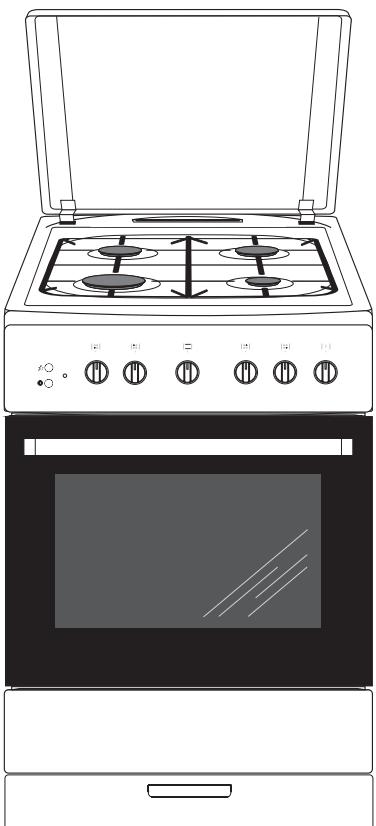


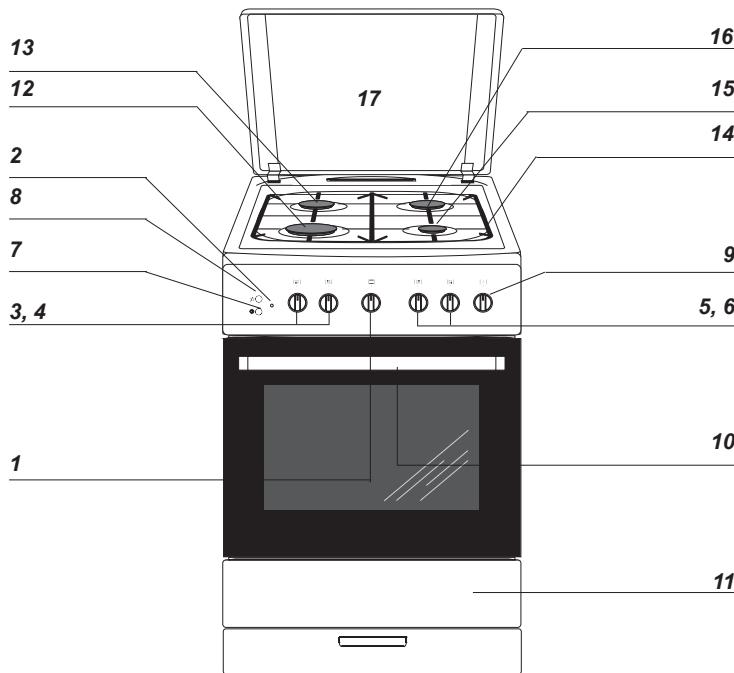


FCGX6\*  
FCGW6\*

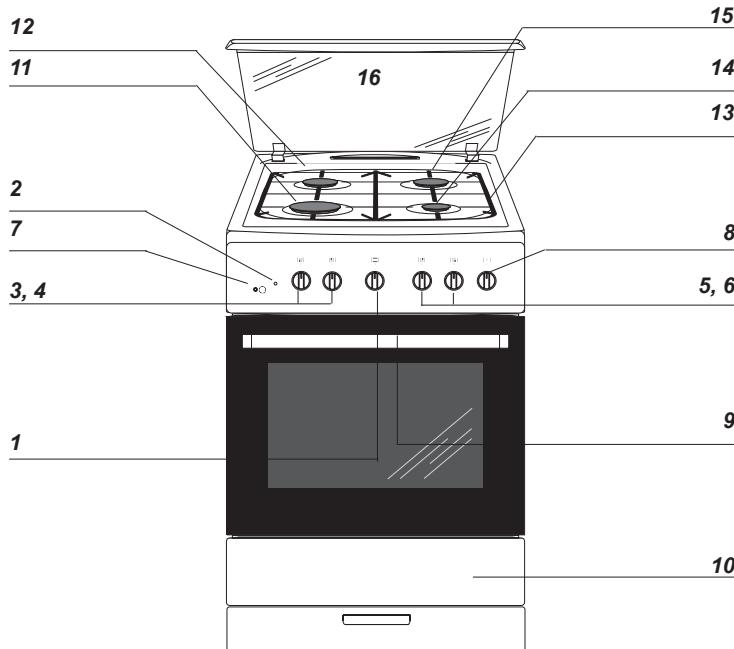


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ VIRYKLĖ  
KASUTUSJUHEND / GAASIPLIIT

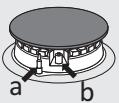
LT  
ET



1a



1b



2f



3a



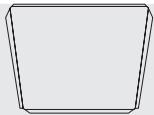
3b



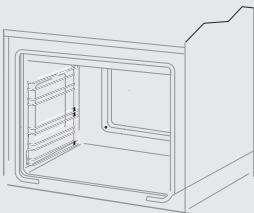
3c



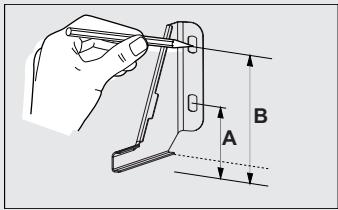
3d



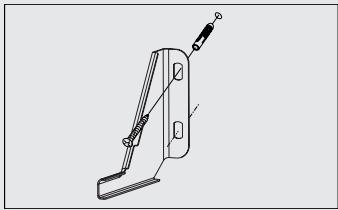
3f



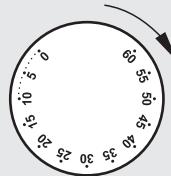
3e

A  
B

3z



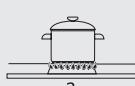
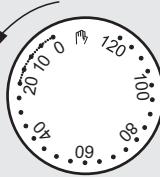
6a



