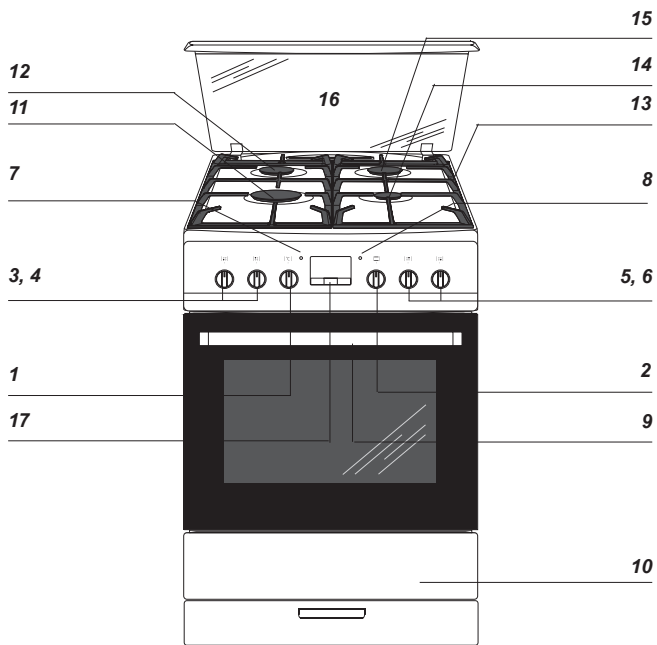


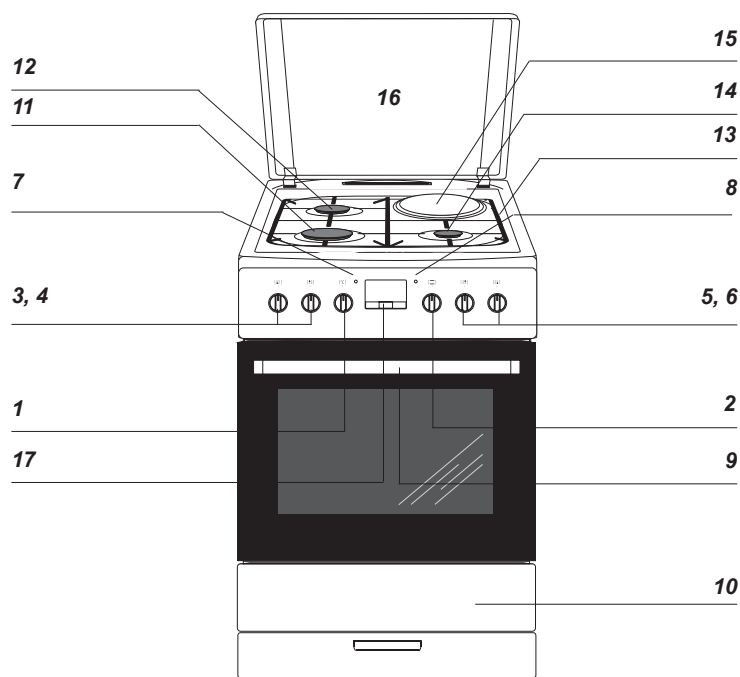
FCMI6*
FCMW6
FCMX6*



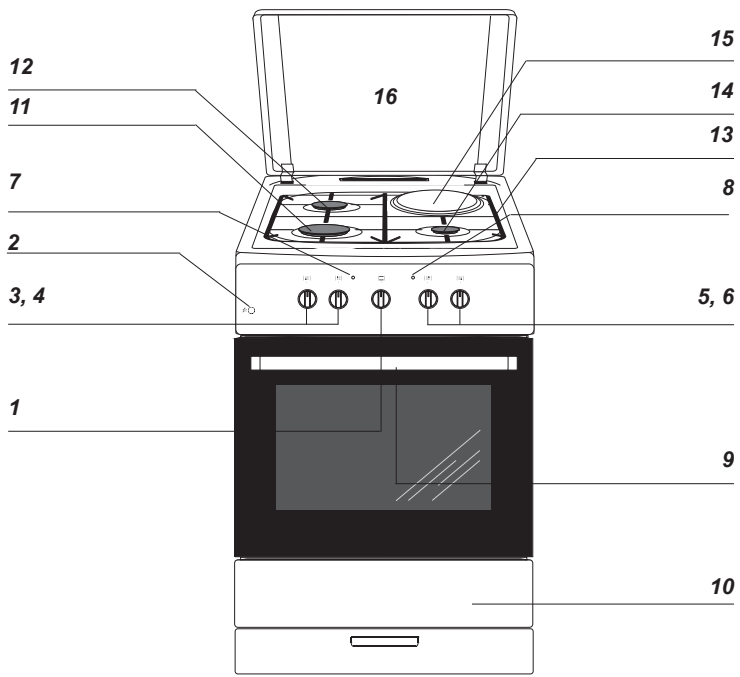
(LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
(ET) KASUTUSJUHEND



