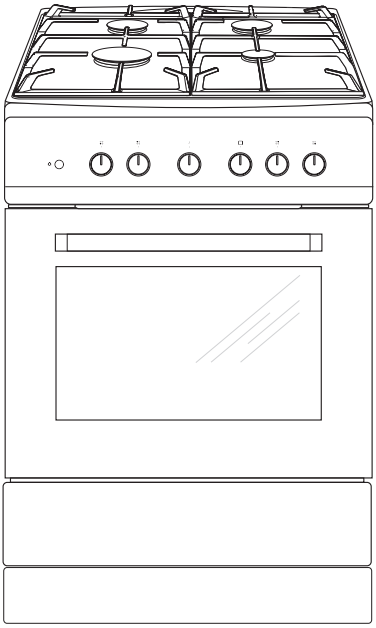
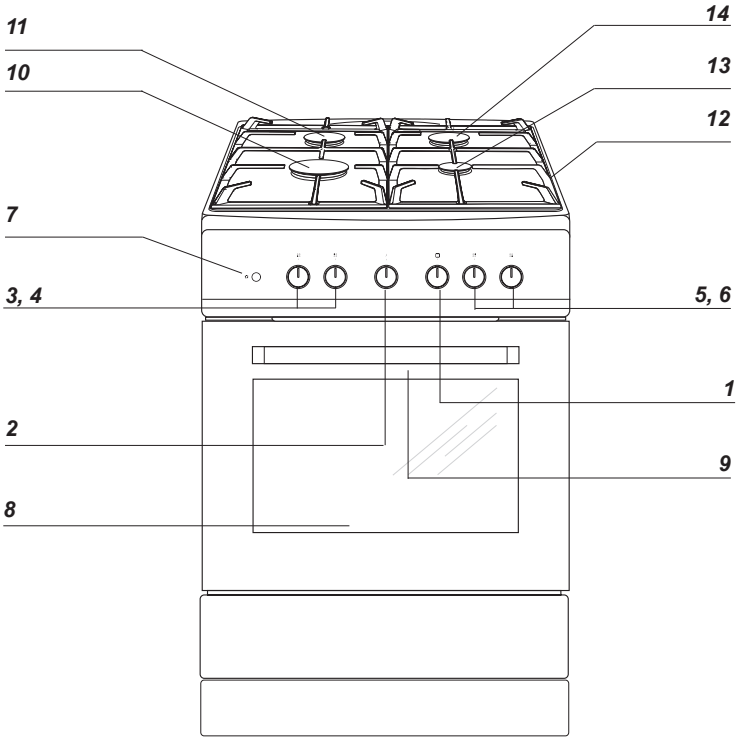
Hansa
Haushaltsgeräte



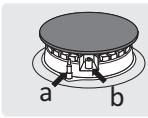
FCGS6*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ГАЗОВАЯ ПЛИТА	RU
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ГАЗО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА	UA
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ	RO
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ГАЗОВА ПЕЧКА	BG
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / GASNI ŠPORET	SR
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ VIRYKLĖ	LT
KASUTUSJUHEND / GAASIPLIIT	ET
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS	LV
INSTRUCTION MANUAL	EN

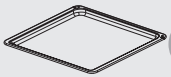
IO-CFS-2969 / 9519317
(11.2025 / v5)



1a



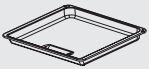
2f



3a



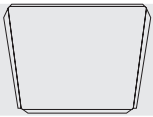
3b



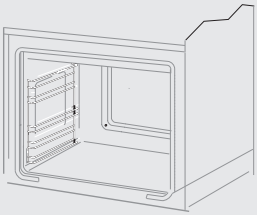
3c



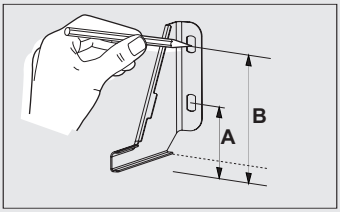
3d

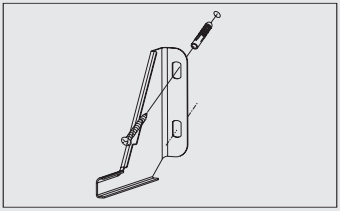


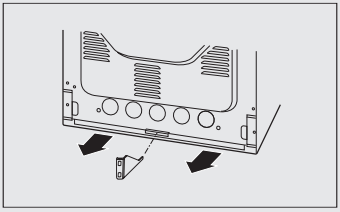
3f



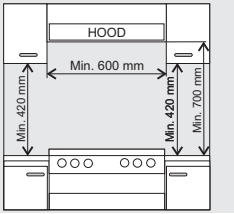
3e







3z



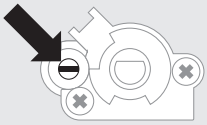
4a



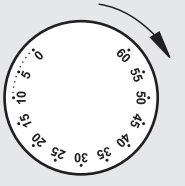
5a



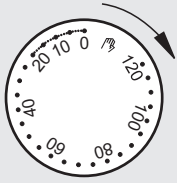
5b



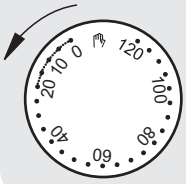
5c



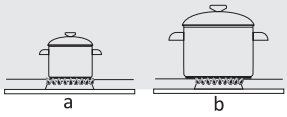
6a



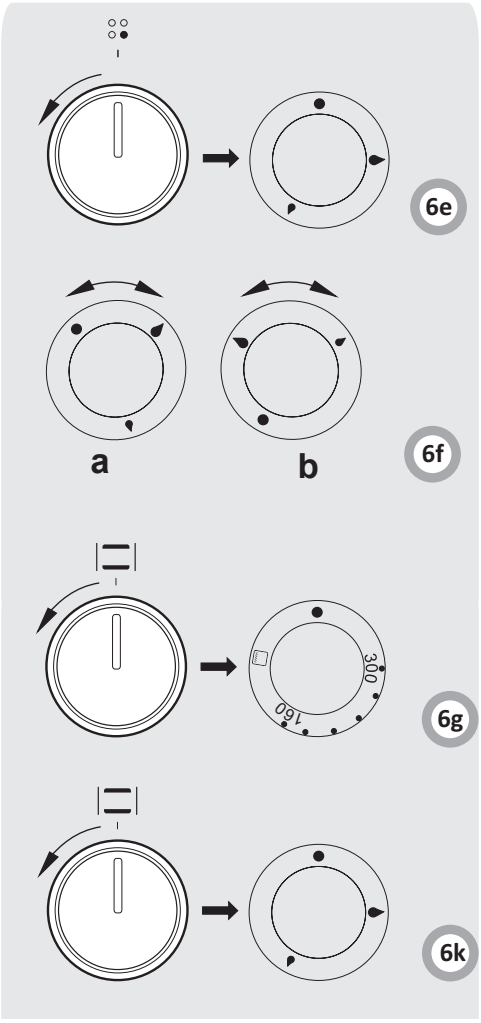
6b

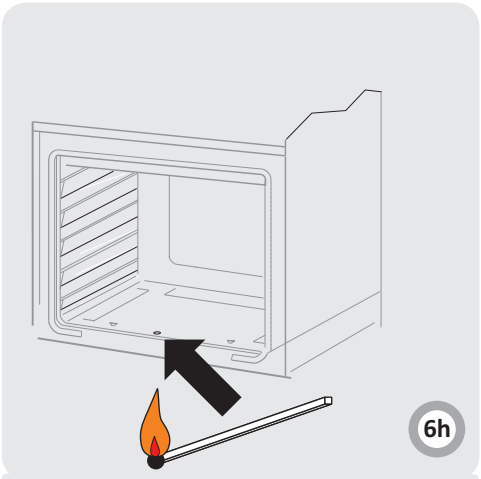


6c

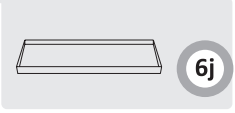


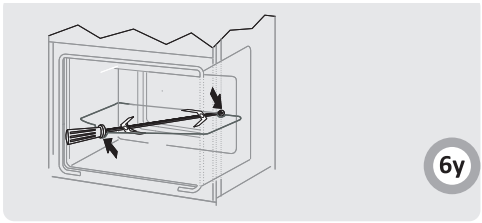
6d

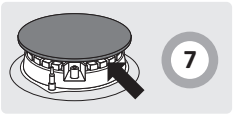

6e
a
b
6f
300
160
6g
6k

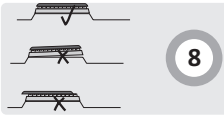

6h

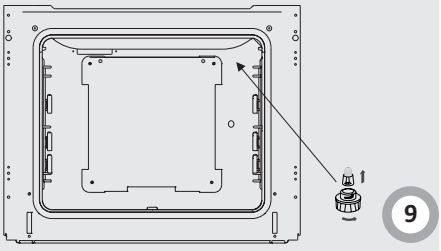

6i


6j

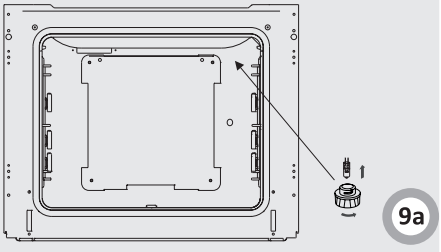

6y


7

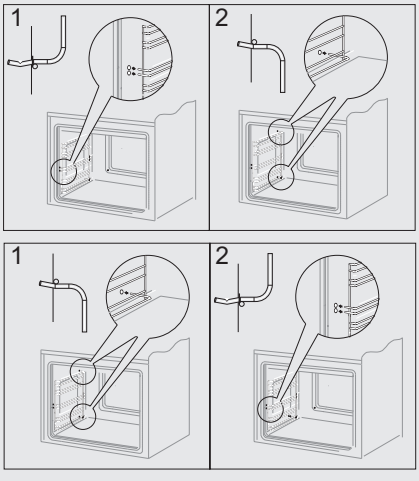

8



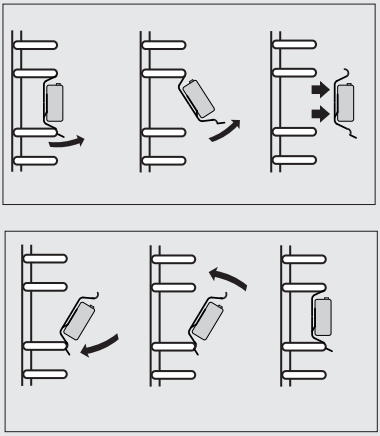
9



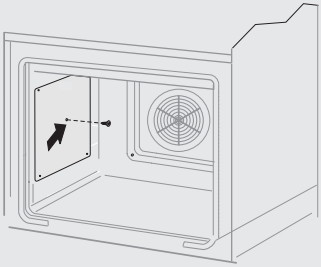
9a



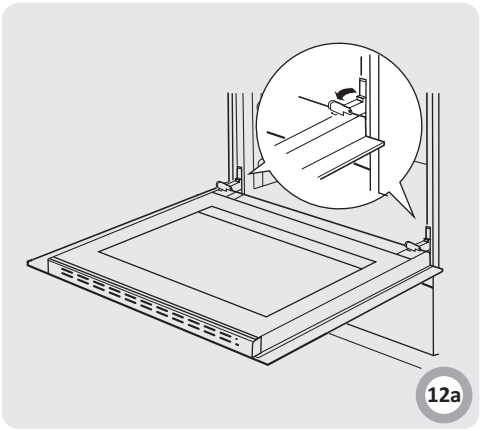
10

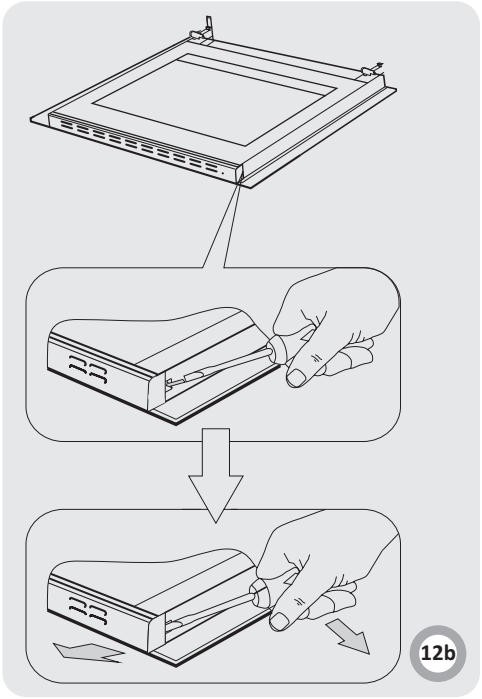


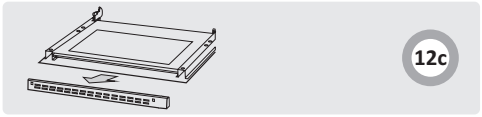
10a

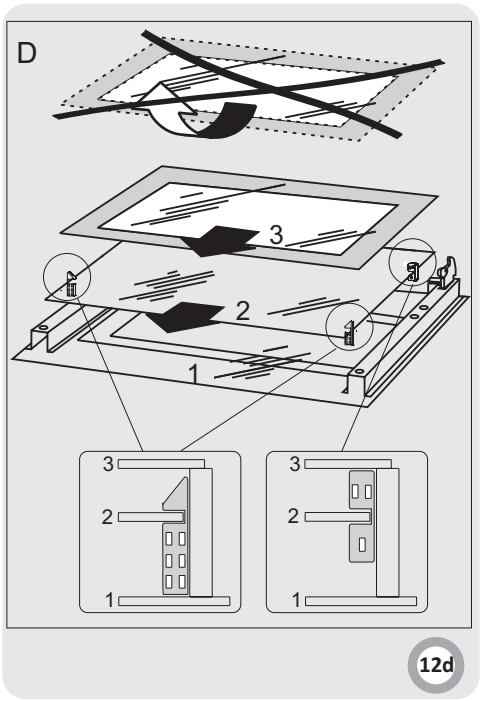


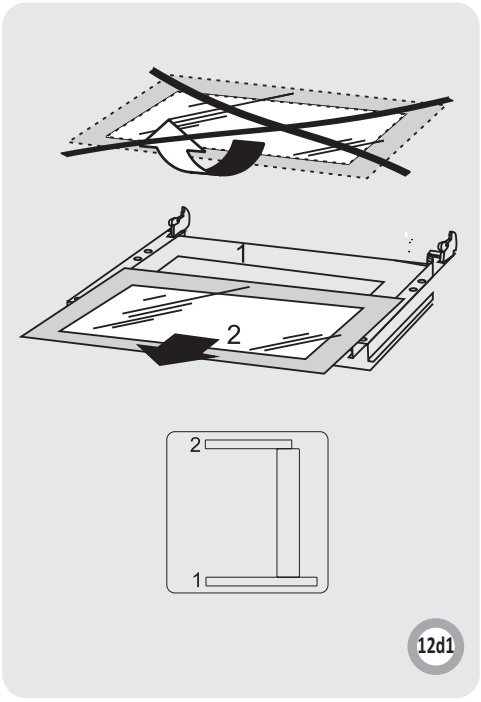
10b


12a


12b


12c


D
3
2
1
3
2
1
3
2
1
12d


1
2
2
1
12d1

RU
УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ 9
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ 9
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 10
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА 13
МОНТАЖ 14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 18
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ 20
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД 25
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 27

UA
ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ, 28
ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ 28
ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 29
ОПИС ВИРОБУ 32
УСТАНОВКА 32
УСТАНОВКА 33
ЕКСПЛУАТАЦІЯ 36
ТЕХНІЧНІ ДАНІ 44

RO
STIMATI CUMPARATORI, 45
CUM SA ECONOMISITI ENERGIE 45
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA 46
DESCRIEREA APARATULUI 49
INSTALARE 49
INSTALARE 50
UTILIZARE 53
CURATARE SI INTRETINERE 59
DATE TEHNICE 61

BG
УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ 62
КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ 62
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ 63
ОПИСАНИЕ НА УРЕДА 66
ИНСТАЛИРАНЕ 67
УПОТРЕБА 70
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА 77
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ 79

SRB
POŠTOVANI KORISNIČE 80
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU 80
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE 81
OPIS UREĐAJA 84
INSTALACIJA 84
INSTALACIJA 85
RAD 88

ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE 94
TEHNIČKI PODACI 96

LT
GERBIAMAS PIRKĖJAU, 97
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ 97
SAUGOS NURODYMAI 98
GAMINIO APRAŠYMAS 101
ĮRENGIMAS 102
APTARNAVIMAS 105
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 111
TECHNINIAI DUOMENYS 113

ET
LUGUPEETUD KLIENT 114
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID 114
OHUTUSJUHISED 115
SEADME KIRJELDUS 118
PAIGALDAMINE 119
KASUTAMINE 122
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED 125
HOOLDUS JA PESEMINE 129
DATE TEHNICE 131

LV
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU? 132
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU 133
IEKĀRTAS APRAKSTS 136
UZSTĀDĪŠANA 136
UZSTĀDĪŠANA 137
APKALPE 140
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI 142
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA 147
TEHNISKIE PARAMETRI 149

EN
HOW TO SAVE ENERGY 150
SAFETY INSTRUCTIONS 151
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 154
INSTALLATION 155
OPERATION 159
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS 162
CLEANING AND MAINTENANCE 167
OPERATION IN CASE OF EMERGENCY 169
TECHNICAL DATA 170

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

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, безвредны, 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 складируйте предметы и вещи на поверхности плиты!

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Убрка 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 очи-

стить 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.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 горящей 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.
- Стеклянная крышка 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: Стеклянная крышка 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.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

1 Ручка регулятора температуры духовки
2 Минутный таймер
3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
7 Кнопка освещение духовки*
8 Термометр
9 Крепление дверцы духовки
10 Большая конфорка
11 Средняя конфорка
12 Решетка
13 Вспомогательная конфорка
14 Средняя конфорка

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
3z Блокада
3f Поддон для выпечки*

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Hansa Haushaltsgeräte				Сжиженный газ (G30)				Природный газ (G20)	
Горелка	Диаметр (мм)	Теплоотводная способность кВт (p.c.s.*)		Байпасс 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/ч		Форсунка 1/100 (мм)	Поток* л/ч
		Номинал	Сокращен.			***	**		
Быстрая (Большая)	90,00 90,00	2,40 3,00	0,70 0,70	39,00 39,00	78,00 87,00	175,00 204,00	171,00 200,00	112,00 129,00	229,00 267,00
Полубыстрая (Средняя)	65,00 65,00	1,40 1,75	0,50 0,50	29,00 29,00	60,00 65,00	102,00 131,00	100,00 129,00	86,00 97,00	133,00 171,00
Вспомогательная (Малая)	45,00	1,00	0,40	29,00	50,00	72,00	70,00	77,00	95,00
Духовой шкаф		2,00	0,80	44,00	70,00	146,00	143,00	102,00	267,00
Давление подачи	Номинал (мБар) Минимально (мБар) Максимально (мБар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 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.

*для определенных моделей

МОНТАЖ

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 представлен 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 2м^3/час на 1 кВт мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум100см^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 мм от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется (Рис. 4a).
- Прилегающие плоскости мебели должны иметь облицовку, а клей для их присоединения выдерживать температуру 100°C. Несоблюдение данного условия может привести к деформированию поверхности или отклеиванию облицовки. Если нет уверенности в термостойкости мебели, плиту нужно встроить, сохраняя зазор примерно в 2 см. Стена, находящаяся за плитой, должна быть устойчивой к высоким температурам. При пользовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на 50°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 сковородке). Для этого служат регулируемые ножки, доступ к которым открывается после снятия ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм

По электропотреблению:

- Класс A.

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.

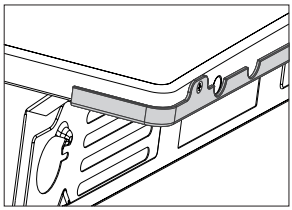
Монтаж и установка*

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.3z
Кухонная плита выс. 850 мм
A = 60 мм
B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм
A = 104 мм
B = 147 мм

Важно! Не следует снимать защитный профиль с изделия.*



* Лента только в моделях из нержавеющей стали

Внимание!
Несмотря на то, что при изготовлении данного изделия были предприняты все меры для устранения заусенцев и необработанных краев, пожалуйста, будьте осторожны при обращении с ним. При установке рекомендуется использовать защитные перчатки.

*для определенных моделей

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.

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 18 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!
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

- При производстве плита рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм2 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 действенной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

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

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 Defendi (согл. маркировке «*DEFENDI*» на корпусе конфорки)			**Вид газа**	
			G20 2H 20 мбар	G30 3B/P 30 мбар
Вспомогательная	Диаметр сопла	мм	0,77	0,50
	Тепловая нагрузка	кВт	1,00	1,00
	Расход газа	г/ч	-	73
Средний	Диаметр сопла	мм	0,97	0,65
	Тепловая нагрузка	кВт	1,75	1,75
	Расход газа	г/ч	-	127
Большой	Диаметр сопла	мм	1,29	0,87
	Тепловая нагрузка	кВт	3,00	3,00
	Расход газа	г/ч	-	218
Духовка	Диаметр сопла	мм	1,02	0,70
	Тепловая нагрузка	кВт	2,00	2,00
	Расход газа	г/ч	-	146
Размер зазора / положение заслонки горелки		мм	6,0	25,0 / отсутствует заслонки горелки

Ваши действия при изменении вида используемого газа:

Горелка	Пламя	Переключение с жидкого на натуральный газ	Переключение с натурального газа на жидкий
Плита	полное	1.Поменять сопло горелки , в соответствии с таблицей сопел.	1.Сопло горелки поменять на соответствующее, как указано в таблице сопел.
	в режиме экономии	2.Легко открутить регуляционный винт и отрегулировать уровень пламени.	2.Легко открутить регуляционный винт и проверить уровень пламени.
Духовка	полное	1.Сопло горелки поменять, в соответствии с таблицей сопел.	1.Сопло горелки поменять, в соответствии с таблицей сопел.
	в режиме экономии	2.Легко открутить регуляционный винт и отрегулировать уровень пламени. Уровень температуры в духовке долден составлять 150 °C.	2.Легко открутить регуляционный винт и отрегулировать уровень пламени. Уровень температуры в духовке должен составлять 150 °C.