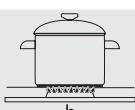
6b



6c

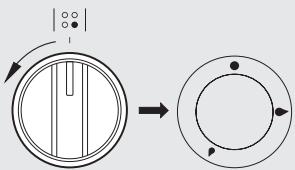


a

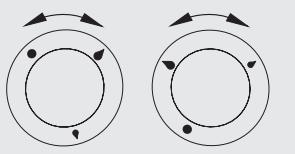


b

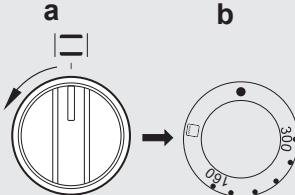
6d



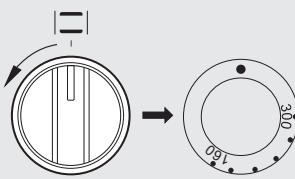
6e



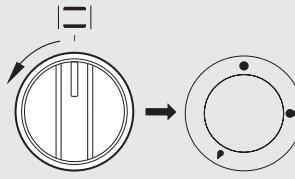
6f



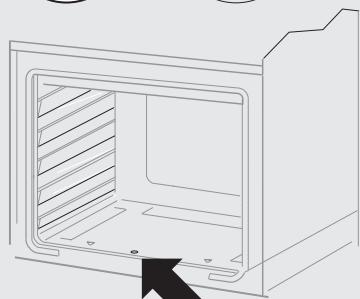
6g



6h



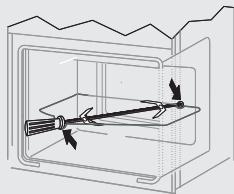
6k



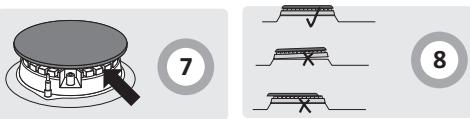
6i



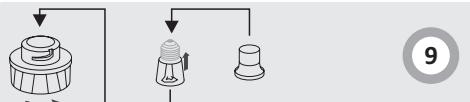
6j



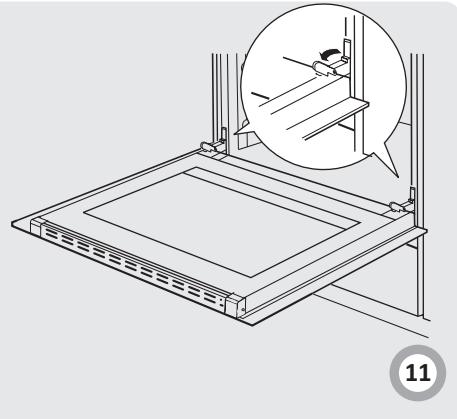
6y



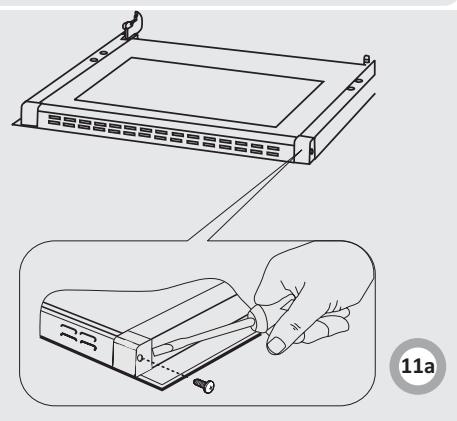
8



9



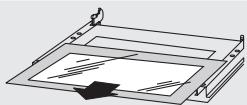
11



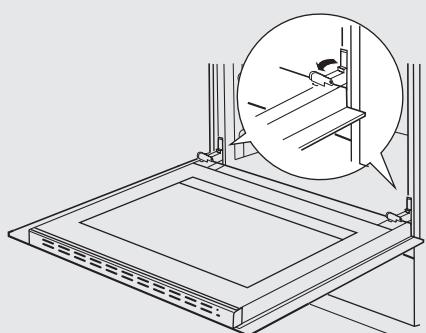
11a



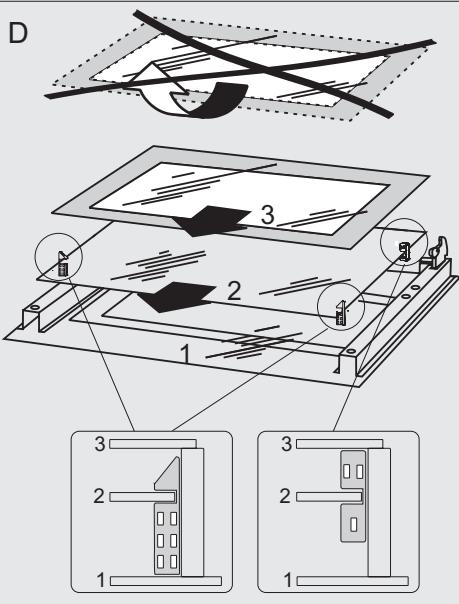
11b



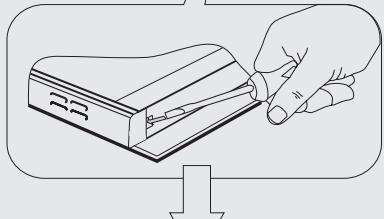
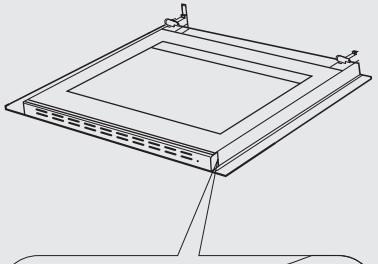
11c



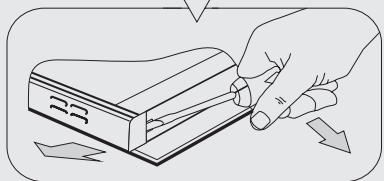
12a



12d



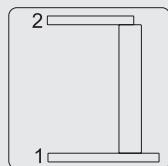
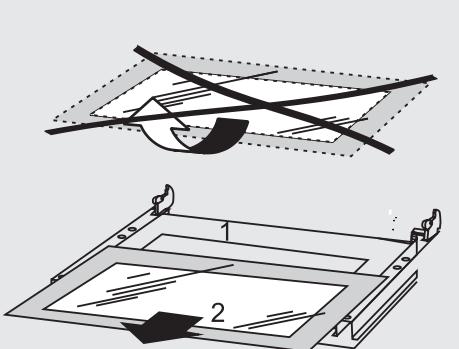
12b



12c



12d1



Hansa viryklys savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklys aptarnavimas neatrodys sudėtingas. Prieš supakuavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklys buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu. Prašome, prieš pradédami naudotis prietaisui atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Laikydami jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi. Išsaugokite instrukciją ir laikykite ją taip, kad visada būtų po ranka. Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykites naudojimo instrukcijos nurodymu.

