čišćenja proveriti stepen zaprljanosti. Kad ustvrdimo da su samočišćeće osobine umetaka smanjene, možemo da ih zamenimo. Umetke možemo da kupimo u servisnim tačkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtiti o tome da je samočišćeći emajl osetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.

## Skidanje vrata

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

## Crt 12A - Iskošavanje delova za zabavljanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice\*

1. Pomoću ravnog odvijača otkaćiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore. Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik“. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik“.

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

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

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

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

## TEHNIČKI PODACI

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Napon i frekvencija :   | 230V~50 Гц      |
| Snaga: макс.            | 2,9 кВт         |
| Dimenzije šporeta š/v/d | 85 / 50 / 60 cm |

Saglasnost sa EU regulativama EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 standardi

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

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

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

Laikydami šią 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 pinigų ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykite elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepa-  
mirškite uždegti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus grotėles, viryklės plokštę švarius.
- Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidėję nešvarumai pašalinami tiktai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“.
- Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaitėje ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.
- Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošama puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą.
- Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždare orkaitės dureles.
- Šandėriai 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, prisidėsite prie aplinkos apsaugos.

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

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

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

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

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

**Dėmesio.** Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

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

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

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti.

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

**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 intensyviu 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 paviršiaus degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės gali būti vaiko nusidėgimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestų viryklės karštų elementų.
- Į stalčių nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsidegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebėkite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ją vėl naudoti tik tai specialistui ją pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiupai yra uždaryti, neatsukite čiupų 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 grotelių, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus grotelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegtą degtuko arba dujų uždegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsną pučiant.
- Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiškai pritaikyti viryklę kitai dujų rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Šiuos veiksmus gali atlikti įgaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimo priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:**  
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Šitokių atveju nedelsiant užsukite dujų baliono vožtuvą arba dujų sistemos dujų tiekimo čiupą ir pravėdinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežastčiai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviešti 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 naudojates 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 Duo corona
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Vidutiniškas degiklis
- 16 Programavimo įtaisas
- 17 Dangtis

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\*
- 3f Grotelės („Airfry“ kopėčios)

\*Kai kuriuose modeliuose

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

## Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujų nės viryklės naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitikti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtų būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nuvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklės pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtų būti įręgi užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m<sup>3</sup>/h vienam degiklių galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm<sup>2</sup> skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su į išorę išeinančiu ventiliaciniu kanalu.
- Intensyviai ir ilgai naudodamiesi prietaisu atidarykite langą, kad ventiliavimas būtų efektyvesnis.
- Arti esančių paviršių apsaugos nuo perkaitimo atžvilgiu dujinė viryklė yra X klasės prietaisas ir gali būti įmontuojama į baldus 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 temperatūrą, temperatūros.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsiliėtų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išemę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

## Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.\*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

## Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

### Dėmesio!

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

## Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## Dėmesio!

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

## Dėmesio!

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

### 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 jokių judamųjų dalių, kurios galėtų jį pažeisti.

### Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Viryklė turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu. Prijungimas turi būti atliktas tokių būdų, kad nesudarytų įtampos 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 elementų.

## Dėmesio!

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

## Dėmesio!

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

### Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)\*

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfazė, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su žeminiu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žeminimo) 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 žeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

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

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

## Dėmesio!

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

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

**DEMESIO!** 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

### Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norėdami pritaikyti viryklę kitų dujų degimui:

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

## Dėmesio!

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

\*Kai kuriuose modeliuose

| 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              |
| Duo corona                                                        | Purkštuko skersmuo | mm  | 1,17           | 0,83             |
|                                                                   | Šiluminė apkrova   | kW  | 2,80           | 2,80             |
|                                                                   | Dujų sunaudojimas  | g/h | -              | 204              |

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

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

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

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

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

Pieš. 5b - Prastas kranas Copreci

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

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

## Dėmesio!

Baigę reguliavimą, užklijuokite lipduką su dujų rūšių, 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 gamyklos priežiūros priemonės nuo orkaitės kameros vidaus,
- išimkite orkaitės įrangą ir nuplaukite šiltame vandenyje su indų plovikliu.
- įjunkite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

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

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

### Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ts, dispijūje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

**Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia\*.**

### Svarbu!

Elektroniniame programavimo įtaise Ts įrengti jutikliai valdomi pirštu paliečiant pažymėtus paviršius.

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuoja mas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

## Laikmatis M\*

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

Pieš. 6a

### Mechaninis laikmatis Ms\*

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

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 - GERA!

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

a - Padėtis: degiklis išjungtas

b - Padėtis: taupi liepsna

c - Padėtis: didelė liepsna

## Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

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

## Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį\* ☆○

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

## Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę\*

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

### Dėmesio!

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## Degiklio liepsnos pasirinkimas

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

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

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f

a - BLOGAI

b - GERA!

## Dėmesio!

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

## Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas\*

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

Si 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 išsijungia geltona signalizacinė lemputė.

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

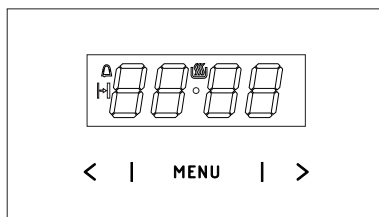
Pieš. 6g

## Dėmesio!

Išlaikykite plokštelę švaria – nešvari plokštelė neperduoda visos galios. Saugokitės plokštelės 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 enerģijū. Traukam jābūt biezs, plakāns dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildriņķa diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pieva-dīšana. Pieš. 6h.