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

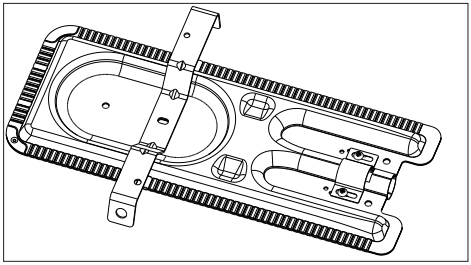
Рис 5a - Замена инжектора – инжектор вывинтить при помощи торцевого ключа с насадкой 7 и заменить на новый, соответствующую типу газа (см. таблицу).

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

Рис.5b - Кран Defendi*
Рис.5c - Кран Copreci*

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

Регулировка пламени горелки духовки с точки зрения первичного воздуха осуществляется путем установки заслонки в соответствии с рекомендациями производителя и регулировки ByPass на клапане горелки. Размер зазора в инжекторе горелки определен в таблице для каждой категории газа. Увеличение зазора приводит к увеличению подачи воздуха, а его уменьшение (за счет смещения заслонки в сторону сопла) — к уменьшению подачи воздуха. Правильно отрегулированная горелка должна гореть менее резким пламенем, чем поверхностные горелки. После завершения регулировки заслонку необходимо зафиксировать винтами.
Регулировка подачи воздуха и экономичного пламени входит в обязанности установщика и должна выполняться на месте, у пользователя. Зависит от типа используемого газа и его давления.



Установка заслонки горелки.

Внимание!
После завершения регулировки необходимо наклеить этикетку с описанием типа газа, для которого предназначена плита.

*для определенных моделей

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.

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.6a

Внимание!
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90º 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.

Внимание. Горелка не выключается автоматически. Горелку необходимо выключить вручную, поворачивая регулятор в положение „горелка выключена".
Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Рис.6b

Когда ручка установлена в положение „0", духовка не начнет работать.
Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение

Рис.6c

Внимание!
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90º 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.6d:
a - Неправильно
b - 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.6e:
a - Выключено
b - Экономное пламя
c - 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.

*для определенных моделей

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.

Функции духовки и ее эксплуатация.

Сведения, касающиеся оборудования духовки нагревательными элементами в зависимости от модели плиты.

Духовка может нагреваться газовой конфоркой или электрической печкой. Управление работой духовки производится при помощи единственной ручки, снабженной циферблатом, отображающим установки терморегулятора.

Рис.6g

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

Ручка регулятора температуры духовки*

Рис.6k

Внимание!
Все духовки оборудованы газовыми кранами с регулятором температуры и защитой от утечки газа. При зажигании духовки, как описано ниже, ручку нужно придержать нажатой примерно 3 -10 сек. Это время необходимо для нагревания датчика и включения защиты. Если пламя при этом гаснет, действия следует повторить с трех секундным перерывом. Если пламя не загорится в течение 10 сек, повторить попытку через 1 минуту, проветрив предварительно духовку.

Для включения духовки нужно:

- зажечь спичку,
- нажать ручку до упора и повернуть влево до отметки выбранной температуры,
- поднести спичку к запальному отверстию (рисунок ниже) и удержать ручку нажатой около 3-10 сек с момента загорания газа. Если пламя погаснет, повторить действия через 3 сек

Рис.6h

- следить за пламенем (заметное уменьшение пламени означает достижение заданной температуры духовки).

Внимание!
Регулировка температуры возможна только при закрытой дверце духовки.

- Выключение – повтором ручки до упора вправо.

Пользователь должен знать, что:

защита от утечки газа приводит к перекрытию подачи газа в течение 60 секунд после исчезновения пламени, температура в духовке регулируется и поддерживается самостоятельно, после зажигания – конфорка работает в полную силу вплоть до достижения нужной температуры – после ее достижения термостат уменьшит пламя, поддерживая заданную температуру.

Освещение духовки

- включение происходит после нажатия на панели управления кнопки «освещение».

Рис.6i

Использование печки*

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

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом ,
- 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.

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

*для определенных моделей

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 - .
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:

- 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.6у

*для определенных моделей

Выпечка

- Выпечку можно готовить в формах и поддонах, которые устанавливаются на сушильной решетке. Для выпечки рекомендуется использовать алюминиевые поддоны или поддоны с покрытием серебристого цвета, помещающиеся на решетке (гриле) духовки, противни или формочки для печенья нужно устанавливать поперек камеры духовки,

Рис.6j

- перед выемкой проверяется при помощи деревянной палочки (которая при правильной выпечке после погружения в тесто должна остаться сухой и чистой),
- рекомендуется оставить выпечку в духовке на пять минут после ее выключения,
- параметры выпечки, приведенные в таблице , являются справочными и их можно изменять в соответствии с вашим личным опытом и кулинарными пристрастиями,
- если же сведения, содержащиеся в кулинарных книгах, значительно отличаются от значений, указанных в таблицах, просим вас руководствоваться инструкцией.

ТАБЛИЦА 1: Пироги

Газовая горелка с терморегулятором

Вид выпечки	Температура Предварите-льного Нагревания [°C]	Температура [°C]	Время Выпечки [Мин]	Уровень снизу
Фруктовый торт	170	160	60-70	2
Бабка песочная	170	150-160	20-40	2-3
Бисквит	170	150-160	20-30	2-3
Печенье	180	170	30-50	3
Дрожжевое пирожное	180	180	40-50	3
Полупесочное пирожное	200	180	40-60	3
Песочное пироженое	220	200	25-40	3
Французское пирожное	230-250	200-220	15-20	3

Газовая горелка

Вид выпечки	Положение на ручке [большое пламя] Первоначальный разогрев [1]	Положение на ручке [маленькое пламя] Выпечка	Уровень снизу	Время выпекания (мин.)
Фруктовый торт	💧	💧	2	60 - 70
Бабка песочная	💧	💧	2 - 3	20 - 40
Бисквит	💧	💧	2 - 3	20 - 30
Печенье	💧	💧	3	30 - 50
Дрожжевое пирожное	💧	💧	3	40 - 50
Полупесочное пирожное	💧	💧	3	40 - 60
Песочное пироженое	💧	💧	3	25 - 40
Французское пирожное	💧	💧	3	15 - 20

[1] примерно 5 минут.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- 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.

ТАБЛИЦА 2: Мясо

Газовая горелка с терморегулятором

Мясо	Уровень снизу	Температура [°C]	Время* в мин.
ГОВЯДИНА			на 1 cm
Ростбиф или филе С кровью	3	250	12-15
Разогретая духовка Сочный	3	250	15-25
Разогретая духовка Поджаренный	3	210-230	25-30
Разогретая духовка Жаркое	2	200-220	120-140
СВИНИНА			
Жаркое	2	200-210	90-140
Шинка	2	200-210	60-90
Филе	3	210-230	25-30
ТЕЛЯТИНА	2	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	200-220	100-120
ДИЧЬ	2	200-220	100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	2	220-250	50-80
Цыпленок	2	190-200	150-180
Гусь (примерно.2кг)			
РЫБА	2	210-220	40-55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Газовая горелка

Вид блюда		Положение на ручке [большое пламя] Первоначальный разогрев	Положение на ручке [маленькое пламя] Выпечка	Уровень снизу	Время (мин.)
ГОВЯДИНА	Ростбиф или филе С кровью	5 мин.		3	12 - 15 на 1cm
	Разогретая духовка Сочный	5 мин.		3	15 - 25 на1cm
	Разогретая духовка Поджаренный	5 мин.		3	25 - 30 на 1cm
	Разогретая духовка Жаркое	15-25 мин.		2	120 - 140
СВИНИНА	Жаркое	15-25 мин.		2	90 - 140
	Шинка	15-25 мин.		2	60 - 90
	Филе	5 мин.		3	25 - 30
ТЕЛЯТИНА		15-25 мин.		2	90 - 120
БАРАНИНА		15-25 мин.		2	100 - 120
ДИЧЬ		15-25 мин.		2	100 - 120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	Цыпленок	15-25 мин.		2	50 - 80
	Гусь (примерно.2кг)	15-25 мин.		2	150 - 180
РЫБА		5 мин.		2	40 - 55

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.
Данные, представленные в таблице, относятся к 1 кг части, для больших порций для каждого последующего кг следует добавить еще 30-40 минут.

ТАБЛИЦА 3: Гриль

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Сторона 1	Сторона 2
Свиной бок	4	250 (220)*	8-10	6-8
Свиной шницель	3	250 (220)*	10-12	6-8
Шашлык	4	250 (220)*	7-8	6-7
Колбаски	4	250 (220)*	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1kg)	3	250 (220)*	12-15	10-12
Телячий бифштекс	4	250 (220)*	8-10	6-8
Телячий стейк	4	250 (220)*	6-8	5-6
Бараний бок	4	250 (220)*	8-10	6-8
Ягнячий бок	4	250 (220)*	10-12	8-10
Половина цыпленка (по 500г)	3	250 (220)*	25-30	20-25
Рыбное филе	4	250 (220)*	6-7	5-6
Форель (на 200 – 250г)	3	250 (220)*	5-8	5-7
Хлеб (тосты)	4	250 (220)*	2-3	2-3

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД

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 серьёзно 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 нержавеющими панелями 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.

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 не 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.
- Выньте галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9
  - напряжение 230В
  - мощность 25Вт
- Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
- Закрутите плафон лампочки.

Лампочка духовки - Рис 9а

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 противенем.

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 отделить, пока не высохли и не припеклись, 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.
Рис 10b

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. 12A). 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 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12B)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
   Рис. 12d, 12d1.
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 оновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12d - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.
Рис. 12d1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

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

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 рассекателя пламени	Перекрыть газовый клапан, закрыть газовые краны, проветрить помещение, снять конфорку, прочистить и продуть отверстия

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
2. Не работает электроподжиг	Отсутствие тока	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
	Отсутствие газа	Открыть клапан
	Загрязненный (покрытый жиром) электроподжиг	Почистить
	Ручка крана была нажата недостаточно долго	Придержать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью
3. Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро отпущена	Придержать ручку в положении «большое пламя»
4. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
5. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	230 В~50 Гц
Класс электробезопасности	I
Класс прибора	2.1
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 60 / 85 cm

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

модель	Номинальная мощность кВт**	Теплоотводная способность кВт**
FCGS61129H	0,025	9,5

**** 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/EC,
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC
- Директива по экологическому проектированию 2009/125/EC,
- 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/EC
- 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.

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

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 покришкою.

- **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 ощадніше готувати в каструлі на пальнику плити.
- **В икористання 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 мате¬ріалів 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.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- 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 гарячою рідиною можуть спричинити опіки в дитини.
- Необхідно уникати безпосереднього контакту з гарячими поверхнями плити електричного шнура для підключення механічних пристроїв, напр. міксера.
- 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 гралися з обладнанням.
- Тривале інтенсивне використання пристрою може вимагати додаткового провітрювання (наприклад, відчинити вікно) чи більш ефективної вентиляції (наприклад, збільшити потужність механічної вентиляції, якщо вона застосовується).
- Забороняється застосовувати пару чи пароочисні 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.

ОПИС ВИРОБУ

1a
1 Ручка регулятора температури духовки
2 Хвилинний таймер
3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
7 Кнопка увімкнення освітлення духовки*
8 термометр
9 Кріплення дверцят духовки
10 Велика конфорка
11 Середня конфорка
12 Грати
13 Допоміжна конфорка
14 Середня конфорка

2f - Електроконфорка

a - Захист від витікання газу*
b- Іскровий запальник*

ОПИС ВИРОБУ:

3a Піддон для випікання*
3b Грати для гриля (решітка для сушіння)
3c Піддон для смаження*
3d Вертел і вилки*
3e Бічні сходи
3z Блокада
3f Піддон для випікання*

УСТАНОВКА

Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого спеціаліста, який виконує установку пристрою. Мета цих інструкцій – забезпечити якомога 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 уможливлювати 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.
- Газова плита з точки зору захисту від перегріву оточуючих поверхонь є пристроєм класу X і, як таке? (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 який відкривається після того, як вийняти шухляду. Діапазон регулювання +/- 5 мм.

*для певних моделей

Установка блокування для захисту від перевертання кухні.*

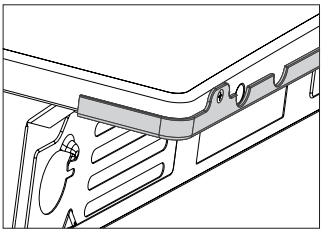
Блокування встановлюється, щоб запобігти перевертанню кухні. Завдяки блокуванню, яке захищає від перевертання кухні, дитина не повинна бути в змозі, наприклад, вилізти на дверцята духовки, і таким чином привести до перевертання кухні.

Рис. 3z

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

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

Важливо! Не слід знімати захисний профіль з виробу.*



* Смуга доступна лише для моделей із нержавіючої сталі

Увага!
Хоча було докладено всіх зусиль, щоб усунути задирки та гострі краї в цьому пристрої, слід бути обережним під час поводження з ним. Під час монтажу рекомендуємо використовувати захисні рукавички.

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,

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 20нм) або використання ущільнювального кліччя 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 сталевої 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.

*для певних моделей

УСТАНОВКА

Підключення плити до електричної мережі

- Плита призначена для живлення змінним однофазним струмом (230 В 1N ~ 50 Гц) і оснащені з'єднувальним кабелем 3 x 1,5 мм 2, 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 витримають навантаження плити,
  - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень, штекер легкодоступний.

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 Defendi (за позначенням «*DEFENDI*» на корпусі пальника)			**Тип газу**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Допоміжний	Діаметр сопла	мм	0,77	0,50
	Теплове навантаження	кВт	1,00	1,00
	Споживання газу	г/ч	-	73
Средний	Діаметр сопла	мм	0,97	0,65
	Теплове навантаження	кВт	1,75	1,75
	Споживання газу	г/ч	-	127
вели	Діаметр сопла	мм	1,29	0,87
	Теплове навантаження	кВт	3,00	3,00
	Споживання газу	г/ч	-	218
Духовка	Діаметр сопла	мм	1,02	0,70
	Теплове навантаження	кВт	2,00	2,00
	Споживання газу	г/ч	-	146
Розмір зазору пальника / положення заслінки пальника		мм	6,0	25,0 / немає заслінки пальника

Порядок дій на випадок зміни типу газу

Пальник	Полум'я	Переоснащення із зрідженого газу на природний газ	Переоснащення з природного газу на зріджений газ
варильної панелі	повне	1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел.	1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел.
	економне	2.Регулювальний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полум'я.	2.Регулювальний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полум'я.
духовки	повне	1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел..	1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел.
	економне	2.Регулювальний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полум'я. Температура в духовці має бути на рівні 150 °С.	2.Регулювальний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полум'я. Температура в духовці має бути на рівні150 °С.

Для здійснення регуляції необхідно зняти ручки гвинтів.

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 перекрутити ручку гвинта в позицію економного полум'я. Полум'я не повинно згаснути або перескочити на сопло.

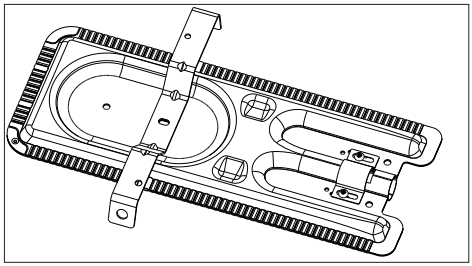
Рис 5a - Заміна сопла пальника – сопло викрутити за допомогою спеціального гайкового ключа 7 і замінити на нову згідно з типом газу (див. таблицю).

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 Copreci*
Рис.5c - Регулювання гвинта Copreci із запобіганням випливу газу*
Рис.5d - Регулювання гвинта Defendi із запобіганням випливу газу*

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

Регулювання подачі первинного повітря на полум'я пальника духовки полягає у встановленні заслінки відповідно до рекомендацій виробника та регулюванні клапана байпаса на клапані пальника. Розмір щілини в інжекторі пальника визначений для кожної категорії газу в таблиці. Збільшення зазору призводить до збільшення подачі повітря, зменшення зазору шляхом положення заслінки в напрямку до сопла призводить до зменшення подачі повітря. Правильно відрегульований пальник повинен горіти менш різким полум'ям, ніж поверхневі пальники. Після регулювання закріпіть заслінку шурупами.
Регулювання подачі повітря та економного полум'я є обов'язком установника і повинно виконуватися на місці. Це залежить від типу використовуваного газу та його тиску.



Встановлення заслінки пальника.

Увага!
Після завершення регулювання слід наклеїти наклейку з описом типу газу, до якого пристосована плита.

*для певних моделей

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.

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.6a

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.6b

Коли ручка встановлена в положення „0“ , духовка не почне працювати.
Якщо ви не збираєтеся використовувати таймер, встановіть ручку в положення

Рис.6c

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 діаметром від 160 до 220 мм,
- великого посуд з діаметром від 200 до 240 мм, а висота каструлі не повинна перевищувати його діаметр.

Рис.6d:
a - неправильно
b - правильно

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

Ручка управління роботою пальника

Рис.6e:
a - пальник вимкнутий
b - економне полум'я
c - велике полум'я

Запалювання пальників без запальника*

- запалити сірник,
- натиснути ручку вібраного 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 сполученим з ручкою*

● натиснути ручку вібраного 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
a - НЕПРАВИЛЬНО
b - ПРАВИЛЬНО

Увага!

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

*для певних моделей

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.

Функції духовки та її використання.

Інформацію про оснащення духовки нагрівальними елементами, в залежності від моделі кухні.

Духовка може нагріватися за допомогою газового пальника духовки або електричного грилю. Управління роботою цієї духовки здійснюється за допомогою однієї ручки, на якій є цифрові поділки, що відповідають налаштуванням терморегулятора.

Рис.6g, 6k

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

Ручка регулятора температури духовки*

Рис.6l

Увага!
Усі духовки оснащені газовими кранами з регулятором температури та захистом від витоку газу. Під час запалювання духовки, як описано нижче, необхідно притримати ручку натиснутою приблизно протягом 3 с. Це час, необхідний для нагрівання датчика та спрацьовування захисту. Якщо полум'я згасне, дії необхідно повторити через 3 с. Якщо полум'я не запалиться протягом 10 с, повторити спробу запалювання приблизно через 1 хв., тобто, після провітрювання духовки.

Для ввімкнення духовки необхідно:

- запалити сірник,
- натиснути ручку до упору та покрутити вліво до позиції необхідної температури,
- наблизити сірник до отвору запалювання (мал. нижче) та притримати натиснуту ручку приблизно протягом 3 с від моменту запалювання газу. Якщо полум'я згасне, дії повторити через 3 с,

Рис.6h

- спостерігати за полум'ям (виразне зменшення полум'я означає досягнення потрібної температури духовки).

Увага!
Регулювання температури можливе тільки при закритих дверцях духовки.

- Виключно шляхом повороту ручки вправо до упору.

Пользователь должен знать, что:

- система захисту від витоку газу призводить до перекриття подачі газу у випадку згасання полум'я приблизно через 60 с,
- температура в духовці регулюється та утримується самостійно,

*для певних моделей

- після запалювання пальник працює на повну потужність до досягнення встановленої температури після її досягнення термостат зменшує полум'я, утримуючи встановлену температуру.

Освітлення духовки

- увімкнення відбувається після натиснення кнопки «освітлення» на панелі управління

Рис.6i

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.

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 вертеля 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 вилок,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні ,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб виїмка металічної частина захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки,
- Смаження слід проводити при закритих дверцятах духовки.

Рис.6y

ЗАПІКАННЯ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Выпечка

- випічку можна робити у формах та на бляхах, які потрібно поставити на решітці для сушки, для випічки рекомендується використовувати алюмінієві бляхи або зі сріблястим покриттям, які повинні уміщатися в контурі решітки (рожна) духовки. Бляхи для тістечок або формочки потрібно ставити впоперек камери духовки,

Рис.6j

- перед тим, як витягнути випічку з духовки, необхідно перевірити її готовність за допомогою дерев'яної палички (якщо випічка готова, паличка буде сухою і чистою),
- рекомендується залишити випічку у духовці приблизно ще на 5 хвилин після її вимкнення,
- наведені у таблиці 1 параметри для випічки є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань,
- якщо інформація в кулінарних книгах суттєво відрізняється від значень, поданих в інструкції з експлуатації, слід притримуватись даних, поданих у інструкції.

ТАБЛИЦЯ 1: Солодка випічка
Функції духовки: увімкнутий газовий пальник

Вид страви	Температура попереднього нагрівання [°C]	Температура випікання [°c]	Тривалість випікання [Хв.]	Рівень знизу
Фруктово-ягідний торт	170	160	60-70	2
Пісочна баба	170	150-160	20-40	2-3
Бісквіт	170	150-160	20-30	2-3
Печиво	180	170	30-50	3
Дріжджове тісто	180	180	40-50	3
Напів-пісочне тісто	200	180	40-60	3
Пісочне тісто	220	200	25-40	3
Листкове тісто	230-250	200-220	15-20	3

Газовий пальник

Вид страви	Положення на циферблаті [велике полум'я] Початкове розігрівання[1)]	Положення на циферблаті [мале полум'я] Випічка	Рівень знизу	Час випікання (мін.)
Фруктово-ягідний торт	🔥	🔥	2	60 - 70
Пісочна баба	🔥	🔥	2 - 3	20 - 40
Бісквіт	🔥	🔥	2 - 3	20 - 30
Печиво	🔥	🔥	3	30 - 50
Дріжджове тісто	🔥	🔥	3	40 - 50
Напів-пісочне тісто	🔥	🔥	3	40 - 60
Пісочне тісто	🔥	🔥	3	25 - 40
Листкове тісто	🔥	🔥	3	15 - 20

[1)] приблизно 5 хвилин

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

ЗАПІКАННЯ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Запікання м'яса

- у духовці рекомендується готувати порції м'яса вагою більше 1 кг, менші шматки м'яса рекомендується готувати на газових пальниках плити.
- при запіканні з використанням решітки для сушки або рожна у найнижчі пази рекомендується вставити деко з невеликою кількістю води,
- щонайменше один раз – після закінчення половини загального часу запікання, рекомендується перевернути м'ясо на другу сторону, у процесі запікання необхідно також періодично поливати м'ясо стікаючим при запіканні соком або гарячою соленою водою. М'ясо не можна поливати холодною водою.