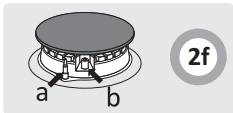
1a



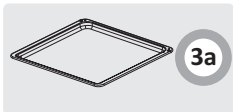
1b



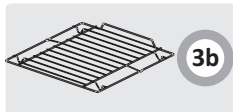
1c



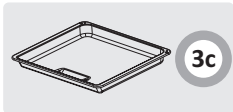
2f



3a



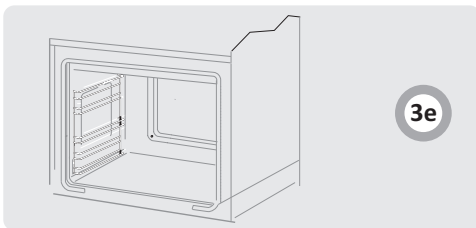
3b



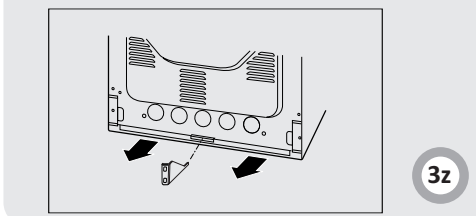
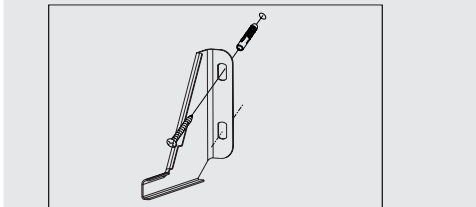
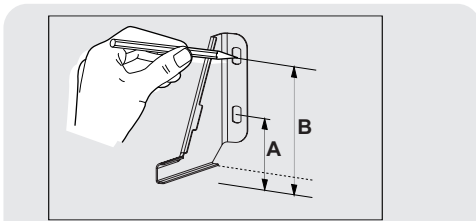
3c