## Valdymo skydo Ts veikimas



**MENIU** – veikimo režimo parinkties jutiklis

- > - Pluso jutiklis
- < - Minuso jutiklis
- - parengties veikti simbolis
- - minučių skaitiklio simbolis
- - veikimo trukmės simbolis

## Einamojo laiko nustatymas

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

- spausti ir prilaikyti jutiklį **MENIU** (arba vienu metu jutiklius < / >), kol ekrane atsiranda simbolis •, taškas po simboliu mirga,
- per 7 s nustatyti einamąjį laiką jutikliais < / >.

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

Laiką galima koreguoti vėliau: vienu metu spausti jutiklius < / >, kol mirga taškas po simboliu, • 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 jutiklį **MENIU**, ekrane ima mirgti simbolis •.
- minučių skaitiklio laiką nustatyti jutikliais < / >, ekrane rodomas nustatytas minučių skaitiklio laikas ir aktyvi veikimo funkcija • praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas ir mirga •.
- garso signalui išjungti paliesi ir palaikyti jutiklį **MENIU** arba paliesi ir palaikyti vienu metu jutiklius < / >, 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.
- spausť jutiklį **MENIU**, kol ekrane trumpam pasirodys *dur* ir simbolis  ima mirgėti.
- nustatyti norimą veikimo laiką jutikliais  $</>$  nuo 1 minutės iki 10 valandų.

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

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

- nustatyti orkaitės funkcijų ir temperatūros reguliavimo rankenėles padėtyje išjungta,
- garso signalui išjungti paliesť ir palaikyti jutiklį **MENIU** arba paliesť ir palaikyti vienu metu jutiklius  $</>$ , simbolis  užgesťa, o ekrane rodomas esamas laikas.

## Parinkčių trynimas

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

- Veikimo trukmės parinktis panaikinti paliesť vienu metu jutiklius  $</>$ .
- Minučių skaitiklio parinkčių trynimas:
- jutikliu **MENIU** parinkti minučių skaitiklio funkciją,
- dar kartą paspausti jutiklius  $</>$ ,

## Garso signalo tono keitimas

Garso signalo toną galima pakeisti šiuo būdu:

- vienu metu paspausti jutiklius  $</>$ ,
- jutiklį **MENIU** parinkti funkciją *tonas*, rodmenys ekrane mirga:
- jutikliais  $</>$  parinkti tinkamą toną: nuo 1 iki 3 jutikliu  $>$  nuo 3 iki 1 jutikliu  $<$ .

## Ekrano ryškumo keitimas

Ekrano ryškumą galima keisti nuo 1 iki 9, kai 1 reiškia tamsiausią parinktį, o 9 – šviesiausią. Parinkta vertė taikoma, kai laikrodis yra neaktyvus (t. y. naudotojas nelietė jokių jutiklių bent 7 sekundes).

Ekrano ryškumą galima pakeisti šiuo būdu:

- vienu metu paspausti jutiklius  $</>$ ,
- jutikliu **MENIU** parinkti funkciją *bri* (pirmą kartą paspaudus pereinama į funkciją *tonas*, antrą kartą – į funkciją *bri*).
- jutikliais  $</>$  parinkti norimą ryškumą: nuo 1 iki 9 jutikliu  $>$  nuo 9 iki 1 jutikliu  $<$ .

## Dėmesio!

Jeigu laikrodis yra aktyvus (t. y. naudotojas paspaudė jutiklį per pastarąsias 7 sekundes), ekrano ryškumas yra stipriausias.

## Nakties režimas

Nuo 22.00 iki 6.00 valandos laikrodis automatiškai sumažina ryškumą.

## Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama su viršutinių ir apatinių kaitinimo elementu bei griliu (jei yra). Ši orkaitė valdoma su viena rankenėle, skirta funkcijos rūšies pasirinkimui ir tuo pačiu surišta su temperatūros reguliatoriumi.

Pieš.6i

## Dėmesio !

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėle nėra  padėties.

## Galimos rankenėlės padėties



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



100-250  
°C

### Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

T Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdami.



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



### Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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

## Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjunti orkaitę:

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

Pieš.6z

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

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

## Orkaitė su natūralią 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 padėty



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



### Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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



### Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Pieš.6z

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

## Orkaitė su priverstine oro apytaka

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

## Dėmesio !

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



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvus, kepintuvus ir ventiliatorius. Naudojama orkaitė pradžioje įkaitinti.



### Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



### Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



### Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



### Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



## Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



## Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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

Pieš.6z

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



## Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgį skrudinami ant grotelių.



## Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tik iš apačios. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



## Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



## Ijungta oro apytaka

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

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

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 skonui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.

Pieš.6m

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

Pieš.6k

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



## Dėmesio!

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



## Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



## Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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

Pieš.6z



## Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



## Greitas pakaitinimas

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



## Atšildymas

Įjungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



## Ijungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## 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 durelėmis),
- 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 durelėmis. Naudojantis griliu, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

## Iešmo funkcijos naudojimas\*

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

Dėmesio!

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

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

(žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)

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

Pieš.6y

\*Kai kuriuose modeliuose

## Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudoti šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti svarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepat 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 knygoje pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje 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 džiovinimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkartėmis pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, šilto vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.
- Grotelės („Airfry“ kopėčios)  
Kepimui ir šildymui neriebiems patiekalams, tokiems kaip gruzdintos bulvės, daržovės, žuvies piršteliai ir kt. „Airfry“ tinka kepti ir kepimo rankovėje.  
Kai kepat ant „Airfry“ grotelių, padėkite lentyną ant 3 lygio ir pasirinkite konvekcijos funkciją. Po „Airfry“ kopėčiomis rekomenduojama padėti metalo lakštą. Norint pasiekti geriausių rezultatų, kepimo metu maistą rekomenduojama pasukti.