ТАБЛИЦЯ 2: запікання м'яса
Функції духовки: **увімкнутий газовий пальник**

Вид м'яса	Рівень знизу	Температура [°c]	Час* У хв.
ЯЛОВИЧИНА РОСТБІФ АБО ФІЛЕ З КРОВ'Ю («ENGLISH») ДУХОВКА РОЗІГРІТА СОКОВИТЕ («MEDIUM») ДУХОВКА РОЗІГРІТА ПРОПЕЧЕНЕ («WELL DONE») ПОДЖАРЕННЫЙ ДУХОВКА РОЗІГРІТА ПЕЧЕНЯ	 3 3 3 2	 250 250 210-230 200-220	на 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
СВИНИНА Печеня Окіст Філе	 2 2 3	 200-210 200-210 210-230	 90-140 60-90 25-30
ТЕЛЯТИНА	2	200-210	90-120
ЯГНЯТИНА	2	200-220	100-120
ДИЧИНА	2	200-220	100-120
ПТИЦЯ Курка Гуска (вагою 2 кг)	2 2	220-250 190-200	50-80 150-180
РИБА	2	210-220	40-55

ЗАПІКАННЯ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Газовий пальник

Вид м'яса		Положення на циферблаті [велике полум'я] Початкове розігрівання	Положення на циферблаті [економний полум'я] Випічка	Рівень знизу	Час (мін.)
ЯЛОВИЧИНА	Ростбіф або філе з кров'ю («english»)	5 хвилин		3	12 - 15 на 1cm
	Духовка розігріта соковите («Medium»)	5 хвилин		3	15 - 25 на 1cm
	Духовка розігріта пропечене («well done»)	5 хвилин		3	25 - 30 на 1cm
	Поджаренный духовка розігріта Печеня	15-25 хвилин		2	120 - 140
СВИНИНА	Печеня	15-25 хвилин		2	90 - 140
	Окіст	15-25 хвилин		2	60 - 90
	Філе	5 хвилин		3	25 - 30
ТЕЛЯТИНА		15-25 хвилин		2	90 - 120
ЯГНЯТИНА		15-25 хвилин		2	100 - 120
ДИЧИНА		15-25 хвилин		2	100 - 120
ПТИЦЯ	Курка	15-25 хвилин		2	50 - 80
	Гуска (вагою 2 кг)	15-25 хвилин		2	150 - 180
РИБА		5 хвилин		2	40 - 55

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.
Дані, наведені в таблиці, стосуються 1 кг частини, для більших порцій для кожної наступної кг слід додати ще 30 - 40 хвилин.

ЗАПІКАННЯ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ТАБЛИЦЯ 3: Гриль

Функції духовки: нагрівальний елемент грилю

ВИД СТРАВИ	РІВЕНЬ ЗНИЗУ	Температура [°C]	ЧАС ЗАПІКАННЯ [ХВ.]	
			СТОРОНА 1	СТОРОНА 2
Відбивна (свинина)	4	250 (220*)	8-10	6-8
Шніцель (свинина)	3	250 (220*)	10-12	6-8
Шашлик	4	250 (220*)	7-8	6-7
Ковбаски	4	250 (220*)	8-10	8-10
Ростбіф, (стейк вагою 1 кг)	3	250 (220*)	12-15	10-12
Відбивна (телятина)	4	250 (220*)	8-10	6-8
Стейк (телятина)	4	250 (220*)	6-8	5-6
Відбивна (баранина)	4	250 (220*)	8-10	6-8
Відбивна (ягнятина)	4	250 (220*)	10-12	8-10
Курячі половинки (по 500 г)	3	250 (220*)	25-30	20-25
Рибне філе	4	250 (220*)	6-7	5-6
Форель (бл. 200 – 250 г)	3	250 (220*)	5-8	5-7
Хліб (тости)	4	250 (220*)	2-3	2-3

* дверцята духовки з двома скляними панелями

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

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 плиту і витерти сухою і м'якою ганчіркою. Особливу увагу слід приділяти чистості отворів підковпакових кілець пальника див. рис. нижче. Отвори сопел пальників чистити, протикаючи їх тонким мідним дротом. Не використовувати стальний 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. Неосьове 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, дротяні 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 плівки, 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 википів.

- 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.

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 переконатися, що обладнання вимкнене.

- Усі ручки управління встановити у положення „●" / „0" „ та вимкнути живлення,
- Викрутити 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) вкладок 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 **Dp*** 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

- Плити, марковані у специфікації типу літерою **K***, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочисною 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 чисткою 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 двер¬ці. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. A). 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 12A - Відтягнути запобіжники петель

Зняття дверцят

для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти двер¬ці. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. A). 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 12A - 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. Помити 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.

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.

*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, закрутити 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	відкрутити 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.Не працює освітлення у духовці	пошкоджена або недокручена лампочка	лампочку (див. розділ „Чистка і обслуговування")

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 0,025 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	60 / 60 / 85 cm

STIMATI CUMPARATORI,

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 intr-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 timpi 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 despachetat 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.

Atentie! In timp ce despachetati, 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.

Observaţie. Dispozitivul şi toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinţi 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 excepţia cazului în care se află sub supraveghere permanentă.
Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani şi mai mari, de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale limitate şi de către persoane fără experienţă şi care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranţă care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranţa lor. Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu aparatul. Curăţarea şi activităţile de deservire nu trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheaţi.
Observaţie. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducţie poate fi periculoasă şi poate cauza incendii.
NICIODATĂ nu încercaţi să stingeţi focul cu ajutorul apei, ci opriţi dispozitivul şi acoperiţi flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.
Observaţie. Pericol de incendiu: nu amplasaţi nici un fel de lucruri pe suprafaţa de fierbere.
Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
Când se utilizează funcţia de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinţi. Recomandăm să nu permiteţi accesul copiilor în apropierea cuptorului.
Observaţie. Nu folosiţi produse de curăţare abrazive sau obiecte ascuţite de metal pentru curăţarea uşii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.
Observaţie. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.
Curatati capacul aragazului in cazul in care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie sa fie bine racita inainte de a inchide capacul aragazului.
Pentru curăţarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curăţare cu ajutorul aburilor.

Observaţie. 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.

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

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti 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 mteriale usor inflamabile in sertarul de sub aragay, 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 tupuri 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 aliemntare 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.
- Instalaţia trebuie utilizată doar în condiţii casnice.Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.

DESCRIEREA APARATULUI

1a

1 Buton reglare temperatura
2 Timer
3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
7 Buton iluminare cuptor*
8 Termometru
9 Maner usa cuptor
10 Arzator mare
11 Arzator mediu
12 Suport
13 Arzator auxiliar
14 Arzator mediu

2f- încălzire

a- Supapa siguranta arzator*
b- Aprindere piezoelectrica*

Accesorii:

3a Tavă de coacere*
3b Grătar sarma nichelata
3c Tavă de prăjire*
3d Rotisorul*
3z Blocada
3f Tavă de coacere*

INSTALARE

Aceste instructiuni se adreseaza unui instalator specializat care va realiza instalarea aragazului. Aceste instructiuni sunt oferite pentru ca instalarea si operatiunile de intretinere sa se realizeze in cele mai bune conditii.

Instalarea aragazului

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Incapere trebuie sa asigure necesarul de aer care sa permita combustia gazului. Necesarul de aer este de minimum 2m3/h pentru 1Kw pentru un arzator. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm2 sau in mod indirect, din incaperile alaturate care sunt prevazute cu conducte de ventilatie conectate la exterior.
- In cazul in care aparatul va fi utilizat o perioada mai mare de timp, va fi nevoie sa dechideti fereastra, pentru a imbunatati ventilatia.
- In ceea ce proveste protectia suprafetelor inconjuratoare la supraincalzire, aragazul pe gaz este un aparat din clasa X si poate fi incorporat in mobilier numai pana la nivelul plitei cu arzatoare, circa 850 mm de la nivelul pardoselii. Nu este permisa incorporarea peste acset nivel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanta 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 protejează împotriva aplecării aragazului. copilul nu ar trebui să fie în stare, de ex. să se urce pe uşa cuptorului şi astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.

Рис.3z

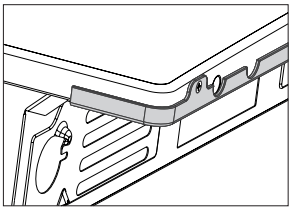
Aragaz înălţ. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

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

*optional

INSTALARE

Atenţie ! Banda de protecţie nu trebuie îndepărtată de pe produs.*



* Banda disponibilă numai la modelele din oţel inoxidabil

Avertizare!
Deşi s-au depus toate eforturile pentru a elimina bavurile şi marginile ascuţite din acest dispozitiv, trebuie să aveţi grijă când îl manipulaţi.
Vă recomandăm să folosiţi mănuşi de protecţie în timpul instalării.

Conectarea la gaze

Atentie!
Aragazul trebuie conectat numai la tipul de gaz pentru care a fost realizat. Informatii referitoare la tipul de gaz la care poate fi conectat acest aragaz se afla pe placuta cu date tehnice. Conectarea aragazului la teava de gaz trebuie realizata numai de catre un instalator autorizat.

Recomandari cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conectarea:
- Trebuie sa fie autorizat
- Trebuie sa cunoasca informatiile de pe placuta cu date tehnice pentru a stii la ce tip de gaz poate fi racordat acest aragaz; informatiile de pe placuta cu date tehnice trebuie comparate cu conditiile de furnizare a gazelor si cu amplasarea instalatiei.
- Trebuie sa verifice:
- modul de realizare a ventilatiei in incaperea in care va fi amplasat aparatul;
- etanseitatea conexiunilor si racordurilor pentru gaze;
- modul de functionare a aragazului;
- daca sursa de alimentare cu energie electrica este prevazuta cu impamantare.

Avertizare!
Racordarea aragazului la teava de gaze sau conectarea la butelie trebuie realizate numai de catre un instalator autorizat, in conformitate cu regulile referitoare la siguranta.

Racordarea la conducta elastică de oţel .
În cazul instalării aragazului conform principiilor pentru clasa 2, subclasa I, pentru racordarea aragazului la instalaţia de gaz se recomandă folosirea exclusivă a unei conducte elastice de oţel care corespunde normelor în vigoare din ţara respectivă. Racordarea care aduce gazul la aragaz este racord cu filet G1/2”.
Pentru racordare se vor folosi exclusiv ţevi şi garnituri de etanşeizare corespunzătoare normelor actual în vigoare. Lungimea maximă a conductei elastice nu poate depăşi 2000 mm.
Asiguraţi-vă că racordul nu va face contact cu nicio parte mobilă pe care le-ar putea deteriora.

Racordarea la instalaţie cu conductă rigidă.
Aragazul are ştuţ cu filet G1/2”.
Racordarea la instalaţia de gaz trebuie făcute astfel pentru a nu crea tensiuni mechanice în niciun punct al instalaţiei şi nici pe vreo parte a maşinii.
Folosirea momentului excesiv la înşurubare (mai mare decât 18 Nm) poate duce la defectarea racordării sau la lipsa ei de etanşeitate.

Furtunul de gaze nu trebuie sa atinga elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

Avertizare!
La finalul racordarii, instalatorul trebuie sa verifice etanseitatea racordului, de exemplu cu solutie de apa cu sapun.
Nu utilizati surse de foc pentru a verifica etanseitatea racordului la gaze.

*optional

Conexiuni electrice

- Aragazul este realizat pentru a fi conectat la o sursa de curent alternativ mono fazic (230V 1N~50 Hz) si este prevazut cu un cablu de alimentare 3 x 1,5 mm2 cu fir de conectare de 1,5 mm si stecher prevazut cu un contact de protectie.
- Priza trebuie sa fie prevazuta cu un pin de protectie si nu trebuie sa fie amplasata deasupra aragazului. Dupa amplasarea aragazului, priza trebuie sa fie accesibila utilizatorului.
- Inainte de a conecta aragazul la priza, verificati urmatoarele:
  - daca siguranta si circuitul electric suporta functionarea aragazului.
  - daca sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare eficient care sa corespunda reglementarilor si standardelor in vigoare.
  - daca priza este usor accesibila.

Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Aceasta operatiune trebuie efectuata numai de catre un instalator autorizat.

In cazul in care aragazul trebuie alimentat cu tip de gaz decat cel pentru care a fost setat din fabricatie, adica G20 20 mbar, duzele arzatoarlor trebuie schimbate si trebuie realizat reglajul flacarii.

In vederea adaptarii aragazului la un tip de gaz diferit, trebuie sa procedati astfel:
- schimbati duzele (vezi tabelul de mai jos)
- reglati flacara „economica".

Atentie!
Aragazurile furnizate sunt prevazute cu arzatoare adaptate din fabricatie pentru a fi racordate la tipul de gaz care este mentionat pe placuta cu date tehnice si certificatul de garantie.

Arzător de tip Defendi (conform marcajului „*DEFENDI*" pe corpul arzătorului)			**Tip gaz**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Suplimentar	Diametrul duzei	mm	0,77	0,50
	Sarcină termică	kW	1,00	1,00
	Consumul de gaz	g/h	-	73
Mijlociu	Diametrul duzei	mm	0,97	0,65
	Sarcină termică	kW	1,75	1,75
	Consumul de gaz	g/h	-	127
mare	Diametrul duzei	mm	1,29	0,87
	Sarcină termică	kW	3,00	3,00
	Consumul de gaz	g/h	-	218
Cuptor	Diametrul duzei	mm	1,02	0,70
	Sarcină termică	kW	2,00	2,00
	Consumul de gaz	g/h	-	146
Dimensiunea interstițiului arzătorului / poziția obturatorului		mm	6,0	25,0 / niciunul poziția obturatorului

Modul de procedare în cazul în care vom schimba tipul gazului folosit

Arzător	Flacără	Conversie din gaz lichid în gaz natural	Conversie din gaz natural în gaz lichid
de suprafaţă	plin	1.Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.	1.Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.
	economic	2.Înşurubaţi delicat şurubul de reglare şi verificaţi mărimea flăcării.	2.Înşurubaţi delicat şurubul de reglare şi verificaţi mărimea flăcării.
cuptorului	plin	1.Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor..	1.Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.
	economic	2.Înşurubaţi delicat şurubul de reglare şi reglaţi mărimea flăcării. Temperatura în cuptor trebuie să atingă 150 ^{O}C.	2.Înşurubaţi delicat şurubul de reglare şi reglaţi mărimea flăcării. Temperatura în cuptor trebuie să atingă 150 ^{O}C.

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.

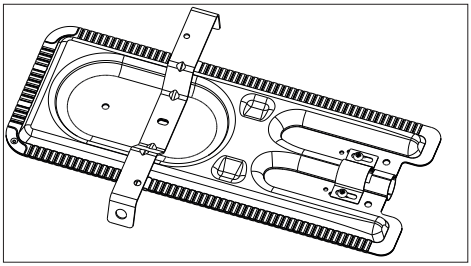
des.5a - Schimbarea duzei – desurubati duza cu o cheie speciala nr. 7 si inlocuiti-o cu o duza noua, in functie de tipul de gaz (vezi tabelul)

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 Defendi*
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.

Reglarea aerului primar al flăcării arzătorului cuptorului constă în instalarea unui obturator în conformitate cu recomandările producătorului şi în reglarea ByPass-ului de pe supapa arzătorului. Dimensiunea interstiţiului injectorului arzătorului este definită pentru fiecare categorie de gaz din tabel. Creşterea spaţiului duce la creşterea alimentării cu aer, diminuarea spaţiului prin poziţionarea cortinei spre duză duce la scăderea alimentării cu aer. Un arzător reglat corespunzător ar trebui să ardă cu o flacără mai puţin aspră decât arzătoarele de suprafaţă. După reglare, fixaţi perdeaua cu şuruburi. Reglarea flăcării economice stă în gestiunea instalatorului şi trebuie realizată acolo unde va fi folosit cuptorul. Depinde de tipul gazului folosit şi de presiunea acestuia.



Instalarea capacului arzătorului.

Atenţie!
În cazul realizării de modificări în această direcţie trebuie să lipiţi o etichetă care va oferii informaţii cu privire la tipul de gaz pentru care este adaptată aceastî plită.

*optional

UTILIZARE

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 zonă 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.

Timer mecanic M*

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

des.6a

Atenţie.
În ceea ce priveşte intervalul setat între 0 şi 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° şi apoi poate fi setat la timpul de funcţionare dorit.

Timer mecanic Ms*

Timer-ul este destinat pentru comandarea funcţionării cuptorului. Poate fi setat în intervalul de la 0 până la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veţi auzi un semnal sonor şi cuptorul se va opri automat.

Observaţie. Arzătorul nu va fi oprit automat. Arzătorul trebuie oprit manual prin rotirea butonului în poziţia „arzător oprit”.

Programare - butonul trebuie rotit în direcţia mişcării acelor de ceasornic şi trebuie setat timpul dorit.

des.6b

În cazul în care butonul se află în poziţia „0” cuptorul nu va funcţiona.
Dacă nu doriţi să folosiţi funcţia timer, atunci butonul trebuie setat în poziţia

des.6c

Atenţie.
În ceea ce priveşte intervalul setat între 0 şi 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° şi apoi poate fi setat la timpul de funcţionare dorit

Utilizarea arzatoarelor

Alegerea recipientelor

Va atragem atentia ca diametrul bazei recipientului trebuie sa fie intotdeauna mai mare decat coroana arzatorului. Dimensiunile recomandate pentru diametru trebuie sa fie de 2,5 sau 3 ori mai mari decat 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 decat 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 preparării, 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 preparării, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis ●).

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

Atentie!
La aragazurile prevazute cu supapa de siguranta la arzator, mentineti apasat butonul pentru aprindere timp de 10 secunde, in pozitia „flacara puternica” pentru a activa dispozitivul de siguranta.

*optional

UTILIZARE

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 fist setat butonul corespunzator butonului respectiv:

положения ручки конфорки:

- flacara puternica
- flacara redusa („flacara economica")
- ● arzator inchis (alimentarea cu gaze este oprita).

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

Reglati flacara:

des.6f
a - Gresit
B - Corect

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.

Functiile cuptorului si utilizarea acestuia

Cuptor cu convectie naturala (conventional)

Cuptorul poate fi incalzit de catre arzatorul cuptorului sau gratarul electric*. Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, pe care sunt marcate gradatii care indica setarile pentru temperatura.

Des. 6g

Atentie!
In cazul modelelor ce nu au gratar, pozitia nu se afla pe buton.

Buton reglare temperatura*

Des.6k

Cuptorul este prevazut cu o supapa de gaz cu dispozitiv de reglare a temperaturii si protectie impotriva curgerii lichidelor. Pentru a aprinde cuptorul, mentineti apasat butonul circa 3 secunde. Aceasta perioada de timp este necesara pentru a incalzi senzorul si pentru a activa functia de protectie. In cazul in care flacara se stinge, repetati operatiunea de aprindere dupa circa 3 secunde. In cazul in care flacara nu se aprinde in timp de 10 secunde, repetati procedura de aprindere dupa 1 minut, de exemplu, dupa aerisirea cuptorului.

Des. 6y

Pentru aprinderea cuptorului:

- Aprindeti un chibrit,
- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, in pozitia corespunzatoare temperaturii alese,
- Introduceti batul de chibrit prin orificiul pentru aprindere (vezi figura de mai jos) si mentineti butonul apasat circa 3 secunde. In cazul in care flacara nu se aprinde, repetati procedura de aprindere dupa 3 secunde:

Des. 6h
Observatie!
Controlul temperaturii se poate realiza numai daca usa cuptorului este inchisa.

- Rotiti butonul catre dreapta pentru a opri functionarea cuptorului.

Utilizarea gratarului*

Procesul de preparare la gratar se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii care sunt emise de gratarul incandescent al elementului de incalzire.

Pentru a pune in functiune gratarul, procedati astfel:

- setati butonul cuptorului in pozitia marcata cu simbolul ,
- incalziti cuptorul circa 5 minute (cu usa cuptorului inchisa)
- introduceti o tava pe care asezati vasul, la nivelul de preparare si daca preparati gratar, introduceti o tava de picurare pe nivelul imediat inferior (sub gratar).
- inchideti usa cuptorului.

Atentie!
Cand preparati la gratar, trebuie sa mentineti usa cuptorului inchisa. In timpul utilizarii acestei functii, partile cuptorului devin fierbinti. Nu permiteti copiilor sa stea in preajma cuptorului.

Utilizarea rotisorului*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării in timpul gatirii. Este indicat pentru pui, kebab, cârnaţi, etc. La utilizarea rezistenţei superioare împreună cu rezistenţa grill.Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotaţia. Aceasta nu influenţează funcţionarea cuptorului şi calitatea frigerii

Pentru a prepara mâncarea :

- puneţi ţepuşa şi asiguraţi-o cu furca
- inseraţi cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasaţi ţepuşa pe cadrul
- inchideti usa cuptorului.

*optional

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu aragazul.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.

