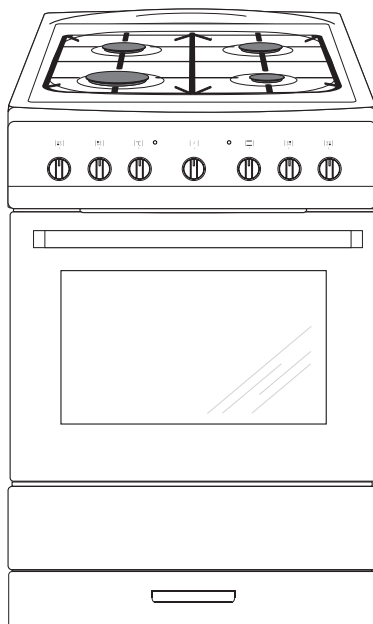
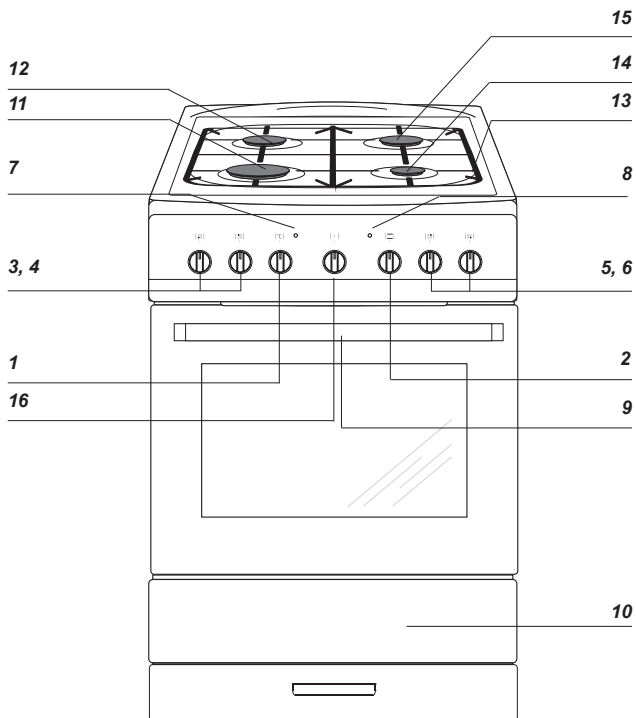