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 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                        |                   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę

<sup>2)</sup> Nurodytas laikas galioja kepat 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 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Mielinis / smėlinis pyragas |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                        |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Mielinis / smėlinis pyragas |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                        |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę

<sup>2)</sup> 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 ataušus.**

**Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas**

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

## Dėmesio !

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

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

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

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

## Svarbu!

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

## Orkaitė

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

## Dėmesio !

Stiklinės korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

## Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas\*

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

\*Kai kuriuose modeliuose

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

## Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

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

### Dėmesio!

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

## Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vėryų apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas\*

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

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

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| Vardinė įtampa         | 230V~50 Hz                          |
| Vardinė galia          | maks. 2,9 kW                        |
| Prietaiso kategorija   | 50 / 60 / 85 cm                     |
| Atitinka EB taisykles: | EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 |

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

### Tähelepanu!

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

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõdu vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõd 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 ahjuüks korralikult. Määrdundu uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäära 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 kättesaamatuks.

## KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

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

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

**Tähelepanu.** Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Kasutamisel seade kuumeneb. 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 tavapäraste 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 kuumi pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidi seisvates kuumade vedelikuga anumatest.
- Jälgige, et kõrgis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid 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 pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Ärge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidipladi 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 pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatav lasta pliidi pinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.
- Keelatud on pliidi ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- **GAASILEKKE KAHTLUSE KORRAL.** Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (ballooni või gaasivõrgus), tüulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides 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 ballooni märg rätik leegi kustutamiseks ja ballooni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballooni kraan iga kasutuskorra lõpul.

1a

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

2f

- a- Leegiandur\*
- b- Elektrisüütel\*

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat\*
- 3b Grätar sarma nichelata
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3d Praevarras ja hargid\*
- 3f Võre (redel Airfry)

\*Mõned mudelid

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

## Pliidi paigaldamine

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

## Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.\*

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

### joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm



## Ühendamine gaasivõrku

### Tähelepanu!

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

## Teave gaasiühenduseksperdile Ekspertil peavad olema:

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

\*Mõned mudelid

## Tähelepanu!

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

## Ühendamine elastse terasjuhtmega

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

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

## Ühendamine jäiga torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2".

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

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

Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

## Tähelepanu!

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

## Tähelepanu!

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

## Ühendamine elektrivõrku

(võimsus max 3,5 kW)\*

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

## Ühendamine elektrivõrku

(võimsus on suurem kui 3,5 kW)\*

## Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik.

Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

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

(230 V), ühendades silla ühenduskabis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

## Märkus!

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

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

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

## Märkus!

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

Joonis 4b

\*Mõned mudelid

## Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

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

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

### Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

| Somipress tüüpi põleti (vastavalt põleti korpuse märgistusele „SOMI-press“) |                   |     | 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              |
| Duo corona                                                                  | 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 määratud 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 olümasolev 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 ahjuukselt kleeibised ahjuukselt. Kui järele jääb nähtav jälg, lülitage ahi sisse (vt allpool) ja puh stage kuum klaas klaasipuhastusvahendi abil. Kuivatage pehme lapiga.
- vabastage sahtel, puhastage ahju sisemus tootmisjäakidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilaatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- kõikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

### Tähtis!

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

## Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00).

Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit).

**Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks\*.**

### Tähtis teave!

Elektrooniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrmega puudutamisel. Tajuri igit asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

## Munakell M\*

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

joonis. 6a

## Mehaaniline minutilugeja Ms\*

Minutilugeja on ette nähtud praeahju töö juhtimiseks. Seda võib seadistada 0 kuni 120 minutini. Seadistatud tööaja möödumisel lülitub sisse helisignaal 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 Ⅲ.

joonis. 6c

## Pliidiplaatide kasutamine

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

### Keedunõude valik

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

\*Mõned mudelid

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

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

joonis. 6d:

- a - Ebaõige
- b - Corect

## Pliidiplaadi juhtnupp

joonis. 6e:

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

## Põletite süütamine käsitsi

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

## Põletite süütamine elektrisüüteliga\* ☆:○

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

## Põletite süütamine käsisisüüteliga\*

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

### Tähelepanu!

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

## Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

- Suur leek
- väike leek („säastuleek“)
- 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 kuumutusosal või poti põhjas segab soojusülekanne.

### Kuumutusvõimsuse valik

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

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

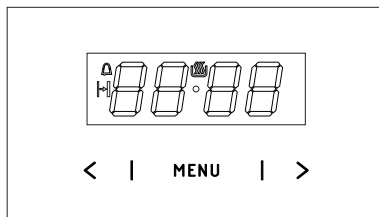
joonis. 6g

### Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

- pliidiplaadi puhtusele - määrdunud pliidi soojusülekanne 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.

## Ts programmaatori töö



### MENU - režiimi valikuandur

- > - sensor pluss
- < - sensor miinus
- töövalmiduse sümbol
- taimeri sümbol
- töö kestuse sümbol

### Jooksva aja seadistamine

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

- vajutades ja hoidke all andurit **MENU** (või samaaegselt andureid < / >), kuni ekraanile ilmub sümbol ja sümboli järel olev punkt hakkab vilkuma,
- anduri abil seadistage 7 sekundi jooksul praegune aeg < / >.

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

Aega võib korrigeerida ka hiljem, vajutades samaaegselt anduritele < / > ja kui sümboli järel olev punkt hakkab vilkumast, saab korrigeerida jooksvat aega.

### Tähelepanu!

Ahju saab käivitada pärast sümboli ilmumist ekraanile.