Des. 6j

- 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.
- Parametri de coacere oferiti in Tabele sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

TABELUL 1:

Pornit arzătorul cu termoregulator

Tipul de prajitura	Temperatura [°c] Incalzire	Temperatura [°c]	Timp de preparare [min]	Nivel De jos in sus
Prajitura cu fructe	170	160	60-70	2
Negresa	170	150-160	20-40	2-3
Pandispan	170	150-160	20-30	2-3
Chifle	180	170	30-50	3
Fursecuri	180	180	40-50	3
Prajitura (blat crocant)	200	180	40-60	3
Prajitura baza crocanta	220	200	25-40	3
Bezele	230-250	200-220	15-20	3

Arzătorul pe gaz

Tipul de prajitura	Poziționați butonul [flacara puternica] Încălziți-vă inițial[1)]	Poziționați butonul [flacara redusa] Coacere	NIVEL de jos in sus	Timpul de coacere (min.)
Prajitura cu fructe	🔥	🔥	2	60 - 70
Negresa	🔥	🔥	2 - 3	20 - 40
Pandispan	🔥	🔥	2 - 3	20 - 30
Chifle	🔥	🔥	3	30 - 50
Fursecuri	🔥	🔥	3	40 - 50
Prajitura (blat crocant)	🔥	🔥	3	40 - 60
Prajitura baza crocanta	🔥	🔥	3	25 - 40
Bezele	🔥	🔥	3	15 - 20

[1)] jur de 5 minute

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experienţe şi preferinţe proprii.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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 intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

TABELUL 2:

Pornit arzătorul cu termoregulator

TIPUL DE CARNE	NIVEL DE JOS	TEMPERATURA [°C]	TIMP IN MINUTE* [min]
CARNE DE VITA			на 1 cm
FRIPTURA DE VITA IN SANGE	3	250	12-15
CUPTOR INCALZIT SUCULENTA (MEDIU)	3	250	15-25
CUPTOR INCALZIT BINE PREPARATA	3	210-230	25-30
CUPTOR INCALZIT FRIPTURA	2	200-220	120-140
CARNE DE PORC			
Friptura	2	200-210	90-140
Sunca	2	200-210	60-90
File	3	210-230	25-30
CARNE DE VITEL	2	200-210	90-120
CARNE DE MIEL	2	200-220	100-120
CARNE DE CAPRIOARA	2	200-220	100-120
CARNE DE PASARE	2	220-250	50-80
Pui Gasca (aproximativ 2 kg)	2	190-200	150-180
PESTE	2	210-220	40-55

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Arzătorul pe gaz

Tipul de produs		Poziționați butonul [flacara puternica] Încălziți-vă inițial	Poziționați butonul [flacara redusa] Coacere	NIVEL de jos în sus	Timpul [min.]
Carne de vita	Friptura de vita In sange	5 minute		3	12 - 15 pe 1cm
	Cuptor incalzit sucu-lenta (mediu)	5 minute		3	15 - 25 pe 1cm
	Cuptor incalzit bine preparata	5 minute		3	25 - 30 pe 1cm
	Cuptor incalzit Friptura	15-25 minute		2	120 - 140
Carne de porc	Friptura	15-25 minute		2	90 - 140
	Sunca	15-25 minute		2	60 - 90
	File	5 minute		3	25 - 30
Carne de vitel		15-25 minute		2	90 - 120
Carne de miel		15-25 minute		2	100 - 120
Carne de caprioara		15-25 minute		2	100 - 120
Carne de pasare	Pui	15-25 minute		2	50 - 80
	Gasca (aproximativ 2 kg)	15-25 minute		2	150 - 180
PESTE		5 хвилин		2	40 - 55

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experienţe şi preferinţe proprii.
Datele prezentate în tabel se referă la o porțiune de 1 kg, pentru porțiuni mai mari pentru fiecare dintre cele ulterioare kg trebuie adăugat încă 30 - 40 de minute.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 3: Gratar 

TIP ALIMENT	NIVEL DE JOS	TEMPERATURA [°C]	TIMP DE PREPARARE PE GRATAR [MINUTE]	
			PRIMA PARTE	A DOUA PARTE
Cotlete de porc	4	250 (220*)	8-10	6-8
Snitel de porc	3	250 (220*)	10-12	6-8
Shish kebab	4	250 (220*)	7-8	6-7
Carnati	4	250 (220*)	8-10	8-10
Friptura (aprox. 1kg)	3	250 (220*)	12-15	10-12
Cotlet de vitel	4	250 (220*)	8-10	6-8
Friptura de vitel	4	250 (220*)	6-8	5-6
Cotlete de oaie	4	250 (220*)	8-10	6-8
Cotlete de miel	4	250 (220*)	10-12	8-10
Bucati de pui (500g)	3	250 (220*)	25-30	20-25
File de peste	4	250 (220*)	6-7	5-6
Crap (aprox. 200 – 250 g)	3	250 (220*)	5-8	5-7
Paine (prajita)	4	250 (220*)	2-3	2-3

* ușă de cuptor cu 2 geamuri

CURATARE SI INTRETINERE

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 sua 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 verificaţi, dacă elementele arzătorului au fost puse corect la locul său după ce acesta a fost curăţat.
Poziţia 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.

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 asiguraţi că, echipamentul este oprit.

- Setati toate butoanele de control pe pozitia **„●" / „0"** „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deşurubaţi şi spălaţi cloşul lămpii ţinând minte că acesta trebuie şters foarte bine.
- Scoateţi 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 atenţie la locul special pregătit.
- Înşurubaţi cloşul lămpii.

Becul pentru cuptor - des. 9a

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D*** sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte uşor (grilaj). Pentru a le scoate pentru a fi spălate trebuie să trageţi de elementul de blocare din partea frontală , apoi elementul de ghidare trebuie înclinat şi scos din elementul de blocare din spate.

des. 10

Cuptoarele marcate cu literele **Dp*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din oţel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase şi spălate împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuiesc scoase în afară agăţând cu partea din spate a tăvilor de tampoanele care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) şi apoi aceste elemente de ghidare trebuiesc împinse împreună cu tava.

des. 10a

CURATARE SI INTRETINERE

Atenţie!
Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuiesc spălate în maşinile de spălat vase.

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

des. 10b

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra (рис. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispzitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul unei şurubelniţe clasice plate trebuie să daţi la o parte plinta superioară a uşii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Daţi la o parte plinta superioară a uşii (des. 12B и 12C)
3. Geamul interior se scoate din suporţi (în partea inferioară a uşii). des. 12d, 12d1.
4. Se spală geamul cu apă călduţă şi cu o mică cantitate de detergent.
   Pentru a monta geamul din nou trebuie să acţionăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atenţie! Nu forţaţi plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale uşii. Pentru a monta corect plinta superioară a uşii trebuie să apropiaţi de uşă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veţi auzi sunetul specific „clic". Apoi apăsaţi plinta la capătul stâng al acesteia până ce veţi auzi sunetul specific „clic".

Des. 12d - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.
Des. 12d1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

Atentie!
Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

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.

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
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.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 0,025 kW
Dimensiuni aragaz (IxLxA)	60 / 60 / 85 cm

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

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ

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 интсрукции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!
Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът 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, които 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 разтояние от децата материалите от абалажа.



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 ети- кет с информация за рецик лиране.
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 харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.
НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло
Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхностна за готвене.
Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

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

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разтояние децата от фурната.
Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.
Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.
За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- По време на работа уредът се нагрява. Препоръчително е да внимавате да не докоснете горещите елементи вътре във фурната.
- Моля не оставяйте децата без наблюдение по време на работа на печката, тъй като децата не са запознати с правилата за употреба на печката. Най-вече горещите газови котлони, фурната, скарата, стъклото на вратата, поставените върху печката съдове с горещи течности могат да причинят изгаряния на детето.
- Внимавайте електрическият кабел на кухненски уреди като напр. миксер да не докосват горещите елементи на печката.
- Не слагайте в чекмеджето на печката лесно-запалими 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 захранващата инсталация. Тези действия може да извърши квалифициран инсталатор.
- Не допускайте до печката малки деца и лица, незапознати с инструкцията за употреба на печката.
- В СЛУЧАЙ ЧЕ ПОДОЗИРАТЕ, ЧЕ ИЗТИЧА ГАЗ, НЕ БИВА:
  да палите клечки кибрит, да пушите, да включвате и изключвате електрически устройства (звънец или ключ на осветлението) и да използвате други електрически и механически уреди, предизвикващи електрическа искра или искра в резултат на механичен удар. В такъв случай е необходимо веднага да се затвори вентилът на газовата бутилка или вентилът на газовата инсталация и да се проветри помещението, а след това да се извика квалифициран специалист с цел отстраняване на причината.
- При всяка ситуация, причинена от техническа неизправност, е необходимо непременно да изключите електрическото захранване на печката (спазвайки горепосочения принцип) и да извикате специалист за отстраняване на неизправността.
- Не бива да се включват към газовата инсталация никакви кабели на антени, напр. на радиоприемници.
- В случай че се запали газта, изтичаща от неизправната инсталация, необходимо е веднага да спрете газта, като затворите вентила.
- В случай че газта, изтичаща от неизправния вентил на газовата бутилка, се запали: 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.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

1a
1 Бутон за контрол на температурата
2 Минутный таймер
3, 4, 5, 6 Регулатори на газовите котлони
7 Бутон за включване на осветлението на фурната*
8 Термометър
9 Дръжка за вратата на фурната
10 Помощен газов котлон
11 Среден газов котлон
12 Скара
13 Голям газов котлон
14 Среден газов котлон

2f- конфорка
a- Защита от изтичане на газ*
b- Искрово запалване*

Принадлежности към печката – комплект:

3a Тава за хлебни изделия*
3b Тава за печене*
3c Скара за грил (решетка за сушене)
3d Шиш и Вилица на грила*
3z Блокадата
3f Тава за хлебни изделия*

* 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 газта. Притокът на въздух трябва да бъде не по-малък от 2 m3/h на 1 kW мощност на газовите котлони. Въздухът трябва да навлиза в резултат на пряк приток отвън през канал с диаметър минимум 100 см2 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. 4a).
- 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 мм 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 см. 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, хоризонтирайте 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.*

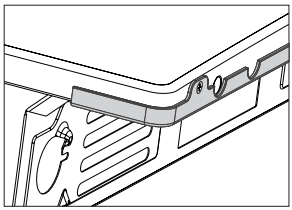
Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката

Фиг. 3z

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

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

Внимание! Защитната лента не трябва да се отстранява от продукта.*



* Лента се предлага само при модели от неръждаема стомана

Внимание!
Въпреки че са положени всички усилия за премахване на неравностите и острите ръбове в този продукт, трябва да внимавате при боравене с него.
Препоръчваме използване на защитни ръкавици по време на монтажа.

* по избор

Свързване на печката към газовата инсталация

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

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 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 мм.
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.

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.

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 мм2 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.
- доступна ли розетка.

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,

* по избор

Горелка от тип Defendi (съгласно означението „*DEFENDI*" на корпуса на горелката)			**Вид газ**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Помощна	Диаметър на дюзата	mm	0,77	0,50
	Топлинно натоварване	kW	1,00	1,00
	Разход на газ	g/h	-	73
Средна	Диаметър на дюзата	mm	0,97	0,65
	Топлинно натоварване	kW	1,75	1,75
	Разход на газ	g/h	-	127
Голяма	Диаметър на дюзата	mm	1,29	0,87
	Топлинно натоварване	kW	3,00	3,00
	Разход на газ	g/h	-	218
Фурна	Диаметър на дюзата	mm	1,30	0,84
	Топлинно натоварване	kW	2,80	2,80
	Разход на газ	g/h	-	204
Размер на междината между горелките / позиция на затвора на горелката		mm	6,0	25,0 / няма на затвора на горелката

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

Приложените горелки в газовите котлони не изискват регулиране на притока на въздух. Правилният пламък има изразени конусовидни пламъчета на цвят синьо-зелени вътре. Късият, издаващ шум пламък или 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. 5a - 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. A. В печките със защита се използва регулатор със защита от изтичане на газ рис. B. Регулирането на регулаторите се извършва при запалена горелка при положение "икономичен" пламък с помощта на регулационна отвертка размер 2,5 мм.

фиг. 5b - Регулатор със защита от изтичане на газ Defendi*
фиг. 5c - Регулатор със защита от изтичане на газ Copreci*

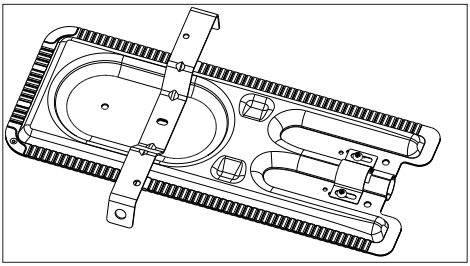
Регулирането на пламъка така, че да е ефективен се извършва от монтьора на място при потребителя. Зависи от вида на газта, които се използва и налягането му.

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 монтирани от оторизираните сервизи.За да бъде валидна тази гаранция, е ЗАДЪЛЖИТЕЛНО монтажът на всички газови уреди да бъде извършен от оторизиран сервиз.

* по избор

Регулирането на първичния въздух на пламъка на горелката на фурната се състои в монтиране на затвор съгласно препоръките на производителя и регулиране на ByPass на клапана на горелката. Размерът на междината между инжекторите на горелката е посочен за всяка категория газ в таблицата. Увеличаването на междината води до увеличаване на подаването на въздух, а намаляването на междината чрез позициониране на затвора към дюзата води до намаляване на подаването на въздух. Правилно регулираната горелка трябва да гори с по-слабо изразен пламък от повърхностните горелки. След извършване на регулирането, закрепете затвора с винтове.
Регулирането на подаването на въздух и икономичния пламък е задача на монтажника и трябва да се извърши на място при потребителя. Зависи от вида на използвания газ и неговото налягане.



Монтаж на затвора на горелката.

Внимание!

След приключване на регулирането трябва да се постави стикер, на който е посочен видът газ, за който е предназначена печката.

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 нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

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.6a

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.

Внимание. Горелката няма да се изключи автоматично. Трябва ръчно да изключите горелката, като завъртите копчето на позиция „изключена горелка”.

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

фиг. 6b

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. 6c

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. 6d:
a - НЕПРАВИЛНО
b - ПРАВИЛНО

Регулатор за управление на работата на газовите котлони

фиг. 6e:
a - Положение изключен газов котлон
b - Положение икономичен пламък
c - 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 задържите около 10 секунди натиснат докрай регулатора на положение “голям пламък”, за да се включи защитата.
збор

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
a - НЕПРАВИЛНО
b - 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.

Функции и употреба на фурната

Информация относно нагревателните елементи на фурната в зависимост от модела на печката ще намерите в таблицата в раздел Характеристика на уреда. Фурната се нагрява с помощта на газова горелка или електрически нагревателен елемент. Управлението на работата на фурната става с помощта на един регулатор, означен с цифри, отговарящи на настройките на терморегулатора.

фиг. 6g

Внимание!
При моделите без скара, знака не се намира върху бутона

Бутон за контрол на температурата *

фиг. 6k

Внимание!
Всички фурни имат регулатори с регулация на температурата и защита от изтичане на газ. По време на запалване на фурната, както е описано по-долу, е необходимо да задържите натиснат регулатора около 3 секунди. Това време е необходимо да се нагрее сензорът и да се задейства защитата. Ако пламъкът изгасне, извършете тези действия отново след 3 секунди. Ако пламъкът не се запали в продължение на 10 секунди, повторете действията за запалването му след около 1 минута, т.е. след проветряване на фурната.

УПОТРЕБА

За да включите фурната, направете следното:

- запалете клечка кибрит,
- натиснете регулатора докрай и го завъртете наляво на съответно избраната температура,
- приближете клечката кибрит към отвора за запалване (рис. по-долу) и задръжте регулатора натиснат около 3 секунди от момента на запалване на газта. Ако пламъкът изгасне, извършете тези действия отново след 3 секунди,
- наблюдавайте пламъка (значителното намаляване на пламъка означава, че фурната се е нагряла до желаната температура).

фиг. 6h

Внимание!

Регулирането на температурата е възможно само при затворена вратичка на фурната.
- Изключване – със завъртане на регулатора надясно докрай.

Потребителят трябва да знае, че:

- защитата от изтичане на газ предизвиква спиране на притока на газ при изгасване на пламъка за времето до около 60 секунди,
- температурата във фурната се регулира и поддържа автоматично,
- след запалване горелката работи на пълна мощност до достигане на настроената температура – след достигането ѝ термостатът намалява пламъка и поддържа настроената температура.

Използване на скарата*

Процеса на печене се осъществява с помоща на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.
За да включите скарата трябва да:
- Настроите бутона за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

Внимание!
Скарата трябва да се използва само със затворена врата на фурната и с инсталирано устройството за защита на бутоните. Използвайте скарата със затворена врата само тогава когато използвате функцията. Тогава когато се използва скарата, достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разтояние децата от фурната.

Използване на грила*

Грилът дава възможност за въртене при приготвянето на печени ястия във фурната. Служи най-вече за печене на птици, шишчета, наденички и др. подобни. Включването и изключването на въртенето на грила става заедно с включването и изключването на функцията за печене
Ezeknek a működéseknek alkalmazása a grillezés mellett a nyárs kis motor pillanatnyi megállását vagy az fordulat irány változását jelentheti. Ezeknek nincs semmi hatása a működésre és a grillezés minőségére.

Внимание!
Грилът няма отделен регулатор за управление. Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

- 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 пъхнете в задвижващия вал, обърнете внимание улея на металната част на дръжката на грила да се опира върху рамката
- развъртете дръжката
- пъхнете тавата на най-ниското ниво на фурната и затворете вратичката

фиг. 6y

* по избор

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- 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.

фиг. 6j

- 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.
- Параметрите на печене са показани в таблица 1 те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

ТАБЛИЦА 1: Сладки

Газова горелка с терморегулатор

Вид приготвяне	Температура [°c]	Температура [°c]	Време за приготвяне [Минути]	Долно ниво
Сладки с кори	170	160	60-70	2
Пандишпан	170	150-160	20-40	2-3
Блат за торта	170	150-160	20-30	2-3
Хляб	180	170	30-50	3
Втасало тесто	180	180	40-50	3
Сладки (с хрупкава основа)	220	200	25-40	3
Сладкарски продукти	230-250	200-220	15-20	3

Газ горелка на

Вид приготвяне	Позиция на копчето [голям пламък] Първоначално загряване [1)]	Позиция на копчето [малък пламък] Печене	Долно ниво	Време за приготвяне [Минути]
Плодова торта	🔥	🔥	2	60 - 70
Пясъчна торта	🔥	🔥	2 - 3	20 - 40
Пандишпан	🔥	🔥	2 - 3	20 - 30
Курабийки	🔥	🔥	3	30 - 50
Дрождена торта	🔥	🔥	3	40 - 50
Полусухото тесто	🔥	🔥	3	40 - 60
Кратка сладкарски изделия	🔥	🔥	3	25 - 40
Френски сладкиши	🔥	🔥	3	15 - 20

[1)] около 5 минути

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

Запичане на месото

- Можете да приготвите 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
- 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;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

Газова горелка с терморегулатор

ВИД МЕСО	ДОЛНО НИВО	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ В МИНУТИ * [минути]
ТЕЛЕШКО МЕСО			per 1 cm
Телешко печено в кръв	3	250	12-15
Загрята фурна (средно)	3	250	15-25
Загрята фурна Добре приготвена	3	210-230	25-30
Загрята фурна Печено месо	2	200-220	120-140
СВИНСКО МЕСО			
Печено месо	2	200-210	90-140
Шунка	2	200-210	60-90
Филе	3	210-230	25-30
ТЕЛЕШКО МЕСО	2	200-210	90-120
АГНЕШКО МЕСО	2	200-220	100-120
МЕСО ОТ СЪРНА	2	200-220	100-120
ПИЛЕШКО МЕСО			
Пиле	2	220-250	50-80
Гъска (приблизително 2 кг)	2	190-200	150-180
РИБА	2	210-220	40-55

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Газ горелка на

Вид приготвяне		Позиция на копчето [голям пламък] Първоначално изпичане	Позиция на копчето [малък пламък] Печене	Долно ниво	Време за приготвяне [Минути]
Телешко месо	Телешко печено в кръв	5 минути		3	12 - 15 per 1cm
	Загрята фурна (средно)	5 минути		3	15 - 25 per 1cm
	Загрята фурна Добре приготвена	5 минути		3	25 - 30 per 1cm
	Загрята фурна Печено месо	15-25 минути		2	120 - 140
Свинско месо	Печено месо	15-25 минути		2	90 - 140
	Шунка	15-25 минути		2	60 - 90
	Филе	5 минути		3	25 - 30
Телешко месо		15-25 минути		2	90 - 120
Агнешко месо		15-25 минути		2	100 - 120
Месо от сърна		15-25 минути		2	100 - 120
Пилешко месо	Пиле	15-25 минути		2	50 - 80
	Гъска (приблизително 2 кг)	15-25 минути		2	150 - 180
Риба		5 минут		2	40 - 55

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.
Данните, представени в таблицата, се отнасят до 1 кг част, за по-големи порции за всеки следващ kg трябва да се добави още 30 - 40 минути.

ТАБЛИЦА 3: Скара

ВИД МЕСО	ДОЛНО НИВО	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СКАРА [МИНУТИ]	
			ПЪРВА ЧАСТ	ВТОРА ЧАСТ
Свински котлет	4	250 (220*)	8-10	6-8
Свински шницел	3	250 (220*)	10-12	6-8
Шиш кебап	4	250 (220*)	7-8	6-7
Кърначета	4	250 (220*)	8-10	8-10
Печено месо (приблизително 1 кг)	3	250 (220*)	12-15	10-12
Телешки котлет	4	250 (220*)	8-10	6-8
Телешко печено	4	250 (220*)	6-8	5-6
Овнешки котлет	4	250 (220*)	8-10	6-8
Агнешки котлет	4	250 (220*)	10-12	8-10
Пилешки парчета (500 г.)	3	250 (220*)	25-30	20-25
Филе от риба	4	250 (220*)	6-7	5-6
Шаран (приблизително 200 – 250 g)	3	250 (220*)	5-8	5-7
Хляб (препечен)	4	250 (220*)	2-3	2-3

* врата на фурната с 2 стъкла

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

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

В случай че газовите котлони и решетката се замърсят, тези елементи трябва да се свалят от печката и да се измият с топла вода с препарат за миене на мазнината и замърсяванията. След това те трябва да се подсушат. След като свалите решетката, внимателно измийте плота около котлоните и го изтрийте със суха, мека кърпа. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата – виж рисунката по-долу. Почистете отворите на дюзите на горелките, като използвате за 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 допускайте работният плот силно да се замърси, а особено изкипелите течности да загорят. Препоръчва се използването за предварително и текущо почистване на средства тип Stahl-Fix.