### Dėmesio!

Virtuve naudokitės tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasiliake teisę atlikti pakeitimą, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

### TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	6
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIĄ	6
SAUGOS NURODYMAI	7
GAMINIO APRASYMAS	9
IRENGIMAS	10
APTARNAVIMAS	13
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	15
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	19
VEIKSMAI AVARIJOS METU	20
TECHNINIAI DUOMENYS	21

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIĄ



Atsakingai vartodami elektra, tau-pote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:



### IŠPAKAVIMAS

Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotes elektro aplinkai nekenktų aplinkai. Pakuotes medžiaga nekenkia aplinkai, jei 100 % rinka perdirbi mui ir yra pažymėta atitinkamu simboliumi.

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



### BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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



Plastmasine medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima daž kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymimą. Pakartotinai naudodamis medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamis sunaudotus prietaisus, prisiestate prie aplinkos apsaugos.

Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administra cija.

- Viriumi naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdamas, naturėtū būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždenkti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, virykles plökštę švarius.
- Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisiudege nešvarumai pašalinami tiktais natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatinga dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių aṅgas bei degiklių purkštuvų aṅgas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“. Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaitės ruošdami tiktais didesnius valgijų kiekius. Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiama puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą. Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minuciu, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minucių prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždaror kaitės dureles.
- Sandariai uždarykite orkaitės dureles. Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpkiui. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite virykles prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojojimas be reikalo padidėja.

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

Sis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingu 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 gaisra.

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

**Dėmesio.** Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

**Dėmesio.** Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.

Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti į kaitusiu orkaitės vidaus elementų.

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

**Dėmesio.** Nenaudoti šveičiamujų valiklių ar aštarių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

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

Naudoti tik temperatūros zondą, kuris yra orkaitės įrangos dalis. Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

## SAUGOS NURODYMAI

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusiu orkaitės vidaus elementui.
- Naudodamiesi virkykle atkreipkite dėmesį į vakuus, nes jie nežino virykles naudojimo taisyklį. Ypatingai karštą yra paviršiaus dégikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skyčių pripildyti indai statomi ant virykles gali būti vaiko nusidegimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestu virykles karštų elementų.
- I staciūn nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaitė jie gali užsidiegti.
- Kepdami ant dégiklių nepalikite virykles be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebékite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant dégiklio.
- Virykles sūgedus, galite ja vėl naudotis tiktais specialistulų pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupą ant duju prijungimo valzdžio arba vožtuvo ant duju baliono.
- Saugokite dégiklius nuo užlejimo ir nešvarumų. Užteršliems dégikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant dégiklių.
- Ant paviršiaus grotelių, virš vieno deegiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus gortelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir dégiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirti ir taisytį virykle.
- Draudžiama atsukti virykles dégiklių rankenėles, rankoje netaikant uždegto degtuko arba duju uždiegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti dégiklio liepsnų pučiant.
- Pries atidaranant dangtį, rekomenduojama gerai ji nuvalyti. Pries nuleisdami dangtį, palaukite, koki virykles plokštės paviršius atauš.
- Įkaites stiklo dangtis gali skilti. Pries nuleisdami dangtį užgesinkite visus dégiklius. (Virykles su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiskai pritaikyti virykle kitai duju rūšiai, perkelti ją į kita vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Siuos veiksmus gali atlikti igaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimų priežastis.
- Prie virykles neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinantių virykles naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIA-MA:**  
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitaip elektriniai ir mechaniniai prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite duju baliono vožtuvą arba duju sistemos duju tiekimo čiaupą ir pravédirinkite patalpą. Iškvieskite igaliotą specialistą gedimo priežasciai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti virykles elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesi igaliotą specialistą.
- Prie duju tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo antena.
- Duju nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite duju tiekimą užsukdami duju tiekimo vožtuvą.
- Duju nutekėjimo iš nesandaraus duju baliono vožtuvu atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštu, ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinių duju sistemos vožtuvą, o jei naudojate duju balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.
- Virimo ir kepimo prietaisais išskiria šiluma ir drėgme patalpoje, kurioje yra naudojamas. Būtina išsitikinti, ar virtuvė yra gerai vėdinama; būtina laikyti pravirias natūralias vėdinimo angas arba irengti mechaninės vėdinimo priemones (gartraukų su mechaniniu ištraukimiu).
- Gali prireikiti papildomai vėdinti patalpą, pvz., praversti langą ar irengti veiksmingesnį vėdinimą, pvz., padidinti mechaninio vėdinimo, jeigu irengtas, našumas, jeigu prietaisas naudojamas ilga laiką ir intensyviai.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

## GAMINIO APRAŠYMAS

1a	1b
1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė	1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
2 Indikatorius grotelės*	2 Indikatorius grotelės*
3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės	3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
7 Orkaitės apšvietimas*	7 Orkaitės apšvietimas*
8 Kibirkštinius uždegiklis*	8 Laikmatis*
9 Laikmatis*	9 Orkaitės durelių rankena
10 Orkaitės durelių rankena	10 Stalčius*
11 Stalčius*	11 Didelis degiklis
12 Didelis degiklis	12 Vidutiniškas degiklis
13 Vidutiniškas degiklis	13 Paviršiaus grotelės
14 Paviršiaus grotelės	14 Pagalbinis degiklis
15 Pagalbinis degiklis	15 Vidutiniškas degiklis
16 Vidutiniškas degiklis	16 Dangtis
17 Dangtis	

Pieš 2f:

a - Apsauga nuo duju nutekėjimo\*

b - Kibirkštinius uždegiklis\*

Viryklės įranga – suvestinė:

3a	Padéklas kondit. gaminiams kepti*
3b	Kepimo padéklas*
3c	Grotelės griliui
3d	Iesma stienis un dakša*
3z	Blokuotė
3f	Plokštė duonos*

\*Kai kuriuose modeliuose

Šie nurodymai skirti iрengiančiam prietaisai kvalifikuotam specialistui. Jų tikslas – užtikrinti kuo geresnį prietaiso instalavimo ir priežiūros darbų atlikimą.