### Alarmkell

Taimerit saab aktiveerida igal ajal, sõltumata programmeerija teiste funktsioonide olekust. Ajavahemik on 1 minut kuni 23 tundi ja 59 minutit. Taimeri seadistamiseks tuleb:

- vajutades anduril **MENU**, vilgub ekraanil sümbol .
- seadistage taimerite aeg anduritega < / >, ekraanil kuvatakse seadistatud taimer ja aktiivne toofunktsioon pärast määratud aja möödumist kõlab helisignaali ja pulseerub .
- helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all andurit **MENU** või puudutage ja hoidke korraga all andureid < / >, sümbol kustub ja ekraan näitab praegust kellaaega.

\*Mõned mudelid

## 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 andurit **MENU** kuni hetkeni, kui ekraanile ilmub korraaks teade *dur* ja sümbol  vilgub,
- seadistage anduritega soovitud tööaeg  $</>$ , 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 helisignaali, ja sümbol  hakkab vilkuma.

- seadke ahju funktsiooni nupud ja temperatuuriregulaator väljalülitatud asendisse,
- Helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all andurit **MENU** või puudutage ja hoidke korraga all andureid  $<$  ja  $>$ , sümbol  kustub ja ekraan näitab praegust kellaaega.

## Seadete kustutamine

Taimeri või töö kestuse saate igal ajal lähtestada.

- Töö kestuse sätete kustutamiseks puudutage samal ajal andureid  $</>$ .

Taimeri seadete lähtestamine:

- anduriga **MENU** valige taimerifunktsioon,
- vajutage andureid uuesti  $</>$ ,

Helisignaali muutmine

Helisignaali tooni saab muuta:

- samaaegselt vajutades andureid  $</>$ ,
- anduriga **MENU** valida funktsioon *ton*, näidikul ekraanil vilguvad:
- anduritega  $</>$  valida õige toon: vahemikus 1 kuni 3 andurit  $>$  vahemikus 3 kuni 1 andurit  $<$ .

## Ekraani heleduse muutmine

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

Ekraani heledust saab muuta järgmiselt:

- samaaegselt vajutage andureid  $</>$ ,
- anduriga **MENU** valides funktsiooni *bri* (esimene vajutus läheb funktsioonile *ton*, teine *bri*).
- anduritega  $</>$  valige õige heledus: vahemikus 1 kuni 9 andurit  $>$  vahemikus 9 kuni 1 andurit  $<$ .

## Tähelepanu!

Kui kellaaeg on aktiivne (st kasutaja on viimase 7 sekundi jooksul andurit vajutanud), on ekraani heledus maksimaalne.

## Õine režiim

Kellaaegadel 22.00 kuni 6.00 väheneb ekraani heledus automaatselt.

## Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6i

## Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist .

## Nupu võimalikud asendid



### Ahju sisevalgustus

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



100-250  
°C

### Pealt- ja altkuumus

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



### Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillirestil või vardas.



### Pealtkuumus

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



### Altkuumus

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

## Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

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

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutult 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.

## Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

### Tähelepanu!

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

## Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



### Ahju sisevalgustus

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



### Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



### Pealtkuumutus

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



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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

## Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

### Tähelepanu!

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



### Ahju sisevalgustus

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



### Kiire kuumutamine

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



### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



### Turbo-grill ja konvektsioon

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



### Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

joonis. 6z

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

## Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

## Tähelepanu!

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



## Konvektsioon

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

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

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



## Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



## Konvektsioon ja altkuumutus

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



## Ahju sisevalgustus

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



## Kiire kuumutamine

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



## Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



## Turbo-grill ja konvektsioon

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



## Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



## Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



## Altkuumutus

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



## Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

**Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210 °C (200°C\*), funktsiooni „konvektioon 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 „konvektioon 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 altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovutestest, 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 sellel teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahlagaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.
- Võre (redel Airfry)  
Rasvata toitude, näiteks friikartulite, köögiviljade, kala jne küpsetamiseks ja soojendamiseks. Airfry sobib kasutamiseks ka küpsetusvahenditega. Airfry lehtriil küpsetamisel asetage redel 3. tasandile ja valige termofunktsioon. Airfry lehtri alla on soovitatav asetada plekk. Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav toitu valmistamise ajal pöörata.

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 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pitsa              |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

| Toidu küpsetus-<br>viis | Ahju funktsioon                                                                   | Temperatuur (°C)        | Taset | Kestus [min]          |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Keeks                   |  | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Keeks                   |  | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Pirukas/ keeks          |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pirukas/ keeks          |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pitsa                   |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

| Toidu küpsetus-<br>viis | Ahju funktsioon                                                                     | Temperatuur (°C)        | Taset | Kestus [min]          |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Keeks                   |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Pirukas/ keeks          |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pirukas/ keeks          |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pitsa                   |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

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

Kuumutusalaade ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske sooja 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 vasktraati. Arge kasutage terastraati, sest see suurendab avasid. joonis. 7,

### Tähelepanu!

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

Veenduge, et põleti on õigesti uuesti 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 küürimispulbrid, lihvimispasta, pimss, metallkäsnaad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidiid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealises osade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

### Praeahi

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

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

### Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine

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

- Keerake kõik nupud asendisse „●“ / „0“ ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja, puhastage ja kuivatage lambikuppel.
- Keerake lambipirn pesast välja; vajaduse korra vahetage see uue vastu.
  - kõrgtemperatuuriline (300°C) lambipirn 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. 10

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

### Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

\*Mõned mudelid

- Pliidid, mis on märgistatud tähga **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.

## 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 ahjukambri selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon 12A). Ukse tagasiasetamisel korra 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.

# KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnmisel:

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

\*Mõned mudelid

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

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

## DATE TEHNICE

|                |               |
|----------------|---------------|
| Nimipinge      | 230V~50 Hz    |
| Nimivõimsus    | suurim 2,9 kW |
| Pliidi mõõtmed | 50 / 60 / 85  |

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

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

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

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

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

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

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

### Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājssaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

## KĀ TAUPĪT ENERGIJU?



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

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

par trauku pārklāšanu ar vāku.