FCMX6*

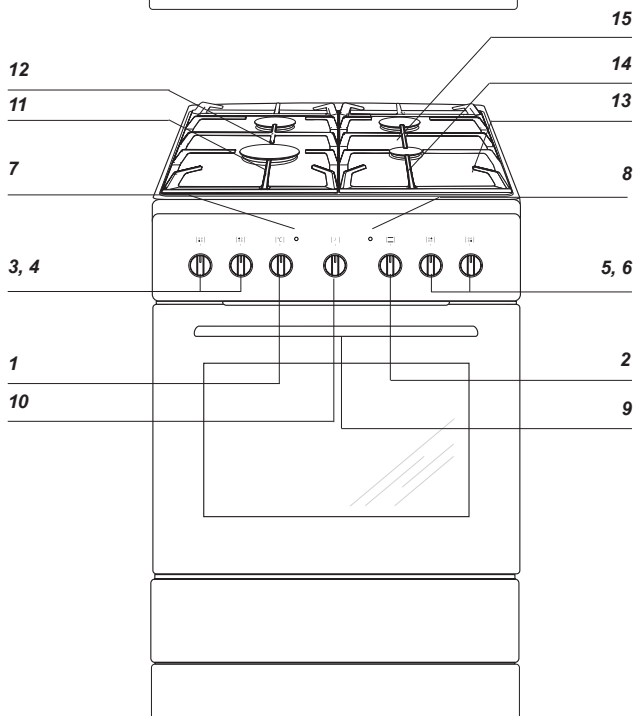
FCMX6810092



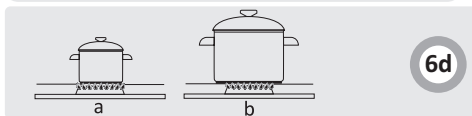
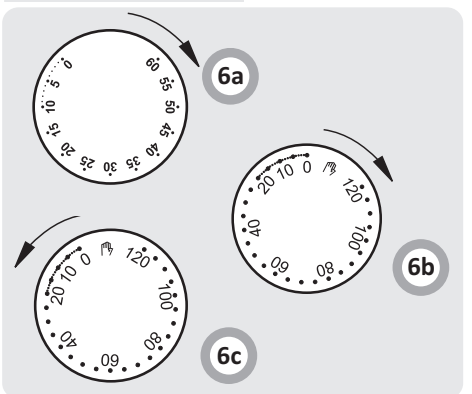
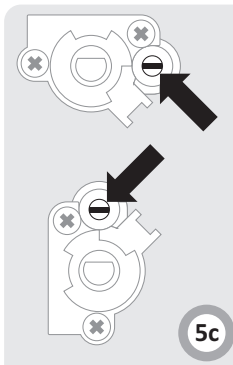
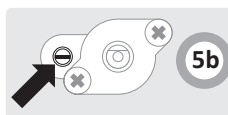
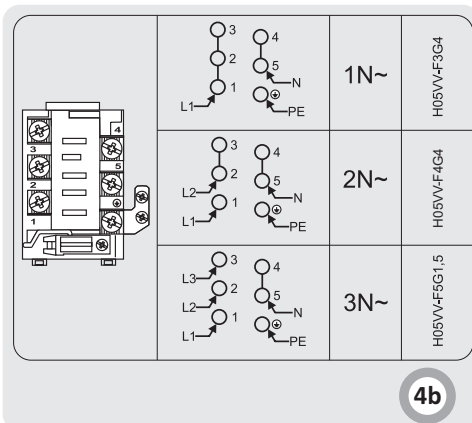
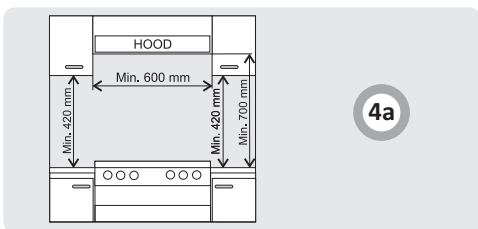
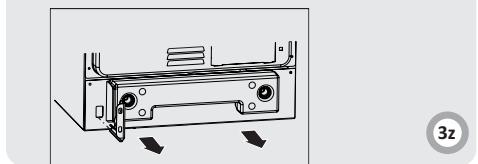
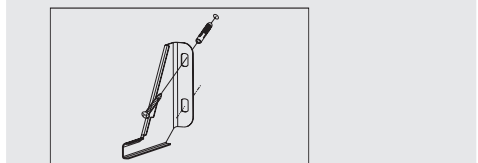
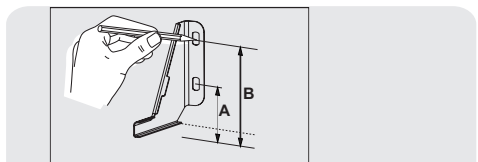
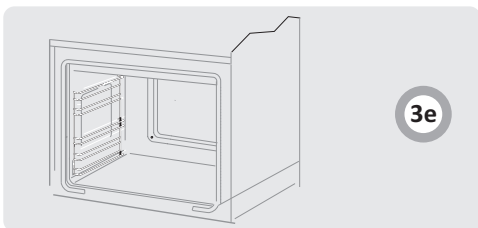
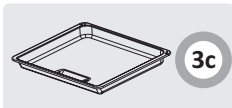
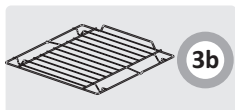
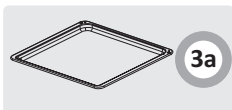
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT

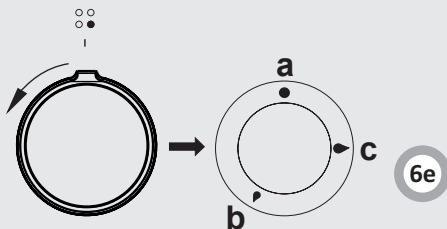


1a

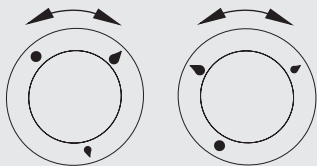


1b

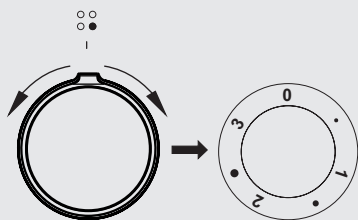




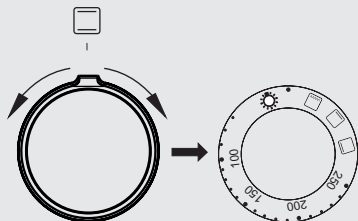
6e



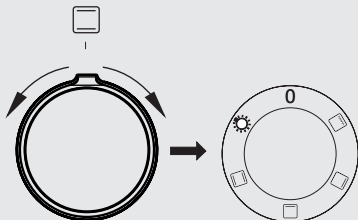
6f



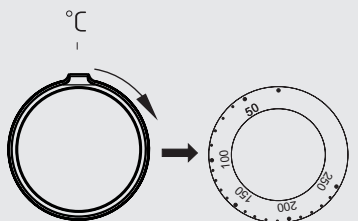
6g



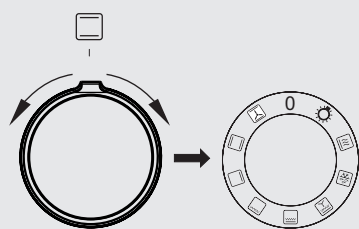
6i



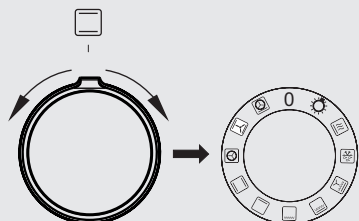
6j



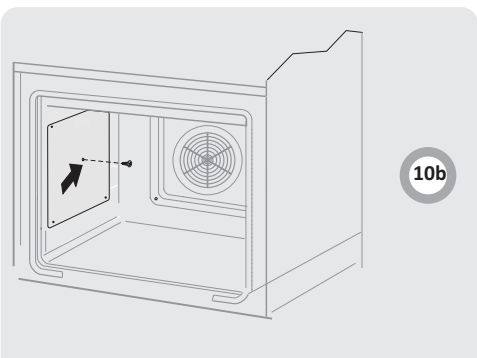