## Virykles statymas

- Virtuvė turėtu būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujines virykles naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitinkti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtu būti iрengta ventiliavimo sistema, pro kurią nûvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Virykles pastatymas turėtu užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtu būti iрgi užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m3/h vienam degikliui galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm<sup>2</sup> 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 virykle yra X klasės prietaisais ir gali būti įmontuojama į baldus tiktais 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 pačiais temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiskluso. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, virykle įmontuokite į baldus palikdamai maždaug 2 cm atstumą. Už virykles esanti siena turėtų būti atspari aukštoms temperatūroms. Naudojantį virykle, jos užpakualinė siena gali ikaisti iki maždaug 50 °C aukštėsnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Virykles statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedamai naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuve. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuočės, saugančios, kad virykle neapvirstu, montavimas.\*

Blokuočė montuojama, kad virykle neapvirstu. Blokuotė, sauganti, kad virykle neapvirstu, neleidžia, pvz., vaikui užsikart ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklep

Pieš.3z

850 mm aukščio virykle

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio virykle

A = 104 mm

B = 147 mm

## Virykles prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

### Dėmesio!

Viryklé prijungiamama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemas, kuriai ji pritaikyta. Informacija apie dujų rūši, kuriai viryklé yra gamyklas pritaikyta, rasitevardiniu duomenų lentelėje. Viryklé prijungiamama tiktais igalioti 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 virykles vardiniu duomenų lentelėje pateiktai informacija apie dujų rūši, kuriai pritaikyta virykle, palyginti informaciją su įrengimo vietoje dujų tiekimo taisykliemis,
- patikrinti
  - vėdinimo t.y. oro keitimo patalpose efektyvumą,
  - dujų įrangos jungčių sandarumą,
  - visų virykles funkcionalumo elementų veikimą,
  - ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nuliniu) laidu,

\*Kai kuriuose modeliuose

## Dėmesio!

Prie skystų duju baliono arba esamos duju sistemos viryklė prijungiamą tiktais igaliotu montuotojo atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

## Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

Jeigu viryklė yra prijungiamama pagal 2 klasės, I po-klasio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinių elastinčių vamzdžių atitinkanti šalies normas. Duju instalacijos prijungimas prie dujinės viryklės – tūtį būti atliktas G1/2" sriegiu.

Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpinklius atitinkančius šalies normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm. Įsitinkinkite, kad vamzdžis nėliais jokių judamųjų dalių, kurios galėtu jį pažeisti.

## Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Viryklė turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu.

Prijungimas turi būti atliktas tokiai būdų, kad nesudarytų įtampos jokiamame duju instalacijos punkte arba prietaiso dalyse.

Per didelis užsukimo momentas (didesnis negu 20 Nm) gali pažeisti sujungimą ir sujungimas gali būti nesandarus.

Duju tiekimo vamzdžis neturėtų liesti metalinių viryklės užpakalinės dalies korpuso elementų.

## Dėmesio!

Baigę irengti visus viryklės elementus, patirkrinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su muiu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

## Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)\*

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamaja srove (230 V 1N~50Hz). Joje irengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su žeminiumi.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žeminiimo) kontaktu. Jis negali būti irengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Pries prijungus viryklę prie elektros tinklo patirkrinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra irengta žeminiimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

## Dėmesio!

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

\*Kai kuriuose modeliuose

# IRENGIMAS

## Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norédami pritaikyti viryklę kitų duju degimui:

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

### Dėmesio!

Gamintojo tiekiamose viryklėse irenta degiklius gamintojo pritaikytus vardinii duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateiktinos dujų rūšies degimui.

## DEFENDI

Dujų rūšis	Degiklis					
	pagalbinis inžektoriaus skersmuo [mm]	vidutiniškas inžektoriaus skersmuo [mm]		didelis inžektoriaus skersmuo [mm]		orkaitė 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	šilumos apkrova 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87	0,84

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 išsukė reguliavimo sraigtą sureguliuokite liepsną.	2. Švelniai, kiek galima isuke reguliavimo sraigtą, patirkinkite liepsnos dydį.

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Pavirsiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro krauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi aiškūs mėlynai-žalias spalvos kūglai. Trumpai, užianti arba ilga, geltona liepsna, iš kurios išsiškiria dūmai reiškia, kad degiklis yra pažeistas arba užterštas. Norédami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degikli maždaug 10 min., o po to vožtuvo rankenėlę pasukite ties taupia padėtimi. Liepsna neturėtų užgessti arba peršokti ant purkštukų.

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

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

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

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

Taupią liepsną privalo sureguliuoti montuotojas vietėje pas vartotoją. Priklauso nuo naudojamų duju rūšies ir slėgio.

### Dėmesio!

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

\*Kai kuriuose modeliuose

# APTARNAVIMAS

## Prieš pirmąkart įjungus viryklę

- nuimkite pakuotés elementus,
- švelniai (létai) nuimkite etiketes nuo orkaités durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juosteles.
- išsimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaités kameros vi-daus,
- išsimkite orkaités įranga ir nuplaukite šiltame vandenye su indų plovikliu.
- jukite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaite (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Orkaitės kamera plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

## Orkaitės kamera plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

### Laikmatis M\*

Laikmatis nevaldo viryklės. Tai yra garsinis signalizatorius, primenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinariinių veiksmų atlikimą. Matuojamą laiko dia-pazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš.6a

### Mechaninis laikmatis Ms\*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatymai laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaite automatiškai išjungama.