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешноста на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.

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 осветлението 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!

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 **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 противенем.

Фиг. 10а

* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Печките, означени с буква **K*** 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.
Фиг. 10b

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на гранционния 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 извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

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

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12B).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.
   Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуете «щракване».

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

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

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 остранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

* по избор

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1.Горелката не се запалва	замърсени отвори на пламъка	затворете вентила за спиране на газта, спрете регулаторите на горелките, проветрете помещението, свалете газовия котлон, почистете и продухайте отворите на пламъците
2.Запалването на газта не работи	прекъсване в захранването с електричество	проверете предпазителя на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял
	прекъсване в захранването с газ	отворете вентила за захранване с газ
	замърсено (запушено от мазнина) устройство за запалване на газта	почистете устройството за запалване на газта
	регулаторът не е натиснат достатъчно дълго	задръжте натиснат регулатора, докато не се появи пламък около целия кръг на котлона
3. Пламъкът при запалване на горелката изгасва	регулаторът е пуснат прекалено бързо	fзадръжте 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	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 0,025 kW
Размерина печката (IxLxA)	60/85/60 см
Спазва законите UE	Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

POŠTOVANI KORISNIČE

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

Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.
Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

- Koristite pravo posuđe za kuvanje.
  Šerpa 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 mlaznica 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.

ODLAGANJE UREĐAJA



Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za recikalažu 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.

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.

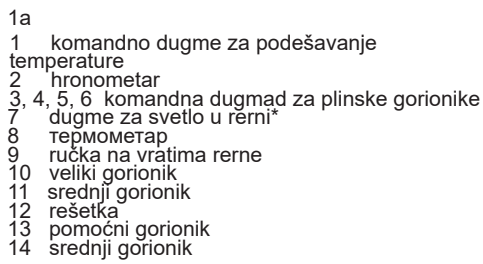
Primeri kućnih okruženja:

- 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.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- 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 pregrejavanja.
- 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 zapraljaju, 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 izgrebati 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 (sledeći 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 ćebe 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.

OPIS UREĐAJA



1a
1 komandno dugme za podešavanje temperature
2 hronometar
3, 4, 5, 6 komandna dugmad za plinske gorionike
7 dugme za svetlo u rerni*
8 термометар
9 ručka na vratima rerne
10 veliki gorionik
11 srednji gorionik
12 rešetka
13 pomoćni gorionik
14 srednji gorionik

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
3z Blokada
3f Поддон для выпечки*

INSTALACIJA

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 ventilaconi sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilaconi 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 m³/h po 1 kW snage gorionika. Vazduh može dolaziti spolja putem otvora za vazduh čiji je minimalni presek 100 cm², ili indirektno iz susednih 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 pregrejavanja 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.

*opcionalan

INSTALACIJA

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.*

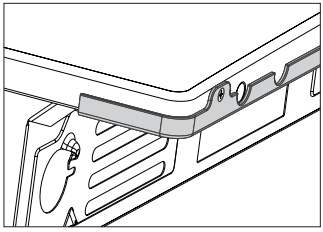
Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja kuhinje. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja kuhinje, dete ne može da se np. popne na vrata peći i da istim uzrokuje prevrtanje kuhinje.

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Važno! Zaštitnu lajsnu ne treba skidati sa proizvoda.*



* трака само у моделима од нерђајућег челика

Pažnja!
Iako su učinjeni svi napori da se eliminišu neravnine i oštre ivice u ovom uređaju, pri rukovanju sa njim treba biti oprezan. Preporučujemo upotrebu zaštitnih rukavica tokom montaže.

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.

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

Šporet ima priključke creva sa maticom promera 1/2".
Zapušač morate zavrnuti pomoću dinamometričnog ključa, sa maksimalnim obrtajem 20 Nm. Preporučujemo da spojeve zapečatite pomoću teflon trake. Ako došlo do prejakog zavrtanja ili ste upotrebili silu, spoj će biti oštećen i popustljiv.

Kada šporet povezujete na gradski plin, na terminal ventila spoljašnjeg navoja R1/2"zašrafite metalni vrh creva čija je minimalna dužina 0.5 m, a završetak 8x1mm. Da biste metalni vrh zašrafili unutra, treba da odvrnete oprugu poklopca šarke. Crevo ne sme biti u dodiru sa metalnim delovima na zadnjoj strani šporeta.

Pažnja!
Po završetku instaliranja šporeta, proverite zaptivanje spojeva pomoću sapunice. Ne pokušavajte da proverite zaptivanje upotrebom vatre

*opcionalan

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 3x1.5mm² 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.

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 gorionika 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.

Gorionik tipa Defendi (oznaka „*DEFENDI*" na korpusu gorionika)			**Vrsta gasa**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Pomoćni	Prečnik dizne	mm	0,77	0,50
	Toplotno opterećenje	kW	1,00	1,00
	Potrošnja plina	g/h	-	73
Srednji	Prečnik dizne	mm	0,97	0,65
	Toplotno opterećenje	kW	1,75	1,75
	Potrošnja plina	g/h	-	127
Veliki	Prečnik dizne	mm	1,29	0,87
	Toplotno opterećenje	kW	3,00	3,00
	Potrošnja plina	g/h	-	218
Rerna	Prečnik dizne	mm	1,02	0,70
	Toplotno opterećenje	kW	2,00	2,00
	Potrošnja plina	g/h	-	146
Veličina otvora / podešavanje poklopca gorionika		mm	6,0	25,0 / nema poklopca gorionika

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 zavrtanj i podesite veličinu plamena.	2. Lagano zašrafite podesivi zavrtanj i proverite veličinu plamena.

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

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 oivičenih kupa, pokazuju neodgovarajući kvalitet plina u cevovodu vašeg domačinstva 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).

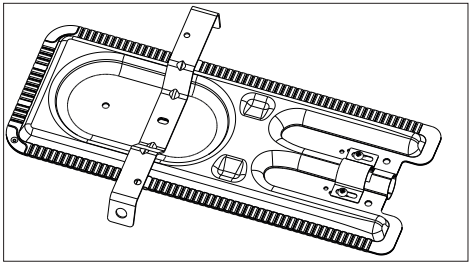
Dovod plina do gornjih plamenika je otvoren i podešava se pomoću komandi za regulisanje. Kod šporeta koji imaju sigurnosni ventil, koristi se komanda za gornji plamenik sa sigurnosnim ventilom, Komande treba da podešavate kada je gorionik uključen na poziciju ekonomičnog plamena, i to koristeći šrafciger za podešavanje veličine 2,5 mm.

Crt.5b - komanda „Defendi”
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.

Podešavanje plamena gorionika rerne za primarni vazduh podrazumeva ugradnju poklopca prema preporukama proizvođača i podešavanje ByPass-a na ventilu gorionika. Veličina otvora injektora gorionika definisana je za svaku kategoriju gasa u tabeli. Povećanje otvora uzrokuje povećani protok vazduha, smanjenje otvora postavljanjem poklopca prema mlaznici uzrokuje smanjenje protoka vazduha. Pravilno podešen gorionik trebalo bi da gori manje oštrim plamenom od površinskih gorionika. Nakon podešavanja, pričvrstite poklopac šrafom.
Podešavanje dovoda vazduha i ekonomičnog plamena odgovornost je instalatera i mora se izvršiti na licu mesta u prostorijama korisnika. Zavisi od vrste gasa i njegovog pritiska.



Postavljanje poklopca gorionika.

Pažnja!
Nakon regulacije nalepiti novu nalepnicu sa opisom vrste plina za koji je prilagođen šporet.

*opcionalan

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.

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 proteka programiranog vremena uključiće se zvučni signal i pećnica će se automatski isključiti.

Pažnja. Plamenik se ne gasi automatski. Plamenik ručno isključiti okrečući dugme u položaj „isključeni plamenik".

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

Crt. 6c

Kako da koristike gornje plamenike

Izbor posuđa

Imajte na umu da prečnik dna posude uvek bude veći od krune gorionika, i da sud bude poklopljen. Preporičljivo 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 palmenike, da biste ga aktivirali, kada palite plin držite dugme pritisnuto 10 sekundi na poziciji „veliki plamen".

*opcionalan

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 .

Rad sigurnosnog ventila gorionika*

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

Funkcije rerne i rad

Rerna se može zagrevati pomoću plinskog gorionika rerne ili pomoću električnog roštilja*. Funkcije rerne regulišete pomoću jednog dugmeta, koje ima digitalnu skalu koja odgovara podešavanju termoregulatora.

Crt.6g

Pažnja!
Kod modela šporeta koji nemaju roštilj, na dugmetu ne postoji pozicija

Komandno dugme za podešavanje temperature*

Crt.6k

Rerna ima plinski ventil sa regulatorom za temperaturu i zaštitom od izlivanja.
Da biste upalili plin u rerni, kao što je ispod opisano, držite pritisnuto dugme 3 sekunde. To vreme je neophodno da bi se zagrejao senzor, i da bi se aktivirala zaštitna funkcija.
Ako plamen iščezne, ponovite postupak paljenja nakon 3 sekunde. Ako se ni u roku od 10 sekundi plamen ne pojavi, ponovite postupak paljenja nakon jednog minuta, npr. posle ventilacije u rerni.

Da biste upalili plin u rerni:
- Upalite šibicu,
- Pritisnite dugme do kraja i okrenite ga na levo do pozicije koja odgovara izabranoj temperaturi,
- Stavite šibicu u otvor za paljenje (pogledajte sliku ispod) i držite dugme pritisnuto oko 3 sekunde dok se plin ne upali. Ako plamen iščezne, ponovite postupak paljenja nakon 3 sekunde.

Napomena!

Podešavanje temperature je moguće samo nakon zatvaranja vrata rerne
Da biste isključili rernu, okrenite dugme na desno do kraja.

Upotreba roštilja*

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

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

Napomena!
Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:
- Nataknite 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

Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet a koje bi trebalo da postavite na rešetku.

  Crt.6j

- 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;
- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabelama 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.

Плински горионик са терморегулатором

Vrsta kolača	Temperatura [°C] zagrejana rerna	Temperatura [°C]	Vreme pečenja u minutima	Nivo gledajući odozdo
Voćni kolač	170	160	60-70	2
Viktorijin kolač	170	150-160	20-40	2-3
Meki filovani kolač	170	150-160	20-30	2-3
Slatke zemičke	180	170	30-50	3
Čajni kolačići	180	180	40-50	3
Kolač (sa hrskavom osnovom)	200	180	40-60	3
Lisnato testo	230-250	200-220	15-20	3

Гасни горионик

Vrsta kolača	Положај на дугмету [veliki plamen] Почетно загревање [1)]	Положај на дугмету [mali plamen] Печење	Nivo gledajući odozdo	Vreme pečenja u minutima
Voćni kolač	💧	💧	2	60 - 70
Песковита торта	💧	💧	2 - 3	20 - 40
бисквит торта	💧	💧	2 - 3	20 - 30
Колачи	💧	💧	3	30 - 50
Квасац за торту	💧	💧	3	40 - 50
Полутрашње тесто	💧	💧	3	40 - 60
Кратко пециво	💧	💧	3	25 - 40
Француски пециво	💧	💧	3	15 - 20

[1)] oko 5 minuta.

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Pečenje mesa

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

Tabela 2: Pečenje mesa

Плински горионик са терморегулатором

VRSTA MESA	NIVO (odozdo)	TEMPERATURA (°C)	VREME PEČENJA (min.)
GOVEDINA Pečena govedina ili razni fileti Srednje pečeno, sočno u zagrejanoj rerni Dobro pečeno u zagrejanoj rerni Pečeni but u zagrejanoj rerni	 3 3 3 2	 250 250 210-230 200-220	 на 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
SVINJETINA Pečeni but Šunka Fileti	2 2 3	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
TELETINA	2	200-210	90-120
JAGNJETINA	2	200-220	100-120
DIVLJAČ	2	200-220	100-120
ŽIVINA **Piletina** **Guščetina (oko 2 kg)**	2 2	220-250 190-200	50-80 150-180
RIBA	2	210-220	40-55

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Гасни горионик

Vrsta kolača		Положај на дугмету [veliki plamen] прелиминаран печење	Положај на дугмету [mali plamen] Печење	Nivo gledajući odozdo	Vreme pečenja u minutima
GOVEDINA	Pečena govedina ili razni fileti	5 min.		3	12 - 15 на 1cm
	Srednje pečeno, sočno u zagrejanoj rerni	5 min.		3	15 - 25 на1cm
	Dobro pečeno u zagrejanoj rerni	5 min.		3	25 - 30 на 1cm
	Pečeni but u zagrejanoj rerni	15-25 min.		2	120 - 140
SVINJETINA	Жаркое	15-25 min.		2	90 - 140
	Шинка	15-25 min.		2	60 - 90
	Филе	5 min.		3	25 - 30
TELETINA		15-25 min.		2	90 - 120
JAGNJETINA		15-25 min.		2	100 - 120
DIVLJAČ		15-25 min.		2	100 - 120
ŽIVINA	Piletina	15-25 min.		2	50 - 80
	Guščetina (oko 2 kg)	15-25 min.		2	150 - 180
RIBA		5 min.		2	40 - 55

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

Подаци представљени у табели односе се на 1кг порцију, за веће делове за сваку наредну кг треба додати још 30 - 40 минута.

Tabela 3: grejač roštilja

VRSTA JELA	NIVO (odozdo)	TEMPERATURA (°C)	VREME ROŠTILJANJA (min.)	
			Сторона 1	Сторона 2
Svinjska krmenadla	4	250 (220*)	8-10	6-8
Svinjska šnicla	3	250 (220*)	10-12	6-8
Šiš ćevap	4	250 (220*)	7-8	6-7
Kobasice	4	250 (220*)	8-10	8-10
Rozbif, (odrezak oko 1 kg)	3	250 (220*)	12-15	10-12
Teleći kotlet	4	250 (220*)	8-10	6-8
Teleći odrezak	4	250 (220*)	6-8	5-6
Ovčija krmenadla	4	250 (220*)	8-10	6-8
Jagnjeća krmenadla	4	250 (220*)	10-12	8-10
Polovina pileta (oko 500 g)	3	250 (220*)	25-30	20-25
Riblji fileti	4	250 (220*)	6-7	5-6
Pastrmka (oko 200-250 g)	3	250 (220*)	5-8	5-7
Hleb (tost)	4	250 (220*)	2-3	2-3

* vrata rerne sa dva staklena panela

ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE

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

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

Gorionici, rešetka na ploči gorionika, kućište šporeta

- U slučaju da su gorionici i rešetka na ploči 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 upotrabljavajte 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.

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!

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 usmeravanja. 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 етапей и узлов.

Crt 10a

*opcionalan

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Redovne provere

Pored održavanja šporeta u čistom stanju, trebalo bi da:

- Sprovedete povremene provere kontrolnih elemenata i delova šporeta koji služe za kuvanje. Nakon isteka garancije, trebalo bi da organizujete tehničku proveru šporeta koju treba da izvrši servis minimum jedanput na svake 2 godine,
- Otklonite bilo kakve greške u radu uređaja,
- Povremeno sprovedite održavanje delova šporeta koji služe za kuvanje.

Pažnja!

Sve popravke i kontrole bi trebalo da izvrši odgovarajući servis ili odgovarajuće ovlašćeno lice.

- Kuhinje označene slovom **K*** u tipu su opremljene umecima pokrivenim specijalnim samočistećim 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 samočisteće 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 samočisteći emajl osetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.
Crt 10b

Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljivanje 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 rernu, deo za zabravljivanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljivanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljivanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 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.

*opcionalan

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Problem	Uzrok	Uradite ovako
1.Gorionik neće da se upali	otvori za izlaz plamena su zaprljani	prekinite dovod plina zatvaranjem ventila, zatvorite komandnu dugmad gorionika, provetrite prostoriju, izvadite i očistite gorionik, produvajte otvore za izlaz plamena
2.Upaljač plina ne svetli	prekid u napajanju strujom	proverite kutiju sa osiguračima u vašem domaćinstvu; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite ga ispravnim.
	prekid kod dovoda plina	otvorite ventil za dovod plina
	zaprljan (zamašćen) upaljač plina	očistite upaljač plina
	dugme niste dovoljno dugo držali pritisnutim	držite dugme pritisnuto sve dok se pun plamen ne pojavi oko krune plamenika
3.Kada palite gorionik, plamen iščezne	brzo ste otpustili dugme Отсутствие питания	duže zadržite dugme pritisnuto do kraja na poziciji „veliki plamen”
4. Uređaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja	Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo 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.	0,025 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	85 / 60 / 60 cm

Saglasnost sa EU regulativama EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 standardi

LT GERBIAMAS PIRKĖJAU,

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrodys 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.
Laikydamiesi jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.
Išsaugokite instrukciją ir laikykit ją taip, kad visada būtų po ranka.
Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!
Virtuve naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.
Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.
Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



Atsakingai vartodami elektrą, taupote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!
Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklės plokštę švarius.
  Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidegę nešvarumai pašalinami tiktai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis.
  Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo".
  Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaite ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.
  Sveriant iki 1 kg mėsa taupiau ruošiama 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 uždarę orkaitės dureles.
- Šandariai uždarykite orkaitės dureles.
  Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite viryklės prie pat šaldytuvų/šaldiklių.
  Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.



IŠPAKAVIMAS
Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.
Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.
Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE
Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.
Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidedate prie aplinkos apsaugos.
Informaciją apie tinkamą sunaudotų prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

Dėmesio. Įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būtina būti ypač atsargiems liečiantis prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turėtų laikytis atokiau, nebent nuolatos yra prižiūrimi.
Šis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų 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.
Dėmesio. Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.
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.
Naudoti tik temperatūros zondą, kuris yra orkaitės įrangos dalis.Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

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 degli, cepeškrāsns kamera, rokturi, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskartos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdiena uzvārīšanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tādā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventiļa atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzišanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degliem.
- Nenovietojiet traukus uz riņķa virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa riņķa drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktņus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkociņš vai ierīce degļa aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degļa liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms vāka nolaišanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtuves plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalētājs.
- JĀRADUSĀS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:
  aizdedzināt sērkociņus, 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 ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu ziņot servisa centrā.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventili.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventiļa, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas iznest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
2 Laikmatis
3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
7 Orkaitės apšvietimas*
8 Termometras
9 Orkaitės durelių rankena
10 Didelis degiklis
11 Vidutiniškas degiklis
12 Paviršiaus grotelės
13 Pagalbinis degiklis
14 Vidutiniškas degiklis

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*
3z Blokuotė
3f Plokštė duonos*

*Kai kuriuose modeliuose

ĮRENGIMAS

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

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujinės viryklės naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitikti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtų būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nuvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklės pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtų būti irgi užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m3/h vienam degikliui galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm2 skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su į išorę išeinančiu ventiliaciniu kanalu.

Pieš.4a

- 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 tiktai iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.
- Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100ºC 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 aukštoms temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali įkaisti iki maždaug 50 ºC aukštesnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklė statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

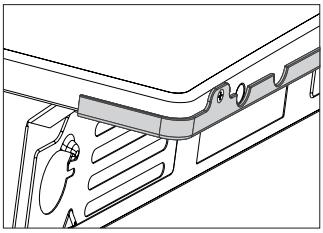
Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstų. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstų, neleidžia, pvz., vaikui užsikarti ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklę

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė
A = 60 mm
B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė
A = 104 mm
B = 147 mm
*Kai kuriuose modeliuose

Svarbu! Kraštų apsauginis profilis neturėtų būti nuimamas nuo gaminio.*



* Juostelės yra tik nerūdijančio plieno modeliuose

Dėmesio!
Nors buvo dedamos visos pastangos, kad šiame įrenginyje nebūtų įbrėžimų ir aštrių kraštų, su juo reikia elgtis atsargiai. Montavimo metu rekomenduojame naudoti apsaugines pirštines.

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 tiktai įgalioto specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

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 įrenginio 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,

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

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

ĮRENGIMAS

Prijungimas prie kieto vamzdžio.
Viryklė turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu.
Prijungimas turi būti atliktas tokių būdų, kad nesusidarytų įtampos jokiame 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.

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)*

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

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

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

Jei dujos, kuriomis bus maitinama viryklė skiriasi nuo dujų, kurios numatytos viryklės gamyklinei versijai t.y. G20 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 degiklius gamintojo pritaikytus vardinių duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateikiamos dujų rūšies degimui.

Defendi tipo degiklis (žymima „*DEFENDI*" ant degiklio korpuso)			**Dujų rūšis**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Pagalbinis	Purkštuko skersmuo	mm	0,77	0,50
	Šiluminė apkrova	kW	1,00	1,00
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	73
Vidutinė	Purkštuko skersmuo	mm	0,97	0,65
	Šiluminė apkrova	kW	1,75	1,75
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	127
Didelis	Purkštuko skersmuo	mm	1,29	0,87
	Šiluminė apkrova	kW	3,00	3,00
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	218
Orkaitė	Purkštuko skersmuo	mm	1,30	0,84
	Šiluminė apkrova	kW	2,80	2,80
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	204
Degiklio dangčio dydis / degiklio dangčio nustatymas		mm	6,0	25,0 / nėra dangčio nustatymas

*Kai kuriuose modeliuose

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 sraigtą sureguliuokite liepsną.	2.Švelniai, kiek galima įsukę reguliavimo sraigtą, 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, ūžianti 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 peršokti ant purkštukų.