- Nepieciešams uzturēt virtuves plīts degļus, rīņkus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piederušus 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 pagatavošanai. 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-skapja / saldētavas tuvumā.** Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

### IZSAIŅOŠANA



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

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

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

### IZŅĒMŠANA NO EKSPLOATĀCIJAS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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, moteļi un citas dzīvojamās telpas, kurās ierīci izmanto lietotāji, kas nav eksperti.

- 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, rinki, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehānizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaros plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdiena pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdiena uzvārīšanās brīdi, lai nepieļautu degļu nolīšanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tadā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventīļa atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu nolīšanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzišanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Nenovietojiet traukus uz rinka virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa rinka drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedaudziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svārs ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkokciņš 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. Šis darbibas drīkst veikt tikai instalētājs.
- **JĀ RADUŠĀS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:**
  - aizdedzināt sērkokciņus, smēķēt, ieslēgt un izslēgt elektrouztvērējus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai trieciena dzirksteli. Šādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriest gāzes balona ventīli vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu ziņot servisa centrā.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgrieziet gāzes padeves ventīli.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventīļa, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgrieziet ventīli. Pēc atdzišanas izņest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventīli, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

1a

- 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampiņa L
- 8 Plīts darba kontrollampiņa R
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne\*
- 11 Duo corona
- 12 Vidējais deglis
- 13 Riņķi zem traukiem
- 14 Palīgdegļi
- 15 Vidējais deglis
- 16 Programmētājs
- 17 Plīts vāks

2f

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

Aksesuāri:

- 3a Cepšanas paplāte\*
- 3b Grila režģis (žāvēšanas reste)\*
- 3c Cepšanas paplāte
- 3d Iesms un dakšinas\*
- 3f Režģis (Airfry rēdele)

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

## Virtuves plīts uzstādīšana

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

Zīm 4a:

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

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

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

Zīm 3z:

Virtuves plīts  
augstums  $850 \text{ mm}$   
A=  $60 \text{ mm}$   
B=  $103 \text{ mm}$

Virtuves plīts  
augstums  $900 \text{ mm}$   
A=  $104 \text{ mm}$   
B=  $147 \text{ mm}$

## Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

### Uzmanību!

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

### Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

- atļauja gāzes instalāciju uzstādīšanai,
- iepazīties ar informāciju, kas norādīta uz virtuves plīts datu plāksnītes par gāzes veidu kādam iekārta ir piemērota. Informāciju salīdzināt ar gāzes piegādes nosacījumiem instalācijas vietā, pārbaudīt
- vēdināšanas efektivitāti, t.i. gaisa apmaiņu telpā,
- gāzes armatūras savienojuma hermētiskumu,
- visu virtuves plīts funkcionālo elementu darbības efektivitāti,
- vai elektriskā instalācija ir saderīga ar aizsargvadu (nulles).
- pareizai aizsardzības pret aizplūdi un aizdedzes sveču darbībai, noregulēt gāzes regulatoru uzstādījumus, izmantojot pievienotās paplāksnes, pārbaudīt aizsardzību pret aizplūdi un aizdedzes sveču darbību,
- ja darbojas nepareizi, ņemot 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 tērauda vadam.

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

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

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

## Pieslēgums caurules instalācijai.

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

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

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

## Pieslēgums ar elastīgo šļūteni.

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

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

## Uzmanību!

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

## Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam\*

- Plīts rūpnieciski ir pielāgota vienas fāzes maiņstrāvas tīkla barošanai (230V 1N 50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> aptuveni 1,5 m garumā un kontaktdakšu ar aizsargspraudni.
- Elektriskās instalācijas kontaktlīdždzai jābūt zemētai un nedrīkst atrasties virs virtuves plīts. Pēc virtuves plīts uzstādīšanas elektriskās instalācijas kontaktlīdždzai jābūt brīvi pieejamai.
- Pirms plīts pievienošanas kontaktlīdždzai, nepieciešams pārbaudīt vai:
  - drošinātājs un elektriskā instalācija atbilst plīts slodzei,
  - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,
  - kontaktdakša ir brīvi pieejama.

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

## Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam\*

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

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

Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

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

zīm.4b

## Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

Šo darbību drīkst veikt tikai kvalificēts instalators. Ja iekārtas barošanai paredzētā gāze atšķiras no 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 |
| Palīgdegļi                                                                | 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             |
| Duo corona                                                                | Sprauslas diametrs | mm  | 1,17           | 0,83            |
|                                                                           | Siltumslodze       | kW  | 2,80           | 2,80            |
|                                                                           | Gāzes patēriņš     | g/h | -              | 204             |

| Degļa liesma | Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi      | Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi              |
|--------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Pilns        | 1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai. | 1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.         |
| Ekonomiska   | 2. Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu. | 2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai pārbaudītu 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 pagriežiet ventiļa regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārēkt uz sprauslu.

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

### Uzmanību!

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

zīm.5b - Ventiļa regulācija

zīm.5c - Ventiļa regulācija

### Uzmanību!

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

## Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

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

### Tāhelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pārst sisselūlitamist nāidikule vilkuvad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit).

**Jooksvā aja seadistamine on vajalik, et ahi tőole hakkaks\*.**

### Tāhtis teave!

Elektrooniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tāhistatud pindade sōrmega puudutamisel.

Tajuri īgat asendi muutumist kinnitab helisignaals.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

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

## Mehāniskis minūšu skaitītājs M\*

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

zīm.6a

## Mehāniskis 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. Programmēšana – regulatoru rotēt pulkstenrādītāja 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 1.