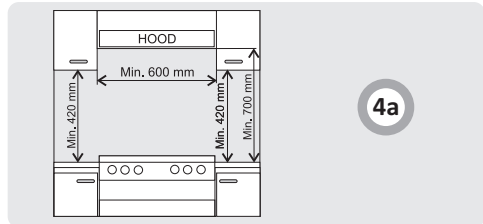
3d



3e



3z



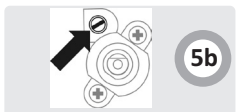
4a

		1N~	H05VV-F3G4
		2N~	H05VV-F4G2,5
		3N~	H05VV-F5G1,5

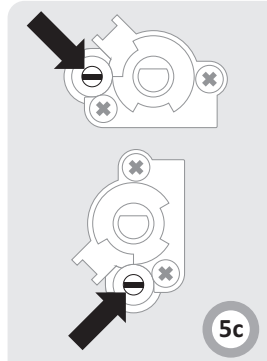
4b



5a



5b



5c



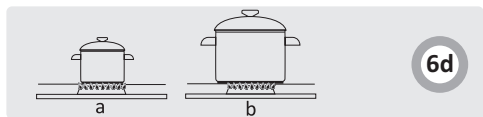
6a



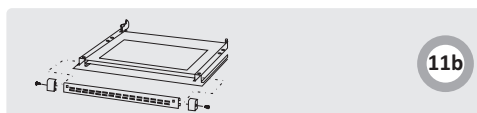
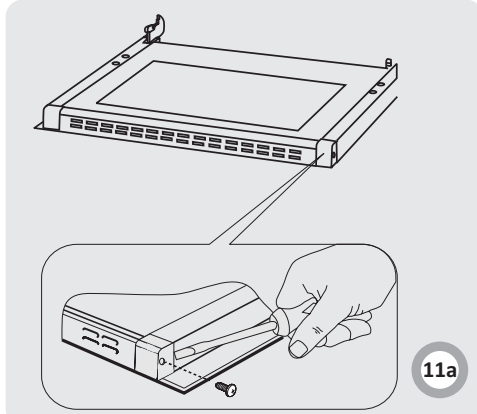
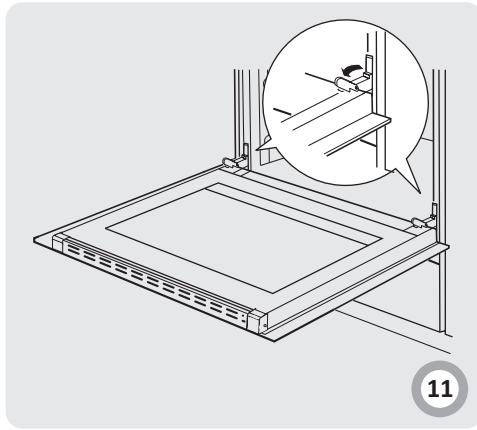
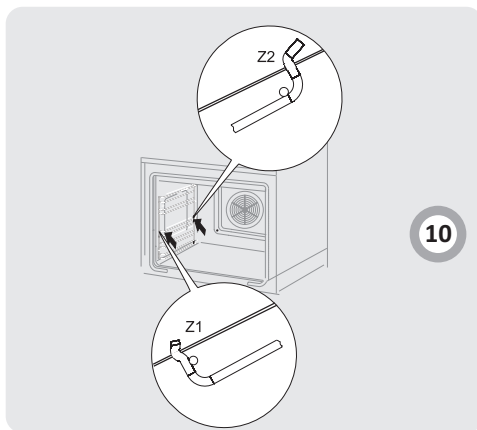
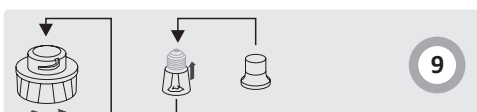
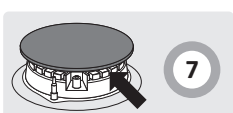
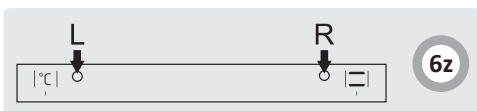
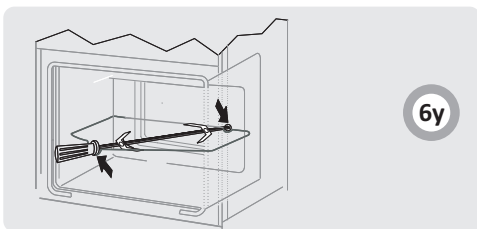
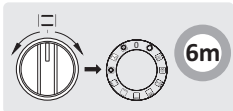
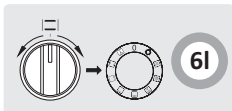
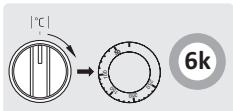
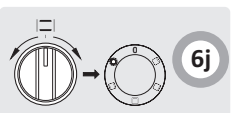
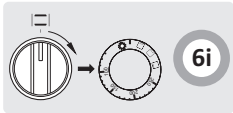
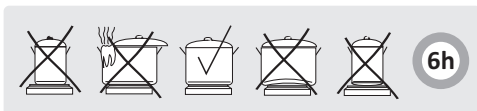
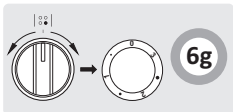
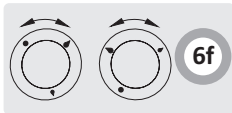
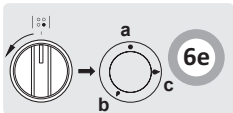
6c