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

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

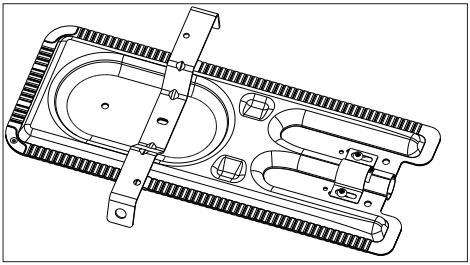
Pieš. 5b - Kranas su apsauga nuo dujų nutekėjimo Defendi*

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

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

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

Norint sureguliuoti orkaitės degiklio liepsną pirminiam orui, reikia įdiegti dangtį pagal gamintojo nurodymus ir sureguliuoti degiklio vožtuvo „ByPass". Degiklio inžektoriaus plyšio dydis kiekvienai dujų kategorijai nustatytas lentelėje. Padidinus plyšį, oro tiekimas padidėja, o sumažinus plyšį ir dangtį pasukus link purkštuko, oro tiekimas sumažėja. Tinkamai sureguliuotas degiklis turėtų degti mažiau intensyvia liepsna nei paviršiniai degikliai. Sureguliavę, dangtį pritvirtinkite varžtais.
Oro tiekimą ir taupią liepsną privalo sureguliuoti montuotojas vietoje pas vartotoją. Priklauso nuo naudojamų dujų rūšies ir slėgio.



Degiklio dangčio montavimas.

Dėmesio!
Baigus pertvarkymą būtina užklijuoti lipduką su nurodyta dujų rūšimi, kurioms pritaikyta naudoti viryklė.

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Prieš pirmąkart įjungus viryklę

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

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

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

Laikmatis M*

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

Pieš.6a

Mechaninis laikmatis Ms*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiama.

Dėmesio. Degiklis nebus išjungtas automatiškai. Degiklį reikia išjungti rankiniu būdu – pasukti rankenėlę į padėtį „degiklis išjungtas“.

Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

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

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

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

Indo parinkimas

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

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

Pieš. 6d:
a - BLOGAI
b - GERAI

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:
a - Padėtis: degiklis išjungtas
b - Padėtis: taupi liepsna
c - Padėtis: didelė liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

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

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį* ☆◯

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

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

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

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

*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 - GERAI

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

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas
Orkaitė gali būti kaitinama orkaitės dujiniu degikliu arba elektriniu kaitinimo elementu. Ši orkaitė valdoma viena rankenėle su padėla, atitinkančia termoreguliatoriaus nustatymus.

Pieš.6g

Dėmesio!
Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra padėties.

Temperatūros reguliavimo rankenėle*
Pieš.6k

Dėmesio!
Visose orkaitėse įmontuoti dujų čiaupai su temperatūros reguliavimo įtaisu ir apsauga nuo dujų nutekėjimo. Įjungdami orkaitę pagal žemiau pateiktus nurodymus įspaustą rankenėlę laikykite maždaug 3 sek. Per tą laiką įkais indikatorius ir suveiks apsauga. Liepsnai užgesus, po 3 sek. veiksmus pakartokite. Jei praėjus 10 sek. liepsna neužsidega, veiksmą pakartokite po maždaug 1 min., t.y. pravėdinę orkaitę.

Norėdami įjungti orkaitę:

- uždekite degtuką,
- kiek galima įspaudę rankenėlę, pasukite ją į kairę, ties pasirinktos temperatūros padėtimi,
- pridėkite degtuką prie uždegimo angos (žr. pav. žemiau) ir įspaustą rankenėlę laikykite maždaug 3 sek. nuo dujų užsidegimo momento. Liepsnai užgesus, po 3 sek. veiksmus pakartokite.

Pieš.6h
*Kai kuriuose modeliuose

- stebėkite liepsną (liepsnai aiškiai sumažėjus, orkaitė pasiekė reikiama temperatūrą).

Dėmesio!
Temperatūrą galima reguliuoti tiktai esant uždarytoms orkaitės durelėms.

- Išjungimas – rankenėlę kiek galima pasukant į dešinę.

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 uždarytoms orkaitės durelėms).
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiniame lygyje, skrudindami ant grotelių, po jomis padėkite padėklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

Dėmesio!
Griliu skrudinama esant uždarytoms orkaitės durelėms.
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

Konditerinių gaminių kepimas

- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių.

Pieš.6j

- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- 1 lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

1. LENTELĖ : Pyragai

Dujinis degiklis su termostatu

Pyrago rūšis	Temperatūra Anksto Įkaitinti [°C]	Temperatūra [°C]	Kepimo Laikas [Min.]	Lygis Nuo Apačios
Kėkss ar rozīnēm	170	160	60-70	2
Smėlinis pyragas	170	150-160	20-40	2-3
Pyragaičiai	180	170	30-50	3
Mielinis pyragas	180	180	40-50	3
Plokščias pyragas su vaisiais (trapusis pagrindas)	220	200	25-40	3
Prancūziškos tešlos pyragai	230-250	200-220	15-20	3

Dujinis degiklis

Kepamo patiekalo rūšis	Pozicija rankenėlėje [didelė liepsna] Pradinis šildymas[1)]	Pozicija rankenėlėje [maža liepsna] Kepimo	Pakopa	Kepimo trukmė (min.)
Vaisių pyragas	♦	♦	2	60 - 70
Smėlio tortas	♦	♦	2 - 3	20 - 40
Sponge Cake	♦	♦	2 - 3	20 - 30
Sausainiai	♦	♦	3	30 - 50
Rauginto pyragas	♦	♦	3	40 - 50
Pusiau sausa tešla	♦	♦	3	40 - 60
Trumpas pyragas	♦	♦	3	25 - 40
Prancūzijos pyragas	♦	♦	3	15 - 20

[1)] apie 5 minučių.

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

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, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

2 LENTELĖ: Mėsos kepimas

MĖSOS RŪŠIS	LYGIS NUO APAČIOS	TEMPERATŪRA [°C]	LAIKAS* [MIN]
JAUTIENA			uz 1 cm
Roastbeef arba filė su krauju („English")	3	250	12-15
įkaista orkaitė sultinga („medium")	3	250	15-25
įkaista orkaitė paskrudinta („well done")	3	210-230	25-30
įkaista orkaitė Kepsnys	2	200-220	120-140
KIAULIENA			
Kepsnys	2	200-210	90-140
Kumpis	2	200-210	60-90
Filė	3	210-230	25-30
VERŠIENA	2	200-210	90-120
ĖRIENA	2	200-220	100-120
LAUKINIŲ GYVŪNŲ MĖSA PUTNU GAĻ	2	200-220	100-120
PAUKŠTIENA	2	220-250	50-80
Viščiukas Žąsis (apie 2 kg)	2	190-200	150-180
ŽUVYS	2	210-220	40-55

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Dujinis degiklis

Kepamo patiekalo rūšis		Pozicija rankenėlėje [didelė liepsna] Išankstinis kepimo	Pozicija rankenėlėje [maža liepsna] Kepimo	Pakopa	Kepimo trukmė (min.)
JAUTIENA	Roastbeef arba filė su krauju („English”)	5 min.		3	12 - 15 uz 1cm
	įkaista orkaitė sultinga („medium”)	5 min.		3	15 - 25 uz1cm
	įkaista orkaitė paskrudinta („well done”)	5 min.		3	25 - 30 uz 1cm
	įkaista orkaitė Kepsnys	15-25 min.		2	120 - 140
KIAULIENA	Kepsnys	15-25 min.		2	90 - 140
	Kumpis	15-25 min.		2	60 - 90
	Filė	5 min.		3	25 - 30
VERŠIENA		15-25 min.		2	90 - 120
ĖRIENA		15-25 min.		2	100 - 120
LAUKINIŲ GYVŪNŲ MĖSA PUTNŲ GAĻ		15-25 min.		2	100 - 120
PAUKŠTIENA	vištiena	15-25 min.		2	50 - 80
	Viščiukas Žąsis (apie 2 kg)	15-25 min.		2	150 - 180
ŽUVYS		5 min.		2	40 - 55

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.
Lentelėje pateikti duomenys nurodo 1 kg porciją didesnėms porcijoms už kiekvieną paskesnį kg turėtų būti pridėta dar 30 - 40 minučių.

3. LENTELĖ: Grilis

VALGIO RŪŠIS	LYGIS NUO APAČIOS	TEMPERATŪRA [°C]	SKRUDINIMO LAIKAS [MIN]	
			1 PUSĖ	2 PUSĖ
Kiaulienos karbonadas	4	250 (220*)	8-10	6-8
Kiaulienos pjausnys	3	250 (220*)	10-12	6-8
Šašlykas	4	250 (220*)	7-8	6-7
Dešros	4	250 (220*)	8-10	8-10
Roastbeef, (žlėgtainis ca. 1 kg)	3	250 (220*)	12-15	10-12
Veršienos karbonadas	4	250 (220*)	8-10	6-8
Veršienos žlėgtainis	4	250 (220*)	6-8	5-6
Avienos karbonadas	4	250 (220*)	8-10	6-8
Ėrienos karbonadas	4	250 (220*)	10-12	8-10
Pusė viščiuko (500 g)	3	250 (220*)	25-30	20-25
Žuvies filė	4	250 (220*)	6-7	5-6
Upėtakis (200-250g)	3	250 (220*)	5-8	5-7
Duona (tostai)	4	250 (220*)	2-3	2-3

* orkaitės durelės su 2 stiklais

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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 atšalus.

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo viryklės ir plaukite šiltu vandeniu su riebalus ir nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švariu skudurėliu. Ypač svarbu, kad švarios būtų po degiklių kepurėlių esančios karūnėlės – 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 braižančių 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). Ypatingą dėmesį skirkite į tai, kad įrengdami viryklės padėklus nuimtumėte nuo jų plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojama viryklės pakuotė. Viryklę būtina reguliariai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stipriai užterštas ir kad ištekėję skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:*
- į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apačios) 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.

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio !
Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties **„•" / „0"** padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite nauja – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lempute:

- 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 – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- 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

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

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Viryklės, kurių tipo kode yra raidė **K*** turi specialia savaime išsivalančia emale padengtus įdėklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių nešvarumai gali būti pašalinami savaime, jeigu jie nėra pridžiuvę ar pridegę (maisto ir riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiuvo ir nepridegė, tada išvengiama ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitei savaime išsivalyti būtina ją įjungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.
  (Pieš. 10b)

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

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 trikdžius,
- 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 vyryje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Švelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo 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 irgi 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 darbines 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, pravėdinkite 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 įspaustą, kol degiklio karūnėlėje matysis pilna liepsna
3.Uždegant degiklio liepsna užgesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspaustą ties „didelės liepsnos" padėtimi
4.Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5.Programavimo įtaiso displėjuje 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. Valumo ir priežiūros skyrių)

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 0,025 kW
Prietaiso kategorija	60 / 60 / 85 cm
Atitinka EB taisykles:	EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

LUGUPEETUD KLIENT

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest 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.
Õnnetusjuhtumite 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 läbimõõt vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.



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

KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



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

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 kasutamisjuhendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.
Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.
KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.
Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.
Tähelepanu. Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.
Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.
Tähelepanu. Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallesemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.
Tähelepanu. Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.
Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

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 koduses 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 kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud o tusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelikuga anumatest.
- Jälgige, et köögis 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 järelvalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ülekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi 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.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate 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 soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitav lasta pliidipinnal 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

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud o tusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelikuga anumatest.
- Jälgige, et köögis 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 järelvalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ülekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi 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.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate 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 soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitav lasta pliidipinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.

on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tuulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.

- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siintoodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljuv gaas süttib, tegutsege järgmiselt: heitke balloonile 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.

SEADME KIRJELDUS

1a

1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
2 Munakell
3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
7 Кнопка освещение духовки*
8 Termomeeter
9 Praeahju ukse kinnitus
10 Suur pliidiplaat
11 Keskmine pliidiplaat
12 Võre
13 Väike pliidiplaat
14 Keskmine pliidiplaat

2f

a- Leegiandur*
b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

3a Ahjuplaat*
3b Grătar sarma nichelata
3c Grillvõre (kuivatusvõre)
3d Praevarras ja hargid*
3z Pliidi
3f Ahjuplaat

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

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

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele. Kehtivad 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 õhutuslõõri.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimisseadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt 2 m³/h 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsioonikanali, mille ristlõige on vähemalt 100 cm² või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.

joonis. 4a

- 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.
- Pliit tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vahealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui 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.

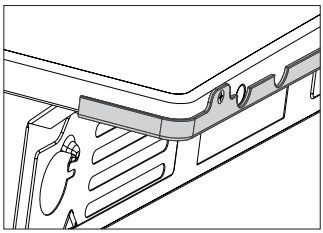
joonis 3z

Kõrgus 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kõrgus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

*Mõned mudelid

Tähtis! Kaitseriba ei tohi tootelt eemaldada.*



* Riba saadaval ainult roostevabast terasest mudelitel

Tähtis:
Kuigi selle seadme puhul on tehtud kõik võimalik, et vältida konarusi ja teravaid servi, tuleb seadme käsitsemisel olla ettevaatlik. Soovitame paigaldamise ajal kasutada kaitsekindaid.

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
Eksperdil peavad olema:

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

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

Ühendamine elastse terasjuhtmega
Kui pliit paigaldatakse 2. klassi I alamklassi nõuete kohaselt, on pliidi ühendamiseks gaasitorustikuga soovitatav kasutada eranditult elastset metalljuhet, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Liide, mis juhib gaasi pliidini, on liide keermega G1/2".
Ühendamiseks kasutage ainult selliseid torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele standarditele. Elastse juhtme maksimumpikkus ei tohi ületada 2000 mm.
Veenduge, et ühenduskoht ei puutu kokku ühegi liikuva osaga, mis võib seda kahjustada.

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

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.

Ühendamine elektrivõrku
(võimsus max 3,5 kW)*

- Pliit on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm² pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidipinna 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.

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.

Defendi tüüpi põleti (vastavalt põleti korpuse märgistusele „*DEFENDI*")			**Gaasi liik**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Abistav	Düüsi läbimõõt	mm	0,77	0,50
	Termiline koormus	kW	1,00	1,00
	Gaasi tarbimine	g/h	-	73
Keskmine	Düüsi läbimõõt	mm	0,97	0,65
	Termiline koormus	kW	1,75	1,75
	Gaasi tarbimine	g/h	-	127
Suur	Düüsi läbimõõt	mm	1,29	0,87
	Termiline koormus	kW	3,00	3,00
	Gaasi tarbimine	g/h	-	218
Ahi	Düüsi läbimõõt	mm	1,30	0,84
	Termiline koormus	kW	2,80	2,80
	Gaasi tarbimine	g/h	-	204
Ava suurus / põletikatte asendi seadmine		mm	6,0	25,0 / puudub põletikatte

*Mõned mudelid

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

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

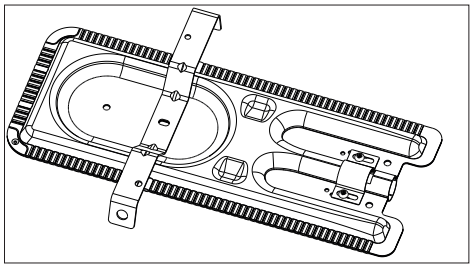
Kraanide reguleerimine toimub süüdatud põletitega säästuleegi asendis

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

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

Tähelepanu!
Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

Praeahju põletileegi primaarõhu reguleerimine seisneb katte paigaldamises vastavalt tootja soovitustele ja möödaviigu reguleerimises põletiklapil. Tabelis on iga gaasikategooria jaoks määratletud põleti pihustiava suurus. Ava suurendamine toob kaasa õhu pealevoolu suurenemise, ava vähendamine katte düüsi suunas paigutamisega aga õhu pealevoolu vähenemise. Õigesti reguleeritud põleti peaks põlema vähem terava leegiga kui pinnapõletid. Pärast reguleerimist kinnitage kate kruvidega.
Õhu pealevoolu ja säästuleegi reguleerimine on paigaldaja kohustus ning see tuleb teha kohapeal kasutaja juures. See oleneb kasutatava gaasi liigist ja selle rõhust.



Põletikatte paigaldamine.

Tähelepanu!
Pärast reguleerimise lõpetamist tuleb paigaldada kleebis, millele on märgitud gaasi liigi kirjeldus, mille jaoks pliit on kohandatud.

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist
- yeemaldage kõik pakendi osad,
- eemaldage ettevaatlikult ahjuukselt kleebised 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 tootmisjääkidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- kõikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

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

Munakel M*

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

joonis.6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

Minutilugeja on ette nähtud praeahju töö juhtimiseks. Seda võib seadistada 0 kuni 120 minutini. Seadistatud tööaja möödumisel lülitub sisse helisignaal ja praeahi lülitub automaatselt välja.

Tähelepanu. Põleti ei lülitu välja automaatselt. Põleti tuleb lülitada välja käsitsi, keerates pöördnupu asendisse „põleti välja lülitatud".

Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis. 6b

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

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine
Teavet pliidiplaatide ja juhtnuppude asukoha kohta võite lugeda osast „Seadme kirjeldus".

Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni läbimõõdust ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitav 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 - Säästuleek
c - Suur leek

Põletite süütamine käsitsi

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

Põletite süütamine elektrisüüteliga* ⁂◯
- Vajutage elektrisüüteli nupule (tähisega V ⁂),
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasakule asendisse „suur leek"
- oodake gaasi süttimiseni
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säästuleek")
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas" ●)..

Põletite süütamine käsisüüteliga*

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

Tähelepanu!
Mudelites, mis on varustatud gaasilekkekaitseseadisega, tuleb põleti süütamisel hoida nuppu 2-10 sekundi jooksul asendis „suur leek", et kaitse hakkaks toimima.

*Mõned mudelid

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

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

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

joonis. 6f
a - Ebaõige
b - Õige

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

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

Ahju funktsioonid ja kasutamine

Teavet ahju kuumutuselementide kohta mudelist olenevalt leiate tabelist toote iseloomustuse alt.

Ahju võib süüdata gaasi- või elektrisüüteliga. Ahju töö juhtimine toimub üheainsa nupuga, millele on kantud termoregulaatori seadistustele vastav numbriskaala.

joonis. 6g

Tähelepanu!
Grillita pliidimudelite puhul puudub juhtnupul vastav märgistus .

Nupp ahju temperatuur *
joonis. 6K

Tähelepanu!

Kõik ahjud on varustatud temperatuuriregulaatori ja väljavoolukaitsega gaasikraaniga. Ahju süütamise ajal tuleb vastavalt allolevale joonisele vajutatud nuppu umbes 3 sekundit kinni hoida. See aeg on vajalik anduri soojenemiseks ja kaitse toimima hakkamiseks. Kui leek kustub, tuleb toimingut 3 sekundi pärast korrata. Kui leek siiski põlema ei hakka, proovida umbes 1 minuti möödudes, pärast ahju õhutamist, uuesti süüdata.

Ahju sisselülitamiseks tuleb:

● süüdata tikk;
● vajutada nuppu ja keerata seda vasakule soovitava temperatuuri asendisse;
● panna tikk süüteava juurde (alumine joonis) ja hoida vajutatud nuppu umbes 3 sekundit kinni, kuni gaas süttib. Kui leek kustub, korrata toimingut 3 sekundi pärast;

joonis. 6h

● jälgida leeki (leegi märgatav kahanemine tähendab ahju soovitud temperatuuri saavutamist).

Tähelepanu!
Temperatuuri on võimalik reguleerida ainult siis, kui ahju uks on suletud.

● Ahju väljalülitamine – keerata nuppu paremale poole.

Kasutaja peab teadma, et:

väljavoolukaitse katkestab gaasi pealevoolu leegi kustumise korral kuni 60 sekundiks; qahju temperatuuri reguleerimine ja hoidmine toimub automaatselt; pärast süütamist töötab põleti täisvõimsusel, kuni ahi saavutab seadistatud temperatuuri, pärast selle temperatuuri saavutamist vähendab termostaat leegi suurust, hoides seadistatud temperatuuri.

Ahju valgustus

● Valgustus lülitub sisse pärast nupu ”Valgustus” vajutamist juhtpaneelil.