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.:

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

zīm.6d:

- a - nepareizi
- b - pareizi

zīm.6e:

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

## Uzmanību!

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

## Degļu aizdegšana bez aizdedzes sveces

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

## Degļu aizdegšana ar aizdedzes sveci\*

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

\*daži modeļi

## Degļu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru\*

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

### Uzmanību!

Modeļos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, virsmas degļus aizdedzināšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiežot pozīcijā „liela liesma”, tādējādi panākot aizsardzības ieslēgšanos. Ja rodas grūtības ar aizdedzi, kas saistītas ar gāzes un tās sastāva maiņu, nepieciešams izcentrēt uztvērni 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.

## 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 nodzīst degļa noliešanas rezultātā. Lai deglis atkal aizdegos, nepieciešama lietotāja palīdzība.

## Sildriņķa apkāpe\*

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

- MIN. Uzsildīšana
- 1 Dārzeņu 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 dzīlētās kontrolspuldzītes iedegšanos uz vadības paneļa.

### Uzmanību!

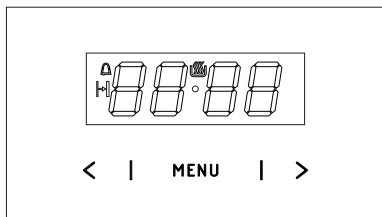
Saglabājiet sildriņķa tīrību – netīrumi aiztur siltuma pievadīšanu. Sargājiet sildriņķi pret koroziju. Izslēdziet sildriņķi pirms trauka noņemšanas. Neatsfājiet uz ieslēgta sildriņķa traukus ar ēdieniem gatavotiem ar taukiem un eļļām bez uzraudzības, pārkarsēti tauki var aizdegties.

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

## Ts vadības paneļa darbība



### MENU - darba režīma izvēles sensors

- sensors Plus
- sensors Minus
- darba gatavības simbols
- minūšu rādītāja simbols
- darba laika simbols

### Pašreizējā laika iestatīšana un korekcija - Režims Power On

- Pēc cepeškrāsns pievienošanas barošanas tīklam (vai atkārtotas ieslēgšanas pēc energoapgādes pārtraukuma), displejā mirgos ziņojums 0-00.
- Pieskarieties un turiet nospiestu sensoru **MENU** vai vienlaicīgi sensorus < / > līdz skaņas signāla atskanēšanas brīdim un kamēr displejā parādās simbols . Punktiņš zem simbola sāks pulsēt.
- 7 sekunžu laikā nepieciešams iestatīt pašreizējo laiku, izmantojot sensorus < un >.
- Pēc 7 sekundēm iestatītais laiks tiks saglabāts un punktiņš zem simbola pārstās pulsēt.
- Ja vēlaties mainīt iestatīto laiku, pieskarieties un turiet nospiešus abus sensorus < un > līdz skaņas signāla atskanēšanas brīdim. Kad punktiņš zem simbola sāks pulsēt, iespējams veikt iestatītā laika izmaiņas.

**Uzmanību:** Cepeškrāsnī 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:

- nospieš sensoru **MENU**, displejā sāks pulsēt simbols .
- iestatīt minūšu rādītāja laiku ar sensoriem < / >, displejā parādās iestatītais minūšu rādītāja laiks un darba aktīvā funkcija pēc iestatītā laika beigām ieslēdzas skaņas signāls un pulsē .
- lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un pieturiet sensoru **MENU** vai vienlaicīgi nospiediet un pieturiet sensorus < / >, simbols nodzīsies, bet displejā parādīsies pašreizējais laiks.

**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 cepeš-

krāsns vadības regulatoru iestatiet nepieciešamo funkciju, bet ar temperatūras regulatoru attiecīgo temperatūru.

- nospieš sensoru **MENU**, līdz displejā uz īsu brīdi parādās *dur* un simbols sāks pulsēt,
- iestatīt darba laiku ar sensoriem < / >, skalā no 1 minūtes līdz 10 stundām.

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

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

- iestatīt cepeškrāsns funkcijas vadības regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā pozīcijā,
- lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un pieturiet sensoru **MENU** vai vienlaicīgi nospiediet un pieturiet sensorus < / >, simbols nodzīsies, bet displejā parādīsies pašreizējais laiks.

### Iestatījumu dzēšana

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

- lai mainītu darbības laika funkcijas iestatījumus, vienlaicīgi nospiediet sensorus < un >.

Minūšu rādītāja iestatījumu dzēšana:

- ar sensoru **MENU** izvēlēties minūšu rādītāja funkciju,
- atkārtoti nospieš sensorus < / >.

### Skaņas signāla toņa maiņa

Skaņas signāla toni iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospieš sensorus < / >.
- ar sensoru **MENU** izvēlēties funkciju tonis, displejā rādītāji sāks pulsēt.
- ar sensoriem < / > izvēlēties atbilstošo toni:
  - no 1 līdz 3 – ar sensoru >
  - no 3 līdz 1 – ar sensoru <.

### Displeja spilgtuma maiņa

Iespējams mainīt displeja spilgtumu skalā no 1 līdz 9, kur 1 nozīmē vistumšāko iestatījumu, bet 9 visgaišāko. Ievadītā vērtība tiek izmantota, kad pulkstenis nav aktīvs (t.i. lietotājs nav pieskāries nevienam no sensoriem vismaz 7 sekundes).

Displeja spilgtumu iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospieš sensorus < / >.
- ar sensoru **MENU** izvēlēties funkciju *bri* (nospiežot vienu reizi, tiek pāriets uz funkciju *tonis*, nospiežot otru reizi, tiek pāriets uz funkciju *bri*).
- ar sensoriem < / > izvēlēties piemērotu spilgtumu:
  - no 1 līdz 9 – ar sensoru >
  - no 9 līdz 1 – ar sensoru <.