Démesio. Degiklis nebus išjungtas automatiškai. Degikli reikia išjungti rankiniu būdu – pasukti rankenélę į padétį „degiklis išjungtas“.

Programavimas – rankenélę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

**Rankenélai esant „0“ padėtyje orkaitė nedirbs. Atveju, kai nenorite naudotis laikmačio funkcija, pasukite rankenélę ties  padétimi.**

Pieš. 6c

### Paviršinių degiklių aptarnavimas

Informacija apie degiklių bei juos valdančių rankenelių išdėstytmą pateikiama „Gaminio savybų“ skyriuje.

### Indo parinkimas

Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo visa-da būtų didesnis, kaip degiklio liepsnos karūnélės; puodas uždenkite dangčiais. Rekomenduojama, kad puodo skersmuo būtų maždaug 2,5 - 3-kart didesnis, kaip degiklio skersmuo:

- pagalbinis degiklis – nuo 90 iki 150 mm skers-mens indas,
- vidutiniškas degiklis – nuo 160 iki 220 mm skers-mens 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 rankenélė

Pieš. 6e:

a - Padėtis: degiklis išjungtas

b - Padėtis: taipi liepsna

c - Padėtis: didelė liepsna

### Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekitė degtuka,
- kiek galima, išpauskite rankenélę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“  padétimi,
- dujas uždekitė degtuku,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-nélę į dešinę (padėtis: išjungta ).

### Degiklių uždegimas naudojant uždegikli\*

- paspauskite  pažymėto kibirkštiniu uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, išpauskite rankenélę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“  padétimi,
- palaikykite, kol užsiidegs dujos,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-nélę į dešinę (padėtis: išjungta ).

### Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenélę\*

- kiek galima, išpauskite degiklio čiaupo ranke-nélę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“  padétimi,
- palaikykite, kol užsiidegs dujos,
- degiklio liepsnai užsiidegus atlaivinkite ranke-nélę ir nustatykite reikiamą liepsnos didž.

### Démesio!

Jei turite viryklės modelį su paviršiaus degikliu apsauga nuo duju nutekėjimo, uždegdamis degiklius, kiek galima paspaude rankenélę ties „didelės liepsnos“ padétimi, palaikykite ją, maždaug 10 sekundžių, kad apsauga išjungtų.

\*Kai kuriuose modeliuose

# APTARNAVIMAS

## Degiklio liepsnos pasirinkimas

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

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

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f  
a - BLOGAI  
b - GERAII

### Dėmesio!

Draudžiama reguliuoti liepsnų diapazoną tarp iš Jungto degiklio ● padėties ir didelės liepsnos padėties.

## Apsaugos nuo duju nutekėjimo veikimas\*

Kai kuriuose viryklų modeliuose (žr. 10 psli. lentelę) įrengta automatinė duju tiekimo į degiklius nutraukimo sistema dings liepsnai.

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

Degiklis pakartotinai išjungiamas naudotojo.

## Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas

Orkaitė gali būti kaitinama orkaitės dujiniu degikliu arba elektriniu griliu. Si orkaitė valdoma viena rankenėle su padala, atitinkančia termoregulatoriaus nustatymus.

Pieš.6g

### Dėmesio!

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra  padėties.

Temperatūros reguliavimo rankenėlė\*

Pieš.6k

### Dėmesio!

Visose orkaitėse įmontuoti duju čiaupai su temperatūros reguliavimo įtaisu ir apsauga nuo duju nutekėjimo. Išjungdamas orkaitę pagal žemaičių pateiktus nurodymus išpausta rankenėlę laikykite maždaug 3 sek. Per tą laiką įkais indikatorius ir suveiks apsauga. Liepsnai užgesus, po 3 sek. veiksmus pakartokite. Jei praėjus 10 sek. liepsna neužsidega, veiksmą pakartokite po maždaug 1 min., t.y. pravédinę orkaitę.

## Norėdami išjungti orkaitę:

- uždekitė degtuką,
- kiek galima išpaudę rankenėlę, pasukite ją į kairę, ties pasirinktos temperatūros padėtimi,
- pridėkite degtuką prie uždegimo angos (žr. pav. žemaičių) ir išpaustą rankenėlę laikykite maždaug 3 sek. nuo duju užsidiegimo momento. Liepsnai užgesus, po 3 sek. veiksmus pakartokite.

Pieš.6h

\*Kai kuriuose modeliuose

- stebékite liepsnų (liepsnai aiškai sumažėjus, orkaitė pasiekė reikiama temperatūrą).

### Dėmesio!

Temperatūrą galima reguliuoti tikтай esant uždarytomis orkaitės durelėms.

- Išjungimas – rankenėlę kiek galima pasukant į dešinę.

## Naudojimasis griliu\*

Valgiai skrudinami iš jkaitusio grilio kaitinimo elemento sklidinant infraraudoniesiems spinduliams.

### Norėdami išjungti grili:

- pasukite orkaitės rankenėlę ties simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarytomis orkaitės durelėms),
- skardą su valgiju pastatykite tinkamame darbiniam lygyje, skrudindami ant greteliu, po jomis padékite padėklą išbégantiems riebalams surinkti,
- Uždarykite orkaitės dureles.

### Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

## Iešmo funkcijos naudojimas\*

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

### Dėmesio!

Néra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

## Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

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

Pieš.6y

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## Konditerinių gaminių kepimas

- Kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių.
- prieš išimdami valgi iš orkaitės, jidurdami ji mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- 1 lentelėse pateikiamai kepimų parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykiteis instrukcijos nurodymų.

### 1. LENTELĖ : Pyragai

Dujinis degiklis su termostatu

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

Dujinis degiklis

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

<sup>1)</sup> apie 5 minučių.

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

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

### Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant virykėlės dujinių degikliui.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant, rekomenduojama bent karta apsuktį mėsa į kitą puse. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais pilkite kepimo metu atsiraususio padažo arba káršto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šaldo vandens.