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

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

Tähelepanu!
Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon 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

- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
  joonis. 6j
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülitamist.
- Tabelites 1 toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

ТАБЛИЦА 1: Пироги

Termostaadi gaasipõletiga

Küpsetise liik	Temperatuur tuleb ahi ette kuumutada[°C]	Temperatuur [°C]	Küpsemi-saeg (min)	Tasand alt
Puuvilja kook (liivataignast)	170	160	60-70	2
Liivakook	170	150-160	20-40	2-3
Biskviit	170	150-160	20-30	2-3
Küpsised	180	170	30-50	3
Pirukas pärmitaignast	180	180	40-50	3
Purukook	200	180	40-60	3
Pirukas liivataignast	220	200	25-40	3
Kondiitrikoogid	230-250	200-220	15-20	3

Gaasipõleti sisse

Toidu küpsetus-viis	Seisukoht dial [Suur leek] Esialgne küpsetamine [1)]	Seisukoht dial [väike leek] Küpsetamine	Tasand alt	Küpsetamis-aeg (min).
Puuvilja kook (liivataignast)	♦	♦	2	60 - 70
Liivakook	♦	♦	2 - 3	20 - 40
Biskviit	♦	♦	2 - 3	20 - 30
Küpsised	♦	♦	3	30 - 50
Pirukas pärmitaignast	♦	♦	3	40 - 50
Purukook	♦	♦	3	40 - 60
Pirukas liivataignast	♦	♦	3	25 - 40
Kondiitrikoogid	♦	♦	3	15 - 20

[1)] umbes 5 minuti võrr

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

Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- 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 mahlaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

liha:	tasand alt	temperatuur [°C]	küpsemisaeg (min)
LOOMALIHA			на 1 cm
Rostbiif või filee verine	3	250	12-15
eelsoojendatud ahi mahlane	3	250	15-25
eelsoojendatud ahi Pruunistatud	3	210-230	25-30
eelsoojendatud ahi Praad	2	200-220	120-140
Sealiha			
Praad	2	200-210	90-140
Sink	2	200-210	60-90
Filee	3	210-230	25-30
Vasikaliha	2	200-210	90-120
Lambaliha	2	200-220	100-120
ULUK	2	200-220	100-120
KODULINNUD			
Broiler	2	220-250	50-80
Hani (umbes 2 kg)	2	190-200	150-180
Kala	2	210-220	40-55

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Gaasipõleti sisse

Toidu küpsetusviis		Seisukoht dial [Suur leek] Esialgne küpsetamine	Seisukoht dial [väike leek] Küpsetamine	Tasand alt	Küpsetamis-aeg (min).
LOOMALIHA	Rostbiif või filee verine	5 min.		3	12 - 15 на 1cm
	eelsoojendatud ahi mahlane	5 min.		3	15 - 25 на1cm
	eelsoojendatud ahi Pruunistatud	5 min.		3	25 - 30 на 1cm
	eelsoojendatud ahi Praad	15-25 min.		2	120 - 140
Sealiha	Praad	15-25 min.		2	90 - 140
	Sink	15-25 min.		2	60 - 90
	Filee	5 min.		3	25 - 30
Vasikaliha		15-25 min.		2	90 - 120
Lambaliha		15-25 min.		2	100 - 120
ULUK		15-25 min.		2	100 - 120
KODULIN-NUD	Broiler	15-25 min.		2	50 - 80
	Hani (umbes 2 kg)	15-25 min.		2	150 - 180
Kala		5 min.		2	40 - 55

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.
Tabelis esitatud andmed viitavad 1 kg portsjonile suurema portsjoni jaoks iga järgmise kohta kg tuleks lisada veel 30-40 minutit.

TABEL 3 Grill

toiduaine	tasand alt	temperatuur [°C]	aeg, min	
			1. pool	2. pool
Searibi	4	250 (220*)	8-10	6-8
Seašnitsel	3	250 (220*)	10-12	6-8
Šašlõkk	4	250 (220*)	7-8	6-7
Grillvorstid	4	250 (220*)	8-10	8-10
Rostbiif, steak (1 kg)	3	250 (220*)	12-15	10-12
Vasikabiifsteek	4	250 (220*)	8-10	6-8
Vasika steak	4	250 (220*)	6-8	5-6
Lambaribi	4	250 (220*)	8-10	6-8
Talleribi	4	250 (220*)	10-12	8-10
Pool broilerit (umbes 0,5 kg)	3	250 (220*)	25-30	20-25
Kalafilee	4	250 (220*)	6-7	5-6
Forell	3	250 (220*)	5-8	5-7
Röstitud leib	4	250 (220*)	2-3	2-3

* 2 klaasipoolega ahjuuks

HOOLDUS JA PESEMINE

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

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

Pliidiplaadid, rest, korpus

Kuumutusalade ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske soojas vees, millele on lisatud puhastusvahendit. Seejärel kuivatage nimetatud osad. Pärast resti eemaldamist peske puhtaks paneel ja kuivatage pehme lapiga. Eriliselt tuleb hoolitsed leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent vasktraati. Ärge 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 emaileeritud pindu ainult pehmetoimeliste puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallkäsnad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Ärge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

Praeahi

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

  Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Tähelepanu!
Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

- Keerake kõik nupud asendisse **„•" / „0"** ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
  -pinge 230V
  -võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pirnipesasse.
- 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 väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

joonis. 10a

Tähelepanu!
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

*Mõned mudelid

- Pliidid, mis on märgistatud tähega **K*** tüübi tähistuses, on varustatud spetsiaalse isepuhastuva emailiga kaetud seinaplaatidega. See email põhjustab, et rasvast ja söögijäätmetest 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 väiksed, võib protsessi lühendada. joonis. 10b

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

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse 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 ahjukambrile 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 korrake 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 kangutades (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 ilmnemisel:
- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi tõrkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis. Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

*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
3.Leek kustub kohe pärast süttimist	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
4.Elektriline osa ei tööta	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „suur leek”
5.Taimer näitab „0.00“	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
6.Ei toimi ahjuvalgustus	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg 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 0,025 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85

Vastab Euroopa Liidu normidele EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

GODĀJAMAIS PIRCĒJ,

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 iepakošanas 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 jāsaglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai.
Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!
Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.
Plīts paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.
Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



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

• Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus. Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degļa liesmas vainagu. Jāatceras par trauku pārklāšanu ar vāku.

- Nepieciešams uzturēt virtuves plīts degļus, riņķus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinošiem tīrīšanas līdzekļiem. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot ap liesmas dalītāju un degļa sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
- Izmantojiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsni 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 neiebūvēšana ledusskapja/saldētavas tuvumā. Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.



IZSAIŅOŠANA

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

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

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



IZŅEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS

Lerīce ir marķēta 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.
Šo iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkalpes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.
Uzmanību. Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka.
NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.
Uzmanību. Ugunsgrēka draudi: neuzglabājiet lietas uz indukcijas plīts virsmas.
Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē.
Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.
Uzmanību. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomaiņas 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.

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 degli, cepeškrāsns kamera, rokturi, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskartos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Ella un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdiena uzvārīšanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tādā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventiļa atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzišanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Nenovietojiet traukus uz riņķa virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa riņķa drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktņus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkociņš vai ierīce degļa aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degļa liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms vāka nolaišanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtuves plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalētājs.
- Vārīšanai un cepšanai paredzētās iekārtas izmantošana izraisa siltuma un mitruma izdalīšanos telpā, kurā tā tiek uzstādīta. Ieteicams pārliecināties, vai virtuves telpa tiek labi vēdināta; jāatstāj atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai jāizmanto mehāniskās ventilācijas ierīces (mehāniski izbīdāms tvaika nosūcējs).
- Ilgstoša un intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildus ventilācijas, piemēram, atvērt logu vai izmantot daudz efektīvāku ventilācijas sistēmu, piemēram, mehāniskās ventilācijas sistēmas jaudas palielināšana, ja šāda ventilācijas sistēma tiek pielietota.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.
- JA RADUSĀS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:
  aizdedzināt sērkociņus, 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 ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu ziņot servisa centrā.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventili.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventiļa, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas iznest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

IEKĀRTAS APRAKSTS

1a
1 Temperatūras regulācijas slēdzis / Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
2 Minūšu taimers
3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
7 Cepeškrāsns apgaismojuma regulators*
8 Termometrs
9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
10 Lielais deglis
11 Vidējais deglis
12 Riņķi zem traukiem
13 Palīgdeglis
14 Vidējais deglis

2d
a - Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*
b - Aizdedzes svece*

Aksesuāri:

3a Cepšanas paplāte*
3b Grila režģis (žāvēšanas reste)*
3c Cepšanas paplāte
3d Iesms un dakšiņas*
3e Sānu sliedes
3f Plāts mīklas izstrādājumiem*
3z Bloķētājs

UZSTĀDĪŠANA

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

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu atbilstoši tehniskajām prasībām.
- Telpai ir jābūt aprīkotai ar ventilācijas sistēmu, kas izvada sadegšanas laikā radušās izplūdes gāzes. Instalācijas aprīkojums sastāv no ventilācijas režģa vai tvaika nosūcēja. Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem. Plīts uzstādījumam jānodrošina brīvu piekļuvi visiem iekārtas vadības elementiem.
- Telpa jānodrošina ar gaisa pieplūdi, kas nepieciešama pareizai gāzes sadegšanai. Gaisa pieplūdei jābūt ne mazākai kā 2 m^3/h uz 1 kW degļu jaudas. Gaisu iespējams piegādāt, izmantojot tiešo pieplūdi no ārā, caur kanālu ar min. šķērsgriezumu 100 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^{0}C.
- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni 850 mm augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.
- Iebūvējamo mēbeļu apdares virsmai un apdarē izmantotajai līmei jābūt noturīgai pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbeļu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni 20 mm attālumā.
- Virtuves plītij blakus esošām sienām vai mēbelēm, kas izvirzītas ārpus degļu plāksnes, jāatrodas vismaz 110 mm attālumā no degļas plāksnes malas.
- Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā siena var sakarst līdz aptuveni 50^{0}C virs apkārtnes temperatūrai.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmeņot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājiņas, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 mm.
- Iekārtas klase saskaņā ar EN 30-1-1: klase 2 - apakšklase 1.

*daži modeļi

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos. *

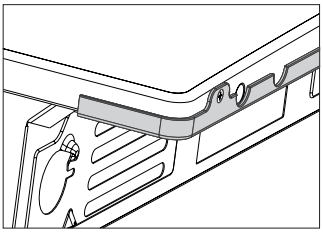
Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpjoties pa cepeškrāsns durtiņām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm. 3z

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

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

Важливо! Не слід знімати захисний профіль з виробу.*



* Смуга доступна лише для моделей із нержавіючої сталі

Увага!
Хоча було докладено всіх зусиль, щоб усунути задирки та гострі краї в цьому пристрої, слід бути обережним під час поводження з ним.
Під час монтажу рекомендуємо використовувати захисні рукавички.

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).

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 cauruļvītni 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.
Pārliecinieties, 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.

Uzmanību!

Pēc virtuves plīts instalācijas nepieciešams pārbaudīt visu savienojumu hermētiskumu, piem., ar ziempjūdeni.
Hermētiskuma pārbaudei nedrīkst izmantot uguni.

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

*daži modeļi

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam

- Plīts rūpnieciski ir pielāgota vienas fāzes mainstrāvas tīkla barošanai (230V 1N ~50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm^2 aptuveni 1,5 m garumāun kontaktdakšu ar aizsargspraudni.
- Elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt zemētai un nedrīkst atrasties virs virtuves plīts. Pēc virtuves plīts uzstādīšanas elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt brīvi pieejamai.
- Pirms plīts pievienošanas kontaktligzdai, nepieciešams pārbaudīt vai:

  - drošinātājs un elektriskā instalācija atbilst plīts slodzei,

  - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,

  - kontaktdakša ir brīvi pieejama.

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

Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

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

Lai pielāgotu virtuves plīti cita gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:
- nomainīt sprauslas (skat. tabulu zemāk),
- noregulēt „ekonomisko" liesmu,
- noregulēt cepeškrāsns degļa gaisu

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

Defendi tipa degļi (saskaņā ar apzīmējumu„*DEFENDI*" uz degļa korpusa)			**Gāzes veids**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37mbar
Palīgdeglis	Sprauslas diametrs	mm	0,77	0,50
	Siltumslodze	kW	1,00	1,00
	Gāzes patēriņš	g/h	-	73
Vidējs	Sprauslas diametrs	mm	0,97	0,65
	Siltumslodze	kW	1,75	1,75
	Gāzes patēriņš	g/h	-	127
Liels	Sprauslas diametrs	mm	1,29	0,87
	Siltumslodze	kW	3,00	3,00
	Gāzes patēriņš	g/h	-	218
Cepeškrāsns	Sprauslas diametrs	mm	1,30	0,84
	Siltumslodze	kW	2,80	2,80
	Gāzes patēriņš	g/h	-	204
Degļa spraugas izmērs / slēdža pozīcija		mm	6,0	25,0 / nav slēdža

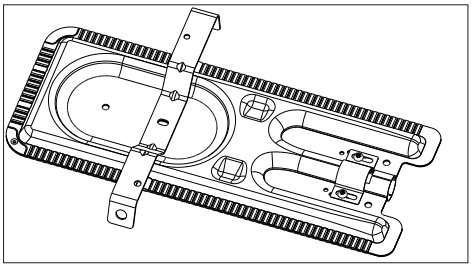
UZSTĀDĪŠANA

Deglis	Liesma	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi
virsēja	pilna	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.
cepeškrāsns	pilna	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. Cepeškrāsns temperatūrai jābūt 150 OC.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai noregulētu liesmas intensitāti. Cepeškrāsns temperatūrai jābūt 150 OC.

Izmantotajiem virsmas degļiem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Īsa, trokšnaina liesma vai gara, dzeltena un dūmojoša liesmā bez izteikti iezīmētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijā vai arī degļa aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degli aptuveni 10 minūtes ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventiļa regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu. Zīm. 5a - Degļa sprauslas nomaiņa izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemērotu (skat. tabulu augstāk).

Gāzes pieplūde degļu virsmai tiek atvērta un uzstādīta ar vadības regulatoriem ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi Ventiļu regulāciju nepieciešams veikt pie aizdegta degļa, ekonomiskās liesmas režīmā, izmantojot regulēšanas skrūvgriezi 2,5 mm.

Krāsns degļa liesmas primāro gaisa regulēšanu veido aizbīdņa uzstādīšana saskaņā ar ražotāja ieteikumiem un degļa vārsta ByPass regulēšana. Degļa inžektora spraugas izmērs katrai gāzes kategorijai ir noteikts tabulā. Spraugas palielināšana palielina arī gaisa pieplūdi, spraugas samazināšana, iestatot noslēgu sprauslas virzienā, samazina gaisa pieplūdi. Pareizi noregulētam deglim vajadzētu degt ar mazāk izteiktu liesmu kā virspuses degļiem. Pēc regulācijas noslēgu nepieciešams nofiksēt ar skrūvēm.
Ekonomiskās liesmas regulēšana ir uzstādītāja pienākums un to ir jāveic uz vietas. Atkarībā no pielietotās gāzes veida un spiediena.



Degļa vāka uzstādīšana.

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

Zīm. 5b, 5c - *Ventiļa regulācija*

Pareizi noregulētam deglim vajadzētu degt ar mazāk izteiktu liesmu kā virspuses degļiem. Pēc regulācijas noslēgu nepieciešams nofiksēt ar skrūvēm.
Ekonomiskās liesmas regulēšana ir uzstādītāja pienākums un to ir jāveic uz vietas. Atkarībā no pielietotās gāzes veida un spiediena.

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

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

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

Mehāniskais minūšu rādītājs M*

Minūšu rādītājs nepārrauga iekārtas darbību. Tas ir skaņas signāls, kas atgādina par nepieciešamību izpildīt īslaicīgas kulinārās darbības. Iestatītā laika diapazons no 0 līdz 60 minūtēm.

Zīm. 6a

Mehāniskais minūšu rādītājs Ms*

Minūšu rādītājs paredzēts cepeškrāsns darba uzraudzībai. Iestatītā laika diapazons no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc iestatītā laika beigām ieslēgsies skaņas signāls un cepeškrāsns automatiski izslēgsies. Programmēšana – vadības regulatoru pagriezt pulksteņa rādītāju virzienā un iestatīt vēlamo laiku.

Zīm. 6b

Ja vadības regulators atrodas pozīcijā „0”, cepeškrāsns neieslēgsies. Ja vēlaties izmantot minūšu rādītāja funkciju, vadības regulatoru nepieciešams iestatīt pozīcijā .

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

Degļu vadības regulatori

Zīm. 6e:
a - izslēgts
b - ekonomiska liesma
c - liela liesma

Degļu aizdegšana bez aizdedzes sveces

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

Degļu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

- nospiest aidedzes sveces taustiņu ,
- iespiest regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma” ,
- pieturēt līdz aizskiļas gāze,
- iestatīt vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”) ,
- izslēgt degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot regulatoru pa labi (poz. izslēgts).

Degļu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

- iespiest izvēlētā degļa vadības regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma” ,
- pieturēt līdz aizskiļas 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.

*daži modeļi

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 ● 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 nodziest degļa noliešanas rezultātā. Lai deglis atkal aizdegtos, nepieciešama lietotāja palīdzība.

Cepeškrāsns fukcijas un lietošana.

Cepeškrāsni iespējams uzkarsēt ar gāzes degļa vai elektriskā grila palīdzību. Cepeškrāsns vadība iespējama ar vienu regulatoru, kamir ciparu dalījumi*, kas atbilst termoregulatora iestatījumiem.

Zīm. 6g

Uzmanību!
Virtuves plīts modeļiem bez grila, nav pozīcijas uz vadības regulatora.

Cepeškrāsns fukcijas un lietošana.

Zīm. 6k

Uzmanību!
Visas cepeškrāsns ir aprīkotas ar gāzes vadības un temperatūras regulatoriem un aizsardzību pret gāzes aizplūdi. Cepeškrāsns noliešanas laikā, kā aprakstā zemāk, 3 sekundes jātur iespiestu vadības regulatoru. Tas ir laiks, kāds nepieciešams sensora sasilšanai un aizsardzības ieslēgšanai. Ja liesma nodziest, darbību nepieciešams atkārtot pēc 3 sekundēm. Ja liesma neaizšķilas 10 sekunžu laikā, aizdedzināšanas darbību nepieciešams atkārtot pēc aptuveni 1 minūtes, t.i. pēc cepeškrāsns izvēdināšanas.

Lai ieslēgtu cepeškrāsni nepieciešams:

- aizšķilt sērkociņu,
- iespiest regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz attiecīgās temperatūras pozīcijai,
- pielikt sērkociņu pie aizdedzes atveres (zīm. zemāk) i un turēt iespiestu regulatoru aptuveni 3 sekundes līdz gāzes aizdegšanās brīdim. Ja liesma nodziest, darbību atkārtot pēc 3 sekundēm. ,

Zīm. 6h

- novērot liesmu (izteikta liesmas samazināšanās nozīmē, ka ir sasniegta vēlamā cepeškrāsns temperatūra).

Uzmanību!
Temperatūras regulācija iespējama tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.

- Izslēgšana – pagriežot regulatoru pa labi līdz pretestībai.

Grila lietošana*

Grilēšanas process notiek sakarsētā grila sildelementa infrasarkanā izstarojuma iedarbošanās uz ēdienu rezultātā.

Grila iestēgšanai jāveic sekojošo:
- novietojiet cepeškrāsns kloķi pozīcijā
- uzgaidiet apm. 5 minūtes, līdz cepeškrāsns uzkarst (cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām),
- novietojiet vajadzīgā augstuma līmenī trauku ar gatavojamo ēdienu, grilēšanas uz restītēm gadījumā novietojiet zem tām grilēšanas pannu tauku savākšanai,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Uzmanibu!
Grilešanas laika cepeškrasns durvim jabut aizvertam. Grila lietošanas laika plits korpusa elementi var sakarst. Nelaujiet berniem pieskarties cepeškrasnij.

Iesma lietošana*

Cepšanas uz iesma laikā cepamais ēdiens tiek vienmērīgi apgrozīts. Iesms tiek pielietots galvenokārt putnu gaļas, šašliku, desiņu un tml. apcepšanai. Iesma piedziņas ieslēgšana un izslēgšana notiek līdz ar grilēšanas funkciju ieslēgšanu un izslēgšanu. So funkciju darbības laikā iesma griešanās var uz mirkli aizturēties vai mainīt virzienu. Tam nav ietekmes uz apcepšanas funkcionalitāti un kvalitāti.

Uzmanību!
Iesmam nav atseviška vadības kloka. Cepšanu uz iesma jāveic ar pievērtām cepeškrāsns durvīm un ievietotu kloķu aizsegu

Ēdiena pagatavošana uz iesma:
(skat. lejupesošos zīmējumus)
- uzmauciet ēdienu uz iesma stieņa un nostipriniet ar dakšām,
- Iesma rāmīti var ievietot cepeškrāsnī trešajā no apakšas līmenī,
- iesma stieņa galu ielieciet iesma piedziņas sajūgā tādā veidā, lai iesma roktura metāla daļas rieva atbalstītos uz rāmīša,
- izgrieziet rokturi,
- cepeškrāsns tilpnes apakšējā līmenī novietojiet pannu,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Zīm. 6y

Cepeškrāsns apgaismojums*

Modeļiem – skat. tabulu nodaļā Izstrādājuma raksturojums.

- ieslēdzas uz vadības paneļa nospiežot taustiņu „apgaismojums".

Zīm. 6i

*daži modeļi

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi
●mīklas izstrādājumus iespējams cept uz tirdzniecībā pieejamām cepamajām plātīm vai formās, ko novieto uz žāvēšanas režģa. Cepšanai ieteicams izmantot alumīnija cepamās plātis vai plātis ar sudraba pārklājumu, ko ievieto cepeškrāsns režģa nodalījumos. Tirdzniecībā pieejamās cepamās plātis vai formas novieto šķērseniski cepeškrāsns kamerai,
Zīm. 6j
●pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
●mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
●1. 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.

1. TABULA: Mīkla
Cepeškrāsns funkcijas: **ieslēgts gāzes deglis**

Termostaadi gaasipõletiga

ĒDIENA VEIDS	TEMPERAŢŪRA SAKOTŅĒJAI SASILDĪŠANAI [°C]	CEPŠANAS TEMPERATŪRA [°C]	CEPŠANAS LAIKS [MIN.]	LĪMENIS NO APAKŠAS
Augļu torte	170	160	60-70	2
Kēkss	170	150-160	20-40	2-3
Biskvīts	170	150-160	20-30	2-3
Cepumi	180	170	30-50	3
Rauga mīkla	180	180	40-50	3
Daļēji trauslā smilšu mīkla	200	180	40-60	3
Smilšu mīkla	220	200	25-40	3
Franču mīkla	230-250	200-220	15-20	3

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Gaasipõleti sisse

ĒDIENA VEIDS	Pozīcija uz pogas [liela liesma] Pirms sildīšana [1)]	Pozīcija uz pogas [maza liesma] Cepšanai	Līmenis No Apakšas	Cepšanas laiks (min.)
Augļu torte	💧	💧	2	60 - 70
Kēkss	💧	💧	2 - 3	20 - 40
Biskvīts	💧	💧	2 - 3	20 - 30
Cepumi	💧	💧	3	30 - 50
Rauga mīkla	💧	💧	3	40 - 50
Daļēji trauslā smilšu mīkla	💧	💧	3	40 - 60
Smilšu mīkla	💧	💧	3	25 - 40
Franču mīkla	💧	💧	3	15 - 20

[1)] aptuveni 5 minūtēm.