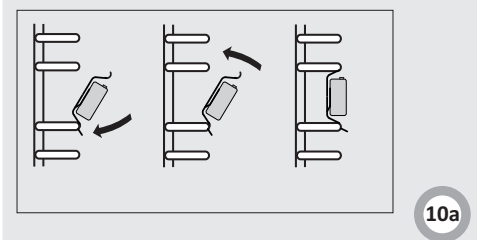
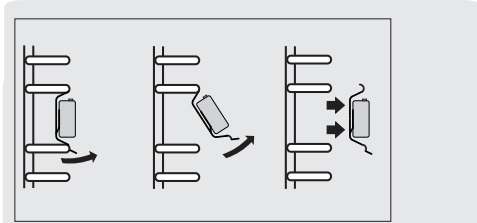
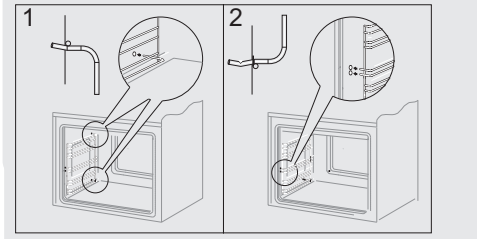
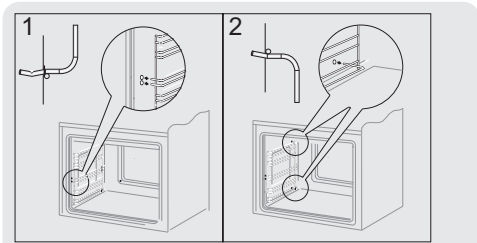
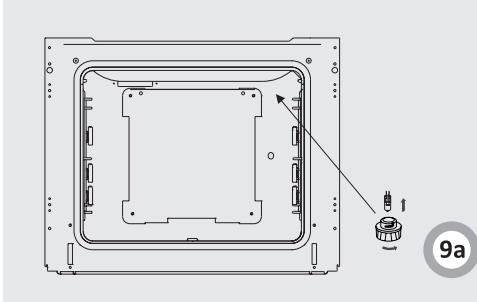
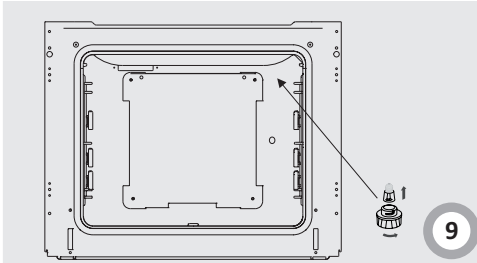
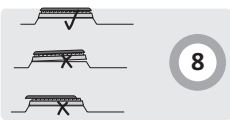
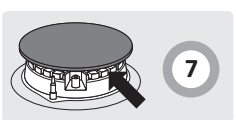
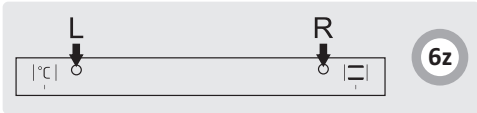
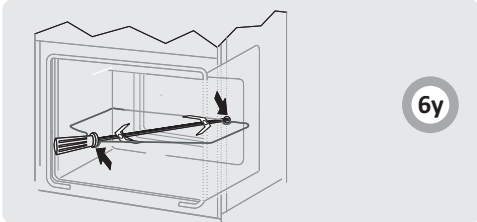
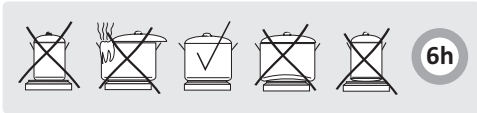
6k