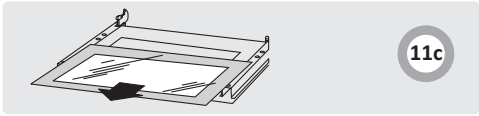


6b

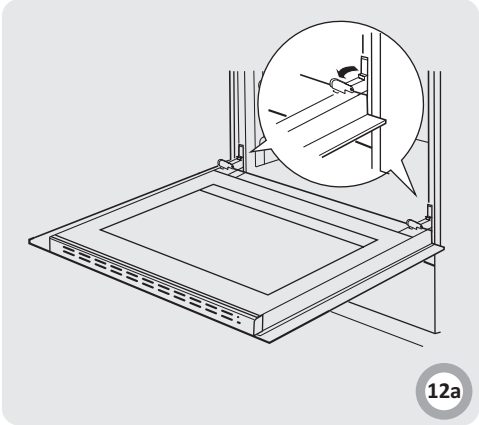


6d

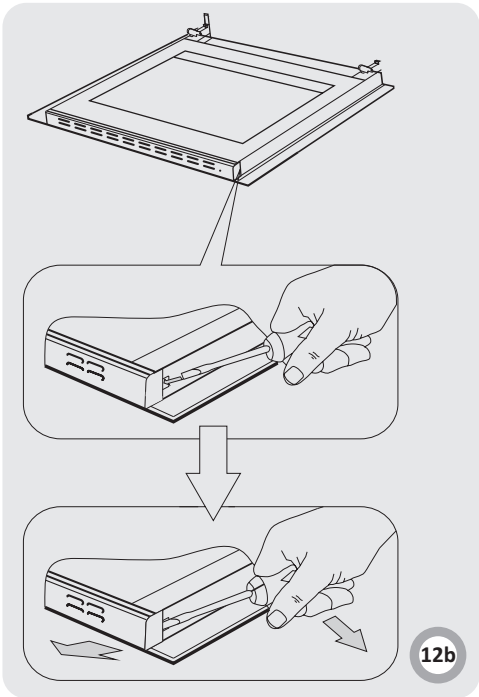




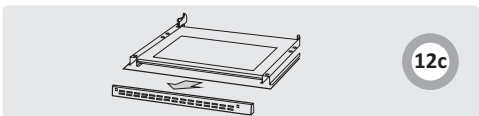
11c



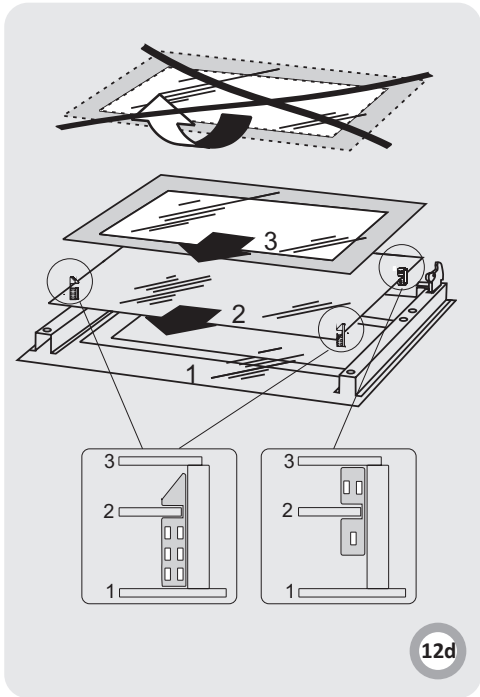
12a



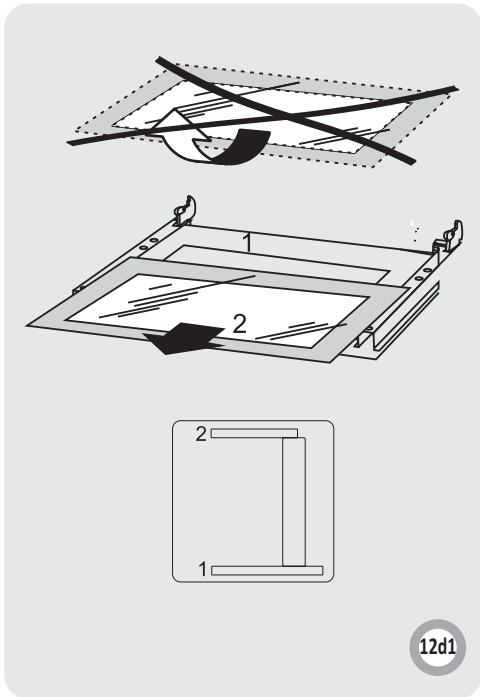
12b



12c



12d



12d1

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

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

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

Laikydami jį jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuvę naudokitės tiktai perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

SAUGOS NURODYMAI	8
GAMINIO APRAŠYMAS	10
ĮRENGIMAS	11
APTARNAVIMAS	14
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	19
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	22
VEIKSMAI AVARIJOS METU	23
TECHNINIAI DUOMENYS	24

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

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



IŠPAKAVIMAS

Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuočės 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, prisidėsite prie aplinkos apsaugos.

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

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

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

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

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

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti.