### 2 LENTELĖ: Mėsos kepimas

MĒSOS RŪŠIS	LYGIS, NUO APACIOS	TEMPERATŪRA [°C]	LAIKAS* [MIN]
<b>JAUTIENA</b>			uz 1 cm
Roastbeef arba filé su krauju („English”)	3	250	12-15
Įkaista orkaitė sultinga („medium”)	3	250	15-25
Įkaista orkaitė paskrudinta („well done”)	3	210-230	25-30
Įkaista orkaitė Kepsnys	2	200-220	120-140
<b>KIAULIENA</b>			
Kepsnys	2	200-210	90-140
Kumpis	2	200-210	60-90
Filé	3	210-230	25-30
<b>VERŠIENA</b>	2	200-210	90-120
<b>ĒRIENA</b>	2	200-220	100-120
<b>LAUKINIŲ GYVŪNŲ MĒSA PUTNU GAL</b>	2	200-220	100-120
<b>PAUKŠTIENA</b>	2	220-250	50-80
Viščiukas Žąsis (apie 2 kg)	2	190-200	150-180
<b>ŽUVYS</b>	2	210-220	40-55

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Dujinis degiklis

Kepamo patiekalo rūšis		Pozicija rankenėlėje [didelė liepsna] Išankstinis kepimo	Pozicija rankenėlėje [maža liepsna] Kepimo	Pakopa	Kepimo trukmė (min.)
JAUTIENA	Roastbeef arba filé su krauju ("English")	💧 5 min.	💧	3	12 - 15 uz 1cm
	Įkaista orkaitė sultinga ("medium")	💧 5 min.	💧	3	15 - 25 uz1cm
	Įkaista orkaitė paskrudinta ("well done")	💧 5 min.	💧	3	25 - 30 uz 1cm
	Įkaista orkaitė Kepsnys	💧 15-25 min.	💧	2	120 - 140
KIAULIENA	Kepsnys	💧 15-25 min.	💧	2	90 - 140
	Kumpis	💧 15-25 min.	💧	2	60 - 90
	Filé	💧 5 min.	💧	3	25 - 30
VERŠIENA		💧 15-25 min.	💧	2	90 - 120
ĒRIENA		💧 15-25 min.	💧	2	100 - 120
LAUKINIŲ GYVŪNŲ MĘSA PUTNU GAL		💧 15-25 min.	💧	2	100 - 120
PAUKŠTIENA	vištiena	💧 15-25 min.	💧	2	50 - 80
	Viščiukas Žasis (apie 2 kg)	💧 15-25 min.	💧	2	150 - 180
ŽUVYS		💧 5 min.	💧	2	40 - 55

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

Lentelėje pateiktai duomenys nurodo 1 kg porciją didesnėms porcijoms už kiekvieną paskesnį kg turėtų būti pridėta dar 30 - 40 minučių.

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## 3. LENTELĖ: Grilis

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

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

## Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo viryklės ir plaukite šiltu vandeniu su riebalus ir nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švariu skudurėliu. Ypač svarbu, kad švarios būtu po degiklių kepurėlių esančios karūnėlės – žr. pieš. žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine vielą. Nenaudokite plieno viešos, negrežkite angų. Pieš. 7).

### Dėmesio !

Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dailelės gali sustabdyti duju nutekėjimą ir būti degiklio netinkamai užsidegimo priežastis.

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.

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

Emaliuotu paviršiu valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stípriai bražančių priemonių, kaip antai: abrazyvinį šveitimo priemonių, abrazyvininių pastų, pemzų, šveistuvų ir. pan. Prieš naudojantis nerūdijančio plieno virykles, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatingą dėmesį skirtite į tai, kad irentami viryklės padéklus nūmtumėte nuo juo plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojaama viryklės pakuočė. Viryklę būtina reguliarai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stípriai užterštas ir kad ištékėję skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojamą naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

## Orkaitė

- Orkaitė reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tikta šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garažas Steam Clean:\*
- į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apaclos) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stikline), uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- įjunkite orkaitės kamерą apie 30 min., atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalė kameros vidų įspaukite ji šiltu vandeniu su indų plovikliu Dėmesio. Valant su garažais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vändens likučiai įspovė orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

### Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinų priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lemputę keraminiame lizde, įsukite į.
- įsukite lemputės dangtelį.

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D\* turi lengvai išsimamus, vielinius orkaitės lentynelių laikiklius. „Dp“ raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vieliniu orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Siuos kreipiklius išsimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant juo kepimo skardas, juos reikia ištraukt (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

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Periodinės apžiūros

Be einamujų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniams laikotarpiui, bent karta į du metus, priežiūros centriui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksplotaavimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

### Dėmesio!

Visi taisykai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba igalioto montuotojo.

## Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kameras, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje itvirtintą apsauginį elementą. Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite i priej. Norédami irentginti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Irenčiamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išpovė būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginių elementą. Neirenicus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 11 - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

### Vidaus stiklo išémimas\*

1. Kryžminiu atsuktuviu atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuviu išimkite spaudes ir nuimkite viršutinę durelėlį lentjuoste. (pieš. 11A, 11B).
3. Vidaus stikla išimkite iš laikiklio (durelių apačioje). (Pieš. 11C).
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje.

Pieš.11C - Vidaus stiklo išémimas

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinės sistemos
- išjunkite elektros maitinimą
- taipymą paveskite specialiūtui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamas žemiau pateikiamos lentelės nurodymu. Priės kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

\*Kai kuriuose modeliuose

## Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kameras, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje itvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite i priej. Norédami irentginti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Irenčiamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išpovė būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginių elementą. Neirenicus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

### Vidaus stiklo išémimas\*

1. Plokščiuoju atsuktuviu išspraushti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stikla išimkite iš laikiklio (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinė lentjuoste tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paškiau lentjuostės kairi galą išgali išpausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išémimas. Stiklo 3.

Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išémimas. Stiklo 2.