### Uzmanību!

Kad pulkstenis ir aktīvs (t.i. lietotājs pēdējo 7 sekunžu laikā ir nospiedis sensoru), displeja spilgtuma līmenis ir maksimāls.

### Nakts režīms

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

## Cepeškrāsns funkcijas un lietošana.

### Cepeškrāsns darbība tradicionālā režīmā

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

zīm.6i

Uzmanību!  
Plišu modeļos neapriktos ar grilu uz vadības kloķa nav  pozīcijas.

### Vadības kloķa pozīcijas



#### Neatkarīgs cepeškrāsns apgaismojums

Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek ieslēgts cepeškrāsns apgaismojums. Pielietojams piem. cepeškrāsns tīrpes mazgāšanas laikā.



100-250 °C

#### Augšējais un apakšējais sildelements

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



#### Grila sildelements

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



#### Augšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns augšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no augšas. выпечки сверху.



#### Apakšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns apakšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no apakšas.

### Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

Cepeškrāsns ieslēgšanas nolūkā:

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

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzeltenās **R** un sarkanās **L**. Dzeltenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. **L** Sarkanās 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 sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns kameras apgaismojums”. Cepeškrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepeškrāsnī, iestatiet regulatoru pozīcijā „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodziest.

### Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

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

zīm.6j

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

zīm. 6k

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

## Iespējamās regulatora pozīcijas



### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### Ieslēgts grils

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



### Ieslēgts augšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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

## Kontrollampīnas

zīm.6z

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

## Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

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

zīm.6l

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

zīm.6k

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

## Uzmanību!

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

0



## Nulles iestatījumi

### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. 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 un uzlabot ēdiena garšu.



### Spēcīgs grils (Supergriļs)

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



### Ieslēgts grils

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



### Ieslēgts apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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

## Kontrollampiņas

zīm.6z

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

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

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

zīm.6m

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

zīm.6k

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

### Uzmanību!

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

## 0 Nulles iestatījumi



### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### Ātrā sasildšana

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



### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

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



### Spēcīgs grils (Supergriļs)

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



### Ieslēgts grils

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



### Ieslēgts apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma

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

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



### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

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

## Kontrollampiņas

zīm.6z

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

## Grīla lietošana\*

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

Lai ieslēgtu grilu:

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

**Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimāli iestatīt uz 210 °C (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.

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

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriel 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 rēva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīet plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmeni 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 plātiņš melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un sašina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātiņus gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvekcijā sildīšana (augšējais+apakšējais sildēlements). 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 gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurts irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvekcijā cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildēlementu),

- 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, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

## Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejšiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejšiet gaļu ar aukstu ūdeni.
- Režģis (Airfry redele)  
Paredzēts ēdiena cepšanai un uzsildīšanai bez taukvielām, piemēram, frī kartupeļi, dārzeņi, zivju nūjiņu u.tml. Airfry ir piemērots izmantošanai, cepot cepamajā maisinā.  
Cepot uz Airfry redelēm, ievietojiet kāpnes 3. līmenī un izvēlieties karstā gaisa plūsmas funkciju. Zem Airfry redelēm ieteicams novietot cepšanas paplāti. Lai iegūtu labāku rezultātu, ēdienu cepšanas laikā ieteicams apgrozīt.

Konvekcijas cepeškrāsns (apakšējais sildēlements + augšējais sildēlements)

| Cepamā ēdiena veids        | Cepeškrāsns funkcija                                                                | Temperatūra             | Līmenis | Laiks [min]           |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-----------------------|
| Biskvīts                   |    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                       |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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 citādi. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

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

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

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

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 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                       |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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             |
| Cūkgaļa                    |   | 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.

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

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

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams korigēt, 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 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                       |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 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 citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

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

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

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

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

**Degļi, rinki un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpusus**

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

Zīm.7

## Uzmanību!

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

Pārbaudīt vai degļa elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

**Degļa seguma neaizvērtais izvietoums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.**

Zīm.8

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

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

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

Zīm. 10a

## Uzmanību!

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

## Cepeškrāsns

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

## Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

## Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa\*

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

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

Zīm.9

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

## Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā\*

**Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.**

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

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

Zīm.9a

\*daži modeļi

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

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

## Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

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

## Durvju noņemšana

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

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atlikšana*

## Iekšējā stikla izņemšana\*

- Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdīet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
  - Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
  - Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā). Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
  - Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekli daudzumu. Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.
- Uzmanību!** Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvīs, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvīs jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

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

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

## PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

## PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

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

## TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums

230V~50 Hz

Nominālā jauda

max. 2,9 kW

Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)

85 / 50 / 60 cm

Atbilst ES standartiem un prasībām standarti

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

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.

**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 Duo corona
- 12 Middle burner
- 13 Grille
- 14 Auxiliary hotplate
- 15 Middle burner
- 16 Electronic programmer
- 17 Cover

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
- 3f Air fry wire shelf

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 2m<sup>3</sup>/h per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least 100cm<sup>2</sup>, 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.

Connection with a flexible steel hose.

If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class 1, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G 1/2" threaded coupling.

Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm.

Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework.

The cooker comes with a G 1/2" threaded coupling. The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance.

Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 20 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

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

## 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.



### 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 mm<sup>2</sup> connection lead of 1.5 mm 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.

| 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             |
| Duo corona                                               | Nozzle diameter | mm  | 1,17           | 0,83            |
|                                                          | Heat load       | kW  | 2,80           | 2,80            |
|                                                          | Gas consumption | g/h | -              | 204             |

| 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!