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle atkreipkite dėmesį į vaikus, nes jie nežino viryklės naudojimo taisyklių. Ypatingai karšti yra paviršiaus degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės gali būti vaiko nusidėgimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliesių viryklės karštų elementų.
- Į stalčių nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsидiegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsидiegti.
- Stebėkite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ja vėl naudotis tik tai specialistui ją pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupo ant dujų prijungimo vamzdžio arba vožtuvo ant dujų baliono.
- Saugokite degiklius nuo užliejimo ir nešvarumų. Užterštiems degikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant degiklių.
- Ant paviršiaus grotelį, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus grotelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegtą degtuko arba dujų užliegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsną pučiant.
- Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiškai pritaikyti viryklę kitai dujų rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Šiuos veiksmus gali atlikti įgaliotas specialistas.
- Nenaudokite šurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršius, kas gali būti stiklo skilimo priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymų.
- ĮTARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:
 uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite dujų baliono vožtuvą arba dujų sistemos dujų tiekimo čiaupa ir pravėdinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežastčiai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškvieskite įgaliotą specialistą.
- Prie dujų tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo antena.
- Dujų nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite dujų tiekimą užsukdami dujų tiekimo vožtuvą.
- Dujų nutekėjimo iš nesandaraus dujų baliono vožtuvo atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštų ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinį dujų sistemos vožtuvą, o jei naudojates dujų balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.
- Virimo ir kepimo prietaisas išskiria šilumą ir drėgmę patalpoje, kurioje yra naudojamas. Būtina įsitikinti, ar virtuvė yra gerai vėdinama; būtina laikyti praviras natūralias vėdinimo angas arba įrengti mechanines vėdinimo priemones (garteraukį su mechaniniu ištraukimu).
- Gali prireikti papildomai vėdinti patalpą, pvz., praverti langą ar įrengti veiksmingesnį vėdinimą, pvz., padidinti mechaninio vėdinimo, jeigu įrengtas, našumą; jeigu prietaisas naudojamas ilgą laiką ir intensyviai.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpos šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

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

1a

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė/ Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 2 Kibirkštinis uždegiklis
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 16 Dangtis*

1b

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 16 Dangtis*
- 17 Programavimo įtaisas

Pieš 2f:

- a - Apsauga nuo dujų nutekėjimo*
- b - Kibirkštinis uždegiklis*

Viryklės įranga – suvestinė:

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

*Kai kuriuose modeliuose

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

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia 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 degiklių galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm² skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su į išorę išeinančiu ventiliaciniu kanalu.

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 tikrai iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.
- Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, viryklę įmontuokite į baldus palikdami maždaug 2 cm atstumą. Už viryklės esanti siena turėtų būti atspari aukštomis temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali įkaisti iki maždaug 50 °C aukštesnės negu aplinkos temperatūra, temperatūros.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirtų, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Dėmesio!

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

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

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

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

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

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

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

Prijungimas prie kieto vamzdžio.

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

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

Dėmesio!

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

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)*

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfazė, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm² su kištuku su įžeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo liždas turi būti su apsauginiu (įžeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastačius viryklę, elektros liždas 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, specialiosinės taisyklos arba kvalifikuoto asmens.

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio! Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.


Nurodymai montuotojui

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

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

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

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

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

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

Pieš. 4b

*Kai kuriuose modeliuose

ĮRENGIMAS

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norėdami pritaikyti viryklę kitų dujų degimui:

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

Dėmesio!

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

DEFENDI

Dujų rūšis	Degiklis				
	pagalbinis inžektoriaus skersmuo [mm]	vidutiniškas inžektoriaus skersmuo [mm]		didelis inžektoriaus skersmuo [mm]	
	šilumos apkrova 1,00 kW	šilumos apkrova 1,40 kW	šilumos apkrova 1,75 kW	šilumos apkrova 2,40 kW	šilumos apkrova 3,00 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

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

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

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

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

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

Pieš. 5b - 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 naudojamo dujų rūšies ir slėgio.

Dėmesio!

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

*Kai kuriuose modeliuose

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

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

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

Dėmesio!

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

Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

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

Laikmatis M*

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

Pieš. 6a

Mechaninis laikmatis Ms*

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

Pieš. 6b

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

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

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

Indo parinkimas

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

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

Pieš. 6d:

a - BLOGAI

b - GERAI

Degiklių reguliavimo rankenėlė




Pieš. 6e:

a - Padėtis: degiklis išjungtas





b - Padėtis: taupi liepsna

c - Padėtis: didelė liepsna


Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

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

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį*

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

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

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

Dėmesio!