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

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī pagatavojiet gaļas porciju līdz 1 kg, mazākus gabaliņus ieteicams pagatavot uz gāzes plīts degļiem.
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni.

2. TABULA: Gaļas cepšana

Cepeškrāsns funkcija ieslēgts gāzes deglis

Termostaadi gaasipõletiga

GAĻAS VEIDS	LĪMENIS NO APAKŠAS	TEMPERATŪRA [°C]	LAIKS* MIN.
LIELLOPA GAĻĀ			
Liellopa gaļas cepetis vai asiņainā fileja („english“)	3	250	12-15 uz 1 cm
cepeškrāsns sakarsusi sulīgs („medium“)	3	250	15-25 uz 1 cm
cepeškrāsns sakarsusi apcepts („well done“)	3	210-230	25-30 uz 1 cm
piekacepeškrāsns sakarsusi Cepetis	2	200-220	120-140
CŪKGAĻA			
Cepetis	2	200-210	90-140
Šķiņķis	2	200-210	60-90
Fileja	3	210-230	25-30
TEĻA GAĻA	2	200-210	90-120
JĒRA GAĻA	2	200-220	100-120
MEDĪJUMA GAĻA	2	200-220	100-120
MĀJPUTNU GAĻA			
Vista	2	220-250	50-80
Zoss (ca. 2 kg)	2	190-200	150-180
ZIVIS	2	210-220	40-55

*** tabulā norādītie dati attiecas uz 1 kg porcijas**, ielāku porciju gadījumā, katram nākamajam kg nepieciešams pierēķināt 30 - 40 minūtes.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Gaasipõleti sisse

ĒDIENA VEIDS		Pozīcija uz pogas [liela liesma] Pirms sildīšana	Pozīcija uz pogas [maza liesma] Cepšanai	Līmenis No Apakšas	Cepšanas laiks (min.)
LIELLOPA GAĻĀ	Liellopa gaļas cepetis vai asiņainā fileja („english“)	5 min.		3	12 - 15 uz 1cm
	cepeškrāsns sakarsusi sulīgs („medium“)	5 min.		3	15 - 25 uz 1cm
	cepeškrāsns sakarsusi apcepts („well done“)	5 min.		3	25 - 30 uz 1cm
	piekacepeškrāsns sakarsusi Cepetis	15-25 min.		2	120 - 140
CŪKGAĻA	Cepetis	15-25 min.		2	90 - 140
	Šķiņķis	15-25 min.		2	60 - 90
	Fileja	5 min.		3	25 - 30
TEĻA GAĻA		15-25 min.		2	90 - 120
JĒRA GAĻA		15-25 min.		2	100 - 120
MEDĪJUMA GAĻA		15-25 min.		2	100 - 120
MĀJPUTNU GAĻA	Vista	15-25 min.		2	50 - 80
	Zoss (ca. 2 kg)	15-25 min.		2	150 - 180
ZIVIS		5 min.		2	40 - 55

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.
Tabulā norādītie dati attiecas uz 1 kg porcijas, lielāku porciju gadījumā, katram nākamajam kg nepieciešams pierēķināt 30 - 40 minūtes.

3. TABULA: Grilēšana

Cepeškrāsns funkcija: Grila sildelements 

ĒDIENA VEIDS	LĪMENIS NO APAKŠAS	TEMPERATŪRA [°C]	CEPŠANAS LAIKS (MIN.)	
			1 PUSE	2. PUSE
Cūkgaļas kotlete	4	250 (220*)	8-10	6-8
Cūkgaļas šnicelis	3	250 (220*)	10-12	6-8
Šašliks	4	250 (220*)	7-8	6-7
Desiņas	4	250 (220*)	8-10	8-10
Rostbifs (ca. 1 kg)	3	250 (220*)	12-15	10-12
Teļa gaļas kotlete	4	250 (220*)	8-10	6-8
Teļa gaļas šķēles	4	250 (220*)	6-8	5-6
Aitas gaļas kotlete	4	250 (220*)	8-10	6-8
Jēra gaļas kotlete	4	250 (220*)	10-12	8-10
Cāļa puse (500 g)	3	250 (220*)	25-30	20-25
Zivju filejas	4	250 (220*)	6-7	5-6
Forele (apm. 200 – 250 g)	3	250 (220*)	5-8	5-7
Maize (tosti)	4	250 (220*)	2-3	2-3

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Lietotāja rūpes par keramikas virtuves plīts ikdienas tīrīšanu un kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas kalpošanas laiku, nodrošinot pareizu sildīšanas elementu darbību un ekonomiskās priekšrocības.

Pirms tīrīšanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams atvienot ierīci no strāvas padeves tīkla (izņemt kontaktdakšu no kontaktligzdas). Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Degļi, riņķi un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpuss

Ja netīri ir degļi un riņķi, šos elementus no plīts nepieciešams noņemt un nomazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu noņemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc riņķu noņemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts virsmu zem degļiem un noslaucīt ar sausu drāniņu. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot pie liesmu atverēm, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt degļu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

Zīm. 7

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

Pārbaudīt vai degļa elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.
Degļa seguma neaksiālais izvietojums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

Zīm. 8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmantot maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt.
Virtuves plīti ar nerūsējošu virsmu nepieciešama sakotnējā tīrīšana, rūpīgi nomazgājot darba virsmu pirms ekspluatācijas uzsākšanas. 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 iepakošanas laikā.
Plīti nepieciešams tīrīt regulāri pēc katras tīrīšanas reizes. Nepieļaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo īpaši neatstāt piedegušas ēdiena paliekas.

Cepeškrāsns

- Cepeškrāsni ir jātīra pēc katrreizējas lietošanas. Cepeškrāsns tīrīšanas laikā ieteicams ieslēgt tā apgaismojumu, tas ļaus labāk novērtēt veicamo darbu.

- Cepeškrāsns tilpni drīkst mazgāt tikai ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.

- **Tīrīšana ar tvaiku Steam Clean*:**
  - cepeškrāsns tilpnes viszemākajā līmenī novietojiet bļodu un ielejiet tajā 0,25 l (1 glāzi) ūdens,
  -aizveriet cepeškrāsns durvis,
  -temperatūras regulēšanas kloķi nostādiet 50°C pozīcijā, bet funkcijas izvēles kloķi – apakšējā sildelementa pozīcijā,
  -sildiet cepešksāsni apm. 30 min.,
  -atveriet cepeškrāsns durvis, tās tilpni noslaukiet ar drāniņu vai sūkli, pēc tam nomazgājiet ar ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli,
  Uzmanību. Pēc cepeškrāsns tīrīšanas ar tvaiku zem plīts var sakrāties mitrums vai neliels ūdens daudzums.

- Pēc cepeškrāsns tilpnes izmazgāšanas to jāizslauka ar sausu drāniņu.

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^{0}C), tehniskie parametri:
  - spriegums 230 V
  - jauda 25 W
  - vītne E14.

Zīm.9
- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramiskajā 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, bīdot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
  1. tips G9.
  2. spriegums 230V.
  3. jauda 25W.
- Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzlieciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modeļi

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem.

Zīm. 10

Ar burtiem **Dp***, **Db*** apzīmētā cepeškrāsns ir aprīkota ar izbīdāmām, nerūsējošām ieliktņu vadotnēm, kas piestiprinātas stieples vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkarsusi, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdiet atpakaļ kopā ar plāti.

Zīm. 10a

- Plītis, kas apzīmētas ar burtu **K***, ir aprīkotas ar ieliktņiem, 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 jāaizvāc pēc iespējas ātrāk, lai tās nepiekalstu un nepiedegtu, kas laus 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. 10b

Uzmanību!
Tādēļ, ka katalītiskās tīrīšanas process ir saistīts ar enerģijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas jāpārbauda netīrības pakāpe. Ja katalītiskās tīrīšanas efektivitāte samazinās, emaljas ieliktņi jānomaina pret jauniem. Ieliktņus var iegādāties servisa centrā vai mazumtirdzniecībā. Standarta tīrīšanas gadījumā jāatceras par to, ka katalītiskā emalja ir jūtīga pret mehānisku iedarbību, tādēļ nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūkļus.

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 griezums pareizi iegultos 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 atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*
1. Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdiet durvju augšējo līsti, sānos viegli paceļot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).
   Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
4. Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
   Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet noškeltajiem 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 - Noņemot iekšējo stiklu. 3 logi.
Zīm. 12d1 - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

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.

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 zemak pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

*daži modeļi

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMESLS	NOVĒRŠANA
1.Deglis nedarbojas	piesārņotas liesmas spraugas	aizvērt gāzes pievades krānu, izslēgt degļa kloķi, izvēdināt telpu, noņemt degli, iztīrīt un pārpūst liesmas spraugas
2.Gāzes aizdedze nedarbojas	tīklam nav strāvas padeves	pārbaudīt mājas tīkla drošinātāju, izdegušu nomainīt
	gāzes vadā nav gāzes	atvērt gāzes pieplūdes krānu
	piesārņota (notraipīta ar taukiem) gāzes aizdedze	iztīrīt gāzes aizdedzi
	nepietiekami ilgi iespiests degļa vadības kloķis	pieturēt iespiestu kloķi līdz pilnīga liesmas gredzena izveidošanai apkārt deglim
3.Degļa liesma pēc aizdedzināšanas nodziest	nepietiekami ilgi pieturēts degļa vadības kloķis	pieturēt iespiestu kloķi nostādītu pozīcijā „liela liesma”
4.Elektriskais aprīkojums nedarbojas	tīklam nav strāvas padeves	pārbaudīt mājas tīkla drošinātāju, izdegušu nomainīt
5.Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas	izgriezusies vai izdegusi spuldzīte	iegriezt vai nomainīt spuldzīti (skat. nodaļā Plīts tīrīšana un kopšana)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V~50 Hz
Nominālā jauda	0,025 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)	85 / 60 / 60 cm

Atbilst ES standartiem un prasībām standarti EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

DEAR CUSTOMER

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. Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!
● Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.
A saucepan should never be smaller than a heating zone.
● Ensure heating zones and pan bases 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.
●Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).
Do not open the oven door unnecessarily often.
Switch off the oven in good time and make use of residual heat.
For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.
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 hob.
●Make use of residual heat from the oven.
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

● Only grill with the ultrafan after closing the oven door.
● 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.

UNPACKING



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.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



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 possibillity 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.

Caution: 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.

Caution: 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 minute timer
3, 4, 5, 6 Control knobs for gas burners
7 Oven light button*
8 thermometer
9 Securing the oven door
10 Large burner
11 Middle burner
12 Grille
13 Auxiliary hotplate
14 Middle burner

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
3z Blockade
3f Baking tray*

*optional

INSTALLATION

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.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulation. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

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 $2m^3/h$ per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least $100cm^2$, 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.

- 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.*

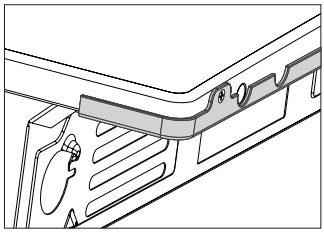
The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.

Fig.3z

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

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

Important!
Do not remove the edge guard from the appliance.*



* strip only in stainless steel models

Important:
Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.

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.

*optional

INSTALLATION

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.

Connection with a flexible steel hose
If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class I, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" 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 ½" 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.

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 1 N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead of 1,5 m 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.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

Adapting the cooker to another type of gas.

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

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

Defendi burner (marked *DEFENDI* on the burner body)			**Gas type**	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37 mbar
Auxiliary	Nozzle diameter	mm	0,77	0,50
	Heat load	kW	1,00	1,00
	Gas consumption	g/h	-	73
Medium	Nozzle diameter	mm	0,97	0,65
	Heat load	kW	1,75	1,75
	Gas consumption	g/h	-	127
Large	Nozzle diameter	mm	1,29	0,87
	Heat load	kW	3,00	3,00
	Gas consumption	g/h	-	218
Oven	Nozzle diameter	mm	1,02	0,70
	Heat load	kW	2,00	2,00
	Gas consumption	g/h	-	146
Burner gap size / burner cover position		mm	6,0	25,0 / none burner cover

In order to perform adjusting operations, take off the knobs. Adjusting elements of the oven burner are accessible after drawing out the oven chamber floor.

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).

*for certain models

The procedure for changing the gas type

Burner	Flame	Conversion from LPG to natural gas	Conversion from natural gas to LPG
hob	full flame	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.	2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.
oven	full flame	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 ^{O}C.	2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 ^{O}C.

Adjustment *valve*

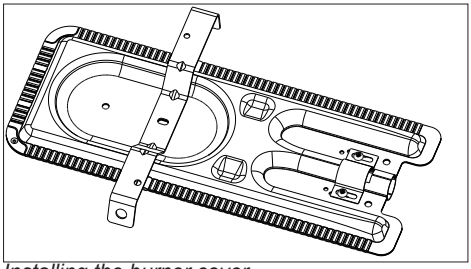
Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled 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.

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.

A professional installer must adjust the small flame on-site in your home. The adjustment depends on the type of gas and its pressure.
Fig.5b
Fig.5c

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

Adjusting the primary air of the oven burner flame consists in installing a cover according to the manufacturer's recommendations and adjusting the ByPass on the burner valve. The burner injector gap size is defined for each gas category in the table. Increase the gap to increase airflow or reduce the gap by positioning the cover towards the nozzle to reduce the airflow. The properly adjusted burner should produce a less intense flame than the surface burners. Secure the adjusted cover with screws.
A professional installer must adjust the airflow and the economy flame on-site in your home. The adjustment depends on the type of gas and its pressure.



Installing the burner cover.

Important!
Once the adjustment has been completed, place a sticker indicating the gas type for which the cooker is intended.

*for certain models

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.

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

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.

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●).

Push-button ignition*

- press the spark ignition push-button marked with
- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position
- hold down until gas has lit,
- set the 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.

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.

*optional

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.

Caution!
Do not adjust the flame between the off position ● and the large flame position .

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.

Caution!
Do not adjust the flame between the off position ● and the large flame position

Operation of the burner protection valve

Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared.
This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage.
The user’s intervention is needed to re-ignite the burner.

Oven functions and operation.

The oven can be heated by oven gas burner or by electric grill*. The oven function is controlled by one knob, which contains a digital scale corresponding to thermoregulator* settings.
Fig.6g

The oven can be heated by oven gas burner.
The oven function is controlled by one knob.
Fig.6k

Oven is equipped with gas valve with temperature regulator and anti-outflow protection.
To ignite the oven, as in the description below, keep down the pressed knob during about 3 s. This is the time necessary to warm the sensor and to make the protection function. If the flame goes out, repeat ignition operations after a lapse of 3 sec. If the flame does not start burning within 10 sec., repeat the ignition operation after lapse of about 1 min, i.e. after the oven ventilation.

To ignite the oven:

- strike a match,
- press down the knob to the stop and turn left to the position corresponding to the temperature chosen,
- put the match to the ignition opening

(see the figure below) and keep the knob pressed down about 3 sec. from the gas ignition moment. If the flame has gone out, repeat the ignition operation after lapse of 3 sec.,
Fig.6h

Note!
The temperature control is possible at closed oven door only.

Turn the knob right to the stop in order to turn the oven off.

Knob ignition

- press in the knob to the end and turn it left to the position 8,
- hold until gas is lit,
- after the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required position.

*optional

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 with,
- heat the oven for approximately 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).
- the oven door shut.

Caution!
The grill should be used with the oven door shut.
When the grill is in use, accessible parts can become hot.
It is recommended to keep children away from the oven.
The usage of the electric grill is forbidden, when the oven gas burner is on.

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 funtions 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

*optional

Baking

- for baking you can use commercially available moulds and trays, which should be placed on the wire grid. It is recommended that you use aluminium or silver-coloured tins, which should fit within the outline of the wire grid. Muffin and cupcake tins and moulds should be placed transversely in the oven cavity.
- 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.;
- the baking parameters given in Tables 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.

Fig.6j

CAKE TYPE	TEMPERATURE [°C] warmed up			LEVEL FROM THE BOTTOM
Fruit cake	170	160	60-70	2
Victoria sponge	170	150-160	20-40	2-3
Sponge layer cake	170	150-160	20-30	2-3
Buns	180	170	30-50	3
Teacake	180	180	40-50	3
Cake (crispy base)	200	180	40-60	3
Shortcake	220	200	25-40	3
Puff pastry	230-250	200-220	15-20	3

Gas burner

Type of dish	Position on the knob [large flame] Initial warm up [1)]	Position on the knob [small flame] Baking	Level From the Bottom	Baking time In minutes
Fruit cake	♦	♦	2	60 - 70
Victoria sponge	♦	♦	2 - 3	20 - 40
Sponge layer cake	♦	♦	2 - 3	20 - 30
Buns	♦	♦	3	30 - 50
Teacake	♦	♦	3	40 - 50
Cake (crispy base)	♦	♦	3	40 - 60
Short pastry	♦	♦	3	25 - 40
Puff pastry	♦	♦	3	15 - 20

[1)] about 5 minutes.

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

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.

TYPE OF MEAT	LEVEL FROM THE BOTTOM	TEMPERATURE [°C]	TIME* IN MINUTES
BEEF			per 1 cm
Roast beef or fillet			
rare	3	250	12-15
oven warmed up			
juicy (“medium”)	3	250	15-25
oven warmed up			
“well done”	3	210-230	25-30
oven warmed up			
Roast joint	2	200-220	120-140
PORK			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Fillet	3	210-230	25-30
VEAL	2	200-210	90-120
LAMB	2	200-220	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY			
Chicken	2	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	190-200	150-180
FISH	2	210-220	40-55

* **the figures presented in the table refer to a portion of 1 kg,** if the portion is larger than that an additional 30 – 40 minutes should be added for each additional kilogram.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Gas burner

Type of dish		Position on the knob [large flame] Preliminary baking	Position on the knob [small flame] Baking	Level From the Bottom	Time [min]
Beef	Roast beef or fillet rare („english“)	5 min.		3	12 - 15 per 1cm
	oven warmed up juicy (medium)	5 min.		3	15 - 25 per 1cm
	oven warmed up (well done)	5 min.		3	25 - 30 per 1cm
	oven warmed up Roast joint	15-25 min.		2	120 - 140
Pork	Roast joint	15-25 min.		2	90 - 140
	Ham	15-25 min.		2	60 - 90
	Fillet	5 min.		3	25 - 30
Veal		15-25 min.		2	90 - 120
Lamb		15-25 min.		2	100 - 120
Venison		15-25 min.		2	100 - 120
Poultry	Chicken	15-25 min.		2	50 - 80
	Goose (approx. 2 kg)	15-25 min.		2	150 - 180
Fish		5 min.		2	40 - 55

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.
The figures presented in the table refer to a portion of 1 kg, if the portion is larger than that an additional 30 – 40 minutes should be added for each additional kilogram.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven functions: **grill heater**

TYPE OF DISH	LEVEL FROM THE BOTTOM	TEMPERATURE [°C]	GRILLING TIME [MINUTES]	
			SIDE 1	SIDE 2
Pork chop	4	250 (220)*	8-10	6-8
Pork schnitzel	3	250 (220)*	10-12	6-8
Shish kebab	4	250 (220)*	7-8	6-7
Sausages	4	250 (220)*	8-10	8-10
Roastbeef, (steak approx. 1kg)	3	250 (220)*	12-15	10-12
Veal cutlet	4	250 (220)*	8-10	6-8
Veal steak	4	250 (220)*	6-8	5-6
Mutton chop	4	250 (220)*	8-10	6-8
Lamb chop	4	250 (220)*	10-12	8-10
Chicken half (per 500 g)	3	250 (220)*	25-30	20-25
Fish fillet	4	250 (220)*	6-7	5-6
Trout (per approx. 200 – 250g)	3	250 (220)*	5-8	5-7
Bread (toast)	4	250 (220)*	2-3	2-3

* oven door with two glass panels

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.

Burners, the burner hob grate, the cooker housing

- In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.

Caution!
Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.

Make sure that burner is correctly reassembled after cleaning.
Misalignment of the burner cap can result in permanent damage to the burner.

- Wash enamel elements of the cooker with light washing products. When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on.
- Before you start using the cooker with stainless steel hob, its cooking zone first needs to be carefully washed. It is important to remove glue residues from the foils taken off trays during installation, as well as adhesive tape applied during packaging. The hob should be cleaned regularly after each use. Do not allow the hob to get heavily stained, particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.

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.
- 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

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 oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter *Cleaning and Maintenance)*

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V 1 N~50 Hz
Power rating	max. 0,025 kW
Cooker dimensions H/W/D	85/60/60 cm
Complies with EU regulations	EN-30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Консумация на мощност в режим готовност [W]	-
Консумация на мощност в режим изключване [W]	0,0
Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W]	-
Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min]	-
Energiatarve ooterežiimil [W]	-
Energiatarve väljalülitatud režiimis [W]	0,0
Tarbimine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W]	-
Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min].	-
Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,0
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-
Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W]	-
Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W]	0,0
Galios suvartojimas budėjimo režimu prijungus prie Wifi tinklo [W].	-
Automatinio perjungimo į budėjimo / išjungimo laikas [min] režimą laikas	-
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā [W]	-
Enerģijas patēriņš izslēgšanas režīmā [W]	0,0
Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā [W]	-
Automātiskas pārslēgšanās laiks gaidīšanas/izslēgšanas režīmā [min]	-
Consumul de energie în modul standby [W]	-
Consumul de energie în modul off [W]	0,0
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]	-
Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт]	0,0
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]	-
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	0,0
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]	-
Енергоспоживання у вимкненому режимі [Вт]	0,0
Споживання енергії в режимі очікування при підключенні до мережі [Вт]	-
Час автоматичного переходу в режим очікування/ у вимкнений режим [хв]	-

Компанія виробник
Вироблено «AMIKA C.A.», 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

EAC