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

### Important!

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, 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.

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

## 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 solid 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.

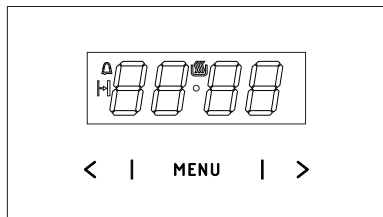
### Zone heating indicator

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



**MENU** — select the mode of operation

- > — higher setting sensor
- < — lower setting sensor
- appliance on indicator
- Kitchen timer
- Duration

## Setting the 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.

- Touch and hold **MENU** (or simultaneously touch < / >) until you will see on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch < / > 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 touch < / > 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.

## Kitchen Timer

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

To set the Kitchen Timer:

- touch **MENU**, then the display will show blinking .
- use the < / >, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the icon flashes,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold < / > to mute the alarm, the 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.
- Touch **MENU** 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 < / > sensors.

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.,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold < / > to mute the alarm, 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.

Cancel Timed operation settings:

- Simultaneously touch and hold the < / > sensors.
- Cancel timer settings:
- Touch the **MENU** sensor to select the Kitchen Timer,
  - simultaneously touch the < / > sensors

## Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- Simultaneously touch the < / >, sensors
- Touch **MENU** repeatedly to select the ton (tone). The display will be flashing:
- Use the < / > sensors to select your preferred tone:  
Use > to select the setting 1 to 3  
Use < to select the setting 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 no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the < / > sensors,
- Touch **MENU** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).
- Use the < / > sensors to select your preferred brightness:  
Use > to select the setting 1 to 9  
Use < to select the setting 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.

## Oven functions and operation.

### 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.

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.

### 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



#### 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.



100-250  
°C

#### Bottom and top heaters on

The thermostat enables the user to set the temperature within a range from 100°C to 250°C. Use for baking.



#### 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.

## Oven on and off

In order to switch on the oven you need to:

- set required working conditions of the oven, its temperature and a mode of heating,
- set the knob to the required position, turning it right.

Fig.6z

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 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,

Fig. 6j

as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Fig. 6k

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

### Possible settings of the oven function knob



#### 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.



#### 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.

### Warning lamp

Fig. 6z

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”.

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”.

### 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

a also temperature control knobs - installation consists of turning the knob to the selected temperature value

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



#### Independent oven lighting

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



#### Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to pre-heat 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.

## Warning lamp

Рис.6z

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.6m

Рис.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



## Independent oven lighting

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



## Rapid Preheating

Top 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.



## 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.

## Warning lamp

Fig.6z

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.
- Airfry wire shelf. For baking and reheating fat-free dishes such as fries, vegetables, fish fingers, etc. Airfry is also suitable for baking in a baking sleeve. When baking, place the Airfry wire shelf on level 3 and select the fan heater function. It is recommended to place a baking tray under the Airfry wire shelf. To obtain the best result, stir or turn over the food during baking.

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 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza        |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup>Preheat

<sup>2)</sup>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/<br>Pound cake |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Yeast cake/<br>Pound cake |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup>Preheat

<sup>2)</sup>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/<br>Pound cake |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Yeast cake/<br>Pound cake |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 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.

<sup>1)</sup> Preheat

<sup>2)</sup> 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.

### 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.

\*для определенных моделей

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            | 2,9 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

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Консумация на мощност в режим готовност [W]                                 | 0,5 |
| Консумация на мощност в режим изключване [W]                                | -   |
| Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W]        | -   |
| Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min]        | -   |
| Energia tarve ooterežiimil [W]                                              | 0,5 |
| Energia tarve väljalülitatud režiimis [W]                                   | -   |
| Tarbitmine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W]              | -   |
| Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min].                                | -   |
| Power consumption in standby mode [W]                                       | 0,5 |
| Power consumption in off-mode [W]                                           | -   |
| Power consumption in networked standby mode [W]                             | -   |
| Automatic standby/off time [min]                                            | -   |
| Galios sunaudojimas budėjimo režime [W]                                     | 0,5 |
| Galios sunaudojimas budėjimo režime [W]                                     | -   |
| Galios suvartojimas budėjimo režimu prijungus prie Wifi tinklo [W].         | -   |
| Automatinio perjungimo į budėjimo / išjungimo laikas [min] režimą laikas    | -   |
| Energijas patēriņš gaidīšanas režīmā [W]                                    | 0,5 |
| Energijas patēriņš izslēgšanas režīmā [W]                                   | -   |
| Energijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā [W]                              | -   |
| Automātiskas pārslēgšanās laiks gaidīšanas/izslēgšanas režīmā [min]         | -   |
| Consumul de energie în modul standby [W]                                    | 0,5 |
| Consumul de energie în modul off [W]                                        | -   |
| Consumul de energie în modul standby când este conectat la rețea [W]        | -   |
| Timp de comutare automată în modul standby/off [min]                        | -   |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания [Вт]                                | 0,5 |
| Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт]                             | -   |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети [Вт]         | -   |
| Время автоматического перехода в режим ожидания/ в выключенный режим [мин]. | -   |
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]                          | 0,5 |
| Potrošnja energije u isključenom stanju [W]                                 | -   |
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W] | -   |
| Vreme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]  | -   |
| Енергоспоживання в режимі очікування [Вт]                                   | 0,5 |
| Енергоспоживання у вимкненому режимі [Вт]                                   | -   |
| Споживання енергії в режимі очікування при підключенні до мережі [Вт]       | -   |
| Час автоматичного переходу в режим очікування/ у вимкнений режим [хв]       | -   |

**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](mailto:info-ukraine@amica.com.pl)