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

*Kai kuriuose modeliuose

Degiklio liepsnos pasirinkimas

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

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

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f
a - BLOGAI
b - GERA!

Dėmesio!

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

Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas*

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

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

Degiklis pakartotinai įjungiamas naudotojo

Kaitinimo plokštelės aptarnavimas*

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

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

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

Pieš. 6g

Dėmesio!

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

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

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitē su natūraliā konvekcija (įprasta)

Orkaitē gali būti kaitinama su viršutiniu ir apatiniu kaitinimo elementu bei griliu (jei yra). Ši orkaitė valdoma su viena rankenėle, skirta funkcijos rūšies pasirinkimui ir tuo pačiu surišta su temperatūros regulatoriumi.

Pieš.6i

Dėmesio!

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėleje nėra  padėties.

Galimos rankenėlės padėties



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



100-250
°C

Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdami.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjunti orkaitę:

- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūrą ir kaitinimo būdą,
- pastatykite rankenėlę ties reikiama padėtimi, sukdami ją į dešinę.

Pieš.6z

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

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

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

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

Galimos rankenėlės padėty



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Pieš.6z

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

Orkaitė su priverstine oro apytaka

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungžiamas tikiai nustačius temperatūrą.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvus ir ventiliatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungžiama su ventiliatorius funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durėlėms.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungtama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu jungtam viršutiniams kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje dabinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudina; skrudinamos didesnės porcijos.

Pieš.6z

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikta iš apačios. Naudokite noredami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Įjungta oro apytaka

Pastačius rankenėlę ties „įjungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinėmis sienos centre esančiomis termoventiliatoriumi.

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Šio kaitinimo būdo privalumai:

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

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

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

Dėmesio!

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



Įjungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungtama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.



Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventilatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventilatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durėlėms.

Pieš.6z

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

*Kai kuriuose modeliuose

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

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

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis 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

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas
















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

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)





























Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis (⁴ / ₁)	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka





























Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis (⁴ / ₁)	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis (⁴ / ₃)	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Svarbu!

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

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

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

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

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

Dėmesio !

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

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.

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

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

Dėmesio !

Stiklinės korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

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 skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10)

*Kai kuriuose modeliuose

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

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

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

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

Pieš 11 - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

Pieš.11C - Vidaus stiklo išėmimas

Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausiti 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 darbinę 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 taščus.

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMŲ AVARIJOS METU

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 4,1 kW
Prietaiso kategorija	60 / 60 / 85 cm

Atitinka EB taisyklės: EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

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

SISUKORD

Ohutusjuhised.....	26
Seadme kirjeldus.....	28
Paigaldamine.....	29
Kasutamine.....	32
Toiduvalmistamine pliidil - praktilised nõuanded.....	37
Hooldus ja pesemine.....	40
Tehnilised andmed.....	42

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkukuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elektrienergia kokkukuhoiduks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiarbimine kuni 4 korda!

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



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume vältida 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 keskkonnanahhoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikest omavalitsustest.

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

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

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

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohtusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidi seisvates kuumadelikuga anumates.
- Jälgige, et köögis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Arge hoidke sahtlis kergestisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järevalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaadide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Arge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaatide löökide eest.
- ärge asetage ävatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsiaalsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatav lasta pliidi pinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.

- Keelatud on pliidi ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- **GAASILEKKE KAHTLUSE KORRAL** Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (ballooni või gaasivõrgus), tüulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siintoodud juhiseid) ja pöörduge eksperti poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljuv gaas süttib, tegetsege 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.
- Keetmis- ja küpsetusseadme kasutamise käigus eraldub ruumi, kuhu see on paigaldatud, soojust ja niiskust. Tuleb veenduda, et köök on hästi ventileeritud, hoida loomulikud ventilatsiooniavad lahti või paigaldada mehaanilise ventilatsiooni seadmed (mehaanilise väljatõmbega pliidikumm).
- Seadme intensiivne pikaajaline kasutamine võib nõuda lisaõhustust, näiteks akna avamist või tõhusama toimega ventilatsiooni, nt mehaanilise ventilatsiooni jõudluse suurendamise teel, kui see on kasutusel.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutada ohtlikuks.