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite duju tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravéndinkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2.Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkinkite namu elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų uždegiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspaustą, kol degiklio karūnélėje matysis pilna liepsna
3.Uždegant degiklio liepsna užgesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspaussta ties „didelės liepsnos“ padėtimi
4.Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkinkite namu elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5.Programavimo įtaiso displejėje 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. 2,0 kW
Prietaiso kategorija	60 / 60 / 85 cm

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

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidil kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetud ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidil 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.

### SISUKORD

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID

22

OHUTUSJUHISED

23

SEADME KIRJELDUS

25

PAIGALDAMINE

26

KASUTAMINE

29

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

32

HOOLDUS JA PESEMINÉ

36

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

37

DATE TEHNICE

38

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID

 Elektrienergiat kokku hoides ei säasteta üksnes raha, vaid ütlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoold tähitis loodushoialane ettevõtmise. Elektrienergia kokkuhoiuk anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistasnööde kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunöö kaanega – vastasel juhul suureneneb energiaribamise kuni 4 korda!

- Valige toiduvalmistasnöö, põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalaga läbimõõduga. Keedunöö läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusalaga läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistasnööde põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nööde puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Arge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jäälksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minuti enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistasnöökseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmista potis pliidiplaadi.
- Kasutage ära praeahju jäälksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sugege ahjujuks korralikult. Määrdunud ukse-tingihend aitab kaasa soojuskaadude tekkel. Puustage uksetingihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemääras tarbijast.



### 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 keskkonale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.

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

## KÄIBELT KÖRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



Kui seade körvaldatakse käibel, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtpunktil. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil. Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisile. Rakenedes korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitab kaasa keskkonnahoioile.

Teavet vastuvõtpunktide asukohta kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

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

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

**Tähelepanu.** Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

**Tähelepanu.** Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste välimiseks 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.

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 pliidit ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud otsuid. Laps võib end pöletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuumma vedellikuga anumatest.
- Jälgitge, et köögis kasutatakavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidit kuumi osi.
- Arge hoidke sahtlis kergesisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Kuum öli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uesti kasutada alles pärast rikete körvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivörgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Arge asetage keedunööd otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nöösid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate lõökide eest.
- Arge 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 (pölevat tikku või sütilt).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitav lasta pliidipinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.

## OHUTUSJUHISED

- Keelatud on pliid ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Arge kasutage ahjuukse klaasi puastamiseks 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.
- **GAASILEKKÉ KÄHTLUSE KORRAL** Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülidata elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tuulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektrotoide (järgides siinloodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole törke körvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti balloonni või gaasivõrgu kraan.
- Kui leibib balloon ja seal väljuv gaas süttib, tegutsege järgmiselt: heitke balloonile märg rätik leegi kustutamiseks ja balloon'i 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 gaasiballoon'i 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 ventilatsioonivad lahti või paigaldada mehaanilise ventilatsiooni seadmed (mehaanilise väljatömbega pliidikumm).
- Seadme intensiivne pikajaline kasutamine võib nõuda lisaõhustust, näiteks akna avamist või töhusama toimega ventilatsiooni, nt mehaanilise ventilatsiooni jõudluse suurendamise teel, kui see on kasutusel.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmissel) võib osutuda ohtlikuks.

## SEADME KIRJELDUS

1a	1b
1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp	1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
2 Pliidi kollane toitemärgutuli*	2 Pliidi kollane toitemärgutuli*
3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud	3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
7 Кнопка освещение духовки*	7 Кнопка освещение духовки*
8 Кнопка электроподжига*	8 Munakell*
9 Munakell*	9 Praeahju ukse kinnitus
10 Praeahju ukse kinnitus	10 Sahtel*
11 Sahtel*	11 Suur pliidiplaat
12 Suur pliidiplaat	12 Keskmine pliidiplaat
13 Keskmine pliidiplaat	13 Võre
14 Võre	14 Väike pliidiplaat
15 Väike pliidiplaat	15 Keskmine pliidiplaat
16 Keskmine pliidiplaat	16 Kaas
17 Kaas	

2f

- a- Leegiandur\*
- b- Elektrisütel\*

Pliiditarvikute loetelu:

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

\*Mõned mudelid

# PAIGALDAMINE

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

## Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehniliste normidele. Kehtivad määrsed ja eeskirjad määradavad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäigid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslõöri.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldamata vaba juurdepääsu kõigile juhtimisseadistele.
- 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 ventilatsjoonikanali, mille ristlöige on vähemalt  $100 \text{ cm}^2$  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 seisukoost kuuilub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellest tasenest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade kattematerjal ning selle materjaliga kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini  $100^\circ\text{C}$ ; vastasel juhul võib kattematerjal deformeeruda või mööblil küljest eralduda. Kui Te pole mõöbli temperatuuritaluvuses kindel, jätkke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuumenteda 50 kraadi üle ümbrisseva keskkonna temperatuuri.
- Pliit tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vahealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahti. Jalgase seadévahemik 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 vastavas oskused, volitused ja töövahendid. Ekspert võib vajaduse ja võimaluse korral pliidi ümber seadistada teisele gaasitüübile.

## Teave gaasiühenduseksperdile Eksperdil peavad olema:

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

\*Mõned mudelid

## Tähelepanu!

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

## Ühendamine elastse terasujuhtmega

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 jäига torustikuga

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

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 töitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$  pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidi pinna kohal. Juurdepääs pistikupesale peab säiliima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  - kas kaitsed ja juhtmed peavad vastu pliidi koormusele.
  - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele.
  - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

\*Mõned mudelid

# PAIGALDAMINE

## Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

Seda tööd võib teha vaid ekspert, kellel on olemas vastavad oskused, volitused ja seadmed. Kui tarbitav gaas ei ole kaasist, millele on pliit tehases seadistatud (G20 20 mbar), tuleb aseendada 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]		Ahi pihusti läbimõõt [mm]
	soojus- võimsus 1,00 kW	soojus- võimsus 1,40 kW	soojus- võimsus 1,75 kW	soojus- võimsus 2,40 kW	soojus- võimsus 3,00 kW	soojus- võimsus 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87	0,84

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 kraanidele nupud.