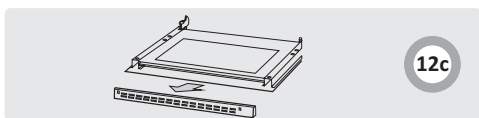
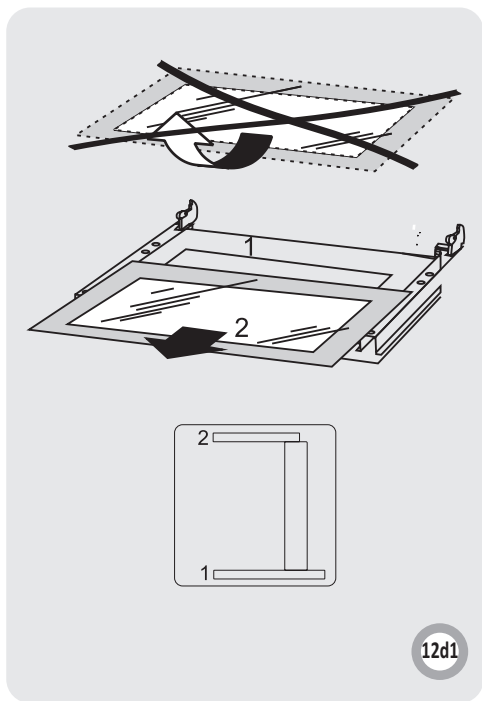
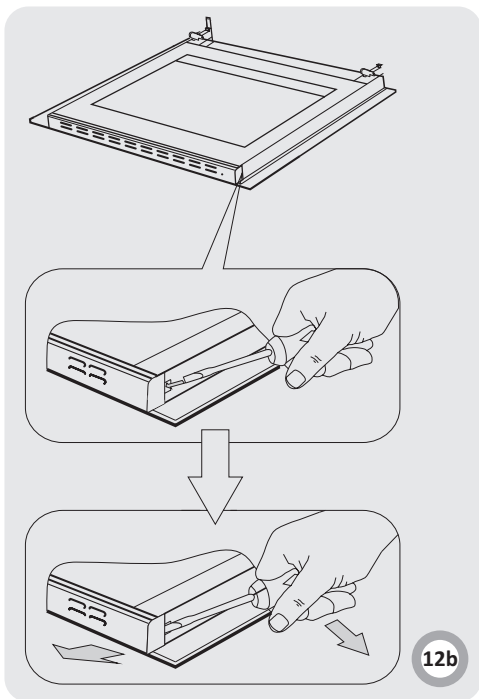
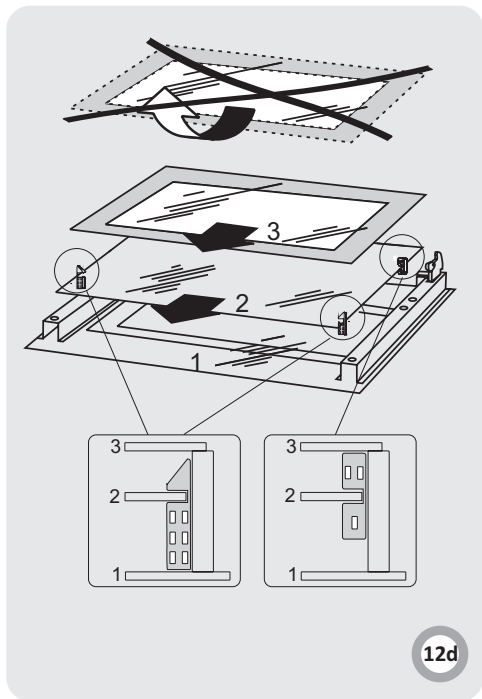
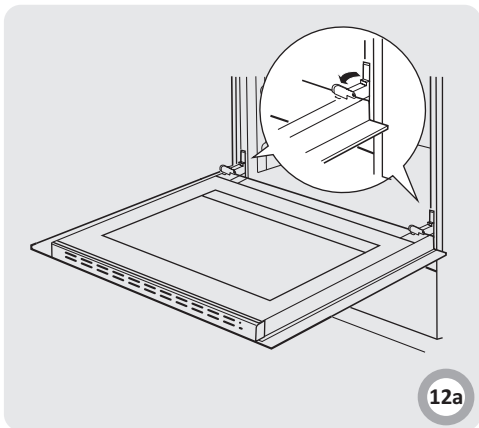


6l



6m





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

Tähelepanu!

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

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

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



LAHTIPAKKIMINE

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

ongi vastavalt tähistatud.

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

KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil.

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Raskendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnanahhoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikest omavalitsustest.

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

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

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

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

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

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

Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige spetsialistiga.

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

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

Näiteid kodusest keskkonnast:

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

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuumadel vedelikuga anumatest.
- 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 järelevalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- 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 ohusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuumadel vedelikuga anumatest.
- 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 järelevalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Arge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaatide löökide eest.
- ärge asetage avatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsiaalsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne 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.
- Arge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Arge 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), tuulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.

- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoided (järgides siintoodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljub 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.

1a

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lüüti
- 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 Munakell

1b

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

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

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 vahealust.
- 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

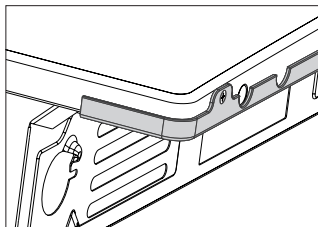
B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Tähts! Kaitseriba ei tohi tootelt eemaldada.*



* Riba saadaval ainult roostevabast terasest mudelitel

*Mõned mudelid

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 gaasiühenduseksperdiile Ekspertdiil peavad olema:

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

Tähelepanu!