SEADME KIRJELDUS

1a

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

1c

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp/ Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 2 Dugme – upaljač
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toitemärgutuli R
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel
- 11 Suur pliidiplaat
- 12 Keskmine pliidiplaat
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Pliidiplaat Ø 18,0 cm
- 16 Kaas*

1b

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toitemärgutuli R
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel
- 11 Suur pliidiplaat
- 12 Keskmine pliidiplaat
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Pliidiplaat Ø 18,0 cm
- 16 Kaas*
- 17 Timer

2f

- a- Leegiandur*
- b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

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

*Mõned mudelid

Järgmised juhised on mõeldud eksperdile pliidi paigaldamiseks. Juhised on mõeldud teavitamiseks 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 põlemisjäätgid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslõõri.
- Ventilator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimis-seadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsioonikanali, mille ristlõige on vähemalt 100 cm^2 või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.

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 $100 \text{ }^\circ\text{C}$; 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 vähealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotamiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahtli. Jalgase seadevahemik on +/- 5 mm.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

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

joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Ühendamine gaasivõrku

Tähelepanu!

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

Teave gaasiühenduseksperdile Ekspertil peavad olema:

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

*Mõned mudelid

Tähelepanu!

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

Ühendamine elastse terasjuhtmega

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

Ühendamine jäiga torustikuga

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

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.
- Pistikupesaga peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidi pinna kohal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
 - kas kaitsed ja juhtmed peavad vastu pliidi koormusele,
 - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele.
 - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus on suurem kui 3,5 kW)*

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

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

Teave eksperdile

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

Märkus!

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

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

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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

Joonis 4b

*Mõned mudelid

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

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

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

DEFENDI

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

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

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidelt nupud.

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

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

des.5a - Injektori vahetamiseks keerake 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.

*Mõned mudelid

Enne esimest sisselülitamist

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

Tähelepanu!

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

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

Munakell M*

Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on 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 helisignaali praeahi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis. 6b

Kui nupp on asendis „0“, siis praeahi ei alusta tööd.

Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse 

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine

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

Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni 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 - Säastuleek
- c - Suur leek


Põletite süütamine käsitsi

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

Põletite süütamine elektrisüüteliga*

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

Põletite süütamine 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 gaasilekkekaitseseadise, tuleb põletite 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.

Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks*

Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule. Arge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Mustus kuumutusosalal või poti põhjas segab soojusõlekannet.

Kuumutusvõimsuse valik

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

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

joonis. 6g

Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

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


Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



100-250
°C

Pealt- ja altkuumutus

Termostaadinupp lubab seadistada temperatuuri vahemikus 100°C kuni 250°C. Funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks.



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillirestil või vardas.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

- määrake kindlaks töötingimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhtnupp vastavasse asendisse, keerates nuppu paremale.

joonis. 6z

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

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

*Mõned mudelid

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

joonis. 6z

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

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Konvektsioon

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

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodetest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdunud nii kergesti.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.




joonis. 6z

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

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillkütetekeha.

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.

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

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud 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

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngaskütetekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui

















tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

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

Liha grillimine

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

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)































Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed (⁴ ₁)	Aeg [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi





































Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid 	Temperatuur °C	Tasemed { 4 } { 1 }	Aeg [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid 	Temperatuur °C	Tasemed (4)	Aeg [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Tähtis!

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

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

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

Pliidiplaadid, rest, korpus

Kuumutusosalade 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. Erilisel tuleb hoolitsed leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent vasktraati. Arge kasutage terastraati, sest see suurendab avasid. Joonis. 7,

Tähelepanu!

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

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

Peske emailleeritud pindu ainult pehmetoimelistel puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimis-pastad, pimss, metallkäsnaid jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealisesade 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, kuhi 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 läbipesa sooja veega koos kerge pesuvahendiga.

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

- Keerake kõik nupud asendisse „●“ / „0“ ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja, puhastage ja kuivatage lambikupel.
- 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.

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

Tähtedega Dp märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmisest osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

*Mõned mudelid

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

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

Tähelepanu!

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

Ukse äravõtmine

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

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Ristpeakruvikeerajaga keerata lahti külgmistes riivides asetsevad kruvid (joon 11A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tõmmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).
4. esta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse äravõtmine

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

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke 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
	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
3.Leek kustub kohe pärast süttimist	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „suur leek“
4.Elektriline osa ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
5.Taimer näitab „0.00“	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
6.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

DATE TEHNICE

Nimipinge	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 4,1 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85

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

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