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

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

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

Kraanide reguleerimine toimub süudatud 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

# KASUTAMINE

## Enne esimest sisselülitamist

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

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

## Munakel M\*

Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaaliga kellamehhanismiga, mis teenutab 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 möödmisel lülitub sisse helisignal ja praeahl lülitub automaatselt välja.

Tähelepanu. Pöleti ei lülitu välja automaatselt. Pöleti tuleb lülitada välja käsitsi, keerates pöördnupu asendisse „pöleti välja lülitatud“.

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

joonis. 6b

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

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

joonis. 6c

## Pliidiplatide kasutamine

Teavet pliidiplatide ja juhnuppu 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 pliidiplaat läbimõõdust

- 2,5-3 korda suurem, seega sobivad:
- väikesele pliidiplaatile - nõud läbimõõduga 90-150 mm
- keskmisele pliidiplaatile - nõud läbimõõduga 160-220 mm
- suurelle pliidiplaatile - nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

joonis. 6d:

- a - Ebaõige
- b - Corect

## Pliidipladi juhnuppa

joonis. 6e:

- a - Väljas
- b - Saastuleek
- c - Suur leek

## Pöletite süütamine käsitsi

- süüdaake tuletikk
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ 
- süüdaake gaasi tikuga
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „saastuleek“ - pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ 

## Pöletite süütamine elektrisüüteliga\* \*○

- Vajutage elektrisüütelri nupule (tähisega V - Vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ 
- oodake gaasi süttimiseni
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „saastuleek“ - pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ 

## Pöletite süütamine käsisüüteliga\*

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

## Tähelepanu!

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

\*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

## Piidiplandi leegi suuruse seadmine

Öigesti 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 katketamisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“). See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui leek kustub (näiteks ülekeemise tulemusel). Vajadusel süütab kasutaja gaasileegi uuesti.

## Ahju funktsioonid ja kasutamine

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

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

joonis. 6g

### Tähelepanu!

Grillita piidiimudelite puhul puudub juhtnupul vastav märgistus .

Nupp ahju temperatuur \*

joonis. 6K

### Tähelepanu!

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

## Ahju sisselülitamiseks tuleb:

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

joonis. 6h

- jälgida leeki (leegi märgatav kahanemine tähenab ahju soovitud temperatuuri saavutamist).

### Tähelepanu!

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

- Ahju väljalülitamine – keerata nuppu paremale poole.

## Kasutaja peab teadma, et:

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

## Ahju valgustus

- Valgustus lülitub sisse pärast nupu „Valgustus“ vajutamist juhtpaneelil.

\*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

### Tähelepanu!

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

## Grillvarda kasutamine\*

Grillvarras on ette nähtud toidu pöörämiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šašlökki, 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 grillvara raam ahju 3. tasandile (altpoolt).
- Torgake grillvara ots mootori haaratsisse. Pöörake tähelepanu sellele, et haaratsi metallosas olev vagu toetuks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

joonis. 6y

\*Mõned mudelid

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

## Küpsetamine

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

**ТАБЛИЦА 1: Пироги**

Termostaadi gaasipõletiga

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

Gaasipõleti sisse

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

<sup>1)</sup> umbes 5 minuti võrr

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

**Liha grillimine**

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

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Gaasipõleti sisse

Toidu küpsetusviis		Seisukoht dial [Suur leek]	Seisukoht dial [väike leek]	Tasand alt	Küpsetamise-aeg (min).
		Esialgne küpsetamine	Küpsetamine		
<b>LOOMALIHA</b>	Roštbiif või filee verine	5 min.	◆	3	12 - 15 nä 1cm
	eelsoojendatud ahi mahlañe	5 min.	◆	3	15 - 25 nä 1cm
	eelsoojendatud ahi Pruunistatud	5 min.	◆	3	25 - 30 nä 1cm
	eelsoojendatud ahi Praad	15-25 min.	◆	2	120 - 140
<b>Sealiha</b>	Praad	15-25 min.	◆	2	90 - 140
	Sink	15-25 min.	◆	2	60 - 90
	Filee	5 min.	◆	3	25 - 30
<b>Vasikaliha</b>		15-25 min.	◆	2	90 - 120
<b>Lambaliha</b>		15-25 min.	◆	2	100 - 120
<b>ULUK</b>		15-25 min.	◆	2	100 - 120
<b>KODULINNUD</b>	Broiler	15-25 min.	◆	2	50 - 80
	Hani (umbes 2 kg)	15-25 min.	◆	2	150 - 180
<b>Kala</b>		5 min.	◆	2	40 - 55

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

Tabelis esitatud andmed viitavad 1 kg portsonjile suurema portsonji jaoks iga järgmise kohta kg tuleks lisada veel 30-40 minutit.

## TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

**TABEL 3 Grill** 

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

# HOOLDUS JA PESEMINÉ

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

**Enne puhastamise algust tuleb pliid elektri-süsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „•” / „0”. Samuti tuleb oodata, kuni pliid 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 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 pliidipaadi toimimist.

**Veenduge, et põleti on õigesti uuesti kokkupandud pärast puhastamist.**  
Ebaühilane põleti katte paigutus võib põhjustada püsivaid kahjustusi põletajale..  
joonis. 8.

Peske emaileeritud pindu ainult pehmetoimeliste puhastusvahenditega. arge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallkäsnad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldaage hoolikalt kõik liimjäägid, mis on pärilt klibebest või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpindia pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikörbemist.

## 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 nöudepesuvahendit.
- 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 funksiooniga alumine küttekehha määräta asendisse  
- üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,  
- peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tömmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pésu ise-äranis hoolikalt.

### Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine

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

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

Ahuu valgustus joonis. 9

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

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

Tähtedega Dp märgistatud pliididel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid pliadi tagumise ääreaga) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

### Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nöudepesumasinas.

\*Mõned mudelid

# HOOLDUS JA PESEMINE

## Ülevaatus

Lisaks pliidile ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatusse juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantijaja lõppu tulub