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

Ühendamine elastse terasjuhtmega

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

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

Ühendamine jäiga torustikuga

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

Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!

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

Tähelepanu!

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

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

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus on suurem kui 3,5 kW)*

Ühendamine elektrivõrku


Tähelepanu!

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

Teave ekspertidele

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

Märkus!

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

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

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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

Joonis 4b

*Mõned mudelid

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

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

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

Defendi tüüpi põleti (vastavalt põleti korpuse märgistusele „DEFENDI“)			Gaasi liik	
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar
Abistav	Düüsi läbimõõt	mm	0,77	0,50
	Termiline koormus	kW	1,00	1,00
	Gaasi tarbimine	g/h	-	73
Keskmine	Düüsi läbimõõt	mm	0,97	0,65
	Termiline koormus	kW	1,75	1,75
	Gaasi tarbimine	g/h	-	127
Suur	Düüsi läbimõõt	mm	1,29	0,87
	Termiline koormus	kW	3,00	3,00
	Gaasi tarbimine	g/h	-	218

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

*Mõned mudelid

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.

Enne esimest sisselülitamist

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

Tähtis!

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

Munakel M*


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

joonis.6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

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

joonis. 6b

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

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine

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

Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni läbimõödust ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitatav on, et poti põhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõödust 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 käsisisüüteliga*

- 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 gaasilekkekaitseeadisega, tuleb põleti süütamisel hoida nuppu 2-10 sekundi jooksul asendis „suur leek“, et kaitse hakkaks toimima.

*Mõned mudelid

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

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

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

joonis. 6f
a - Ebaõige
b - Õige

Tähelepanu!

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

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

Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks*

Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.

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

Kuumutusvõimsuse valik

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

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

joonis. 6g

Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

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


Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



100-250 °C

Pealt- ja altkuumus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillirestil või vardas.



Pealtkuumus

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



Altkuumus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

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

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks 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 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 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 ahjuuksiga.
- Asetada ahju vastavale tasandile plaat ettevalmistatud tootega. Grillimise puhul asetage grillitava toote alla ahjupann tilkuvat rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.




Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 250 °C (220°C*), funktsiooni „konveksioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

* 2 klaasipoolega ahjuuks

Tähelepanu!

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

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

*Mõned mudelid

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 altkuumus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamise vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikki peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülitist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumus).

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

Liha grillimine

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

Tavaline ani (alumine küttekeha + ülemine küttekeha)

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

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















¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

* 2 klaasipoolega ahjuuks

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


















¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

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

* 2 klaasipoolega ahjuuks

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

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

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

Pliidiplaadid, rest, korpus

Kuumutusalaide ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske soojas vees, millele on lisatud puhastusvahendit. Seejärel kuivatage nimetatud osad. Pärast resti eemaldamist peske puhtaks paneel ja kuivatage pehme lapiga. Eriliselt tuleb hoolitseda leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent 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, lihvimispastad, 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. Ärge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

Praeahi

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

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

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

Ahju valgustus joonis. 9a

*Mõned mudelid

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

Tähtedega Dp märgistatud pliitidel on roosteavad 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. joonis. 10a

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopiine nõudepesumasinas.

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

Tähtis!

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

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatusse juurde:

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

Tähelepanu!

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

Ukse äravõtmine

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

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.
joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Pliidiplaat ei sütti	Leegihajutaja avad on ummistunud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke põleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
	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 2,9 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85

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

Компанія виробник

Вироблено «АМІКА С.А.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

**Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa
зв'яжіться с Представництвом в Україні**

ТОВ «Ханса Україна»

тел. + 38 044 456 5507

E-mail: info-ukraine@amica.com.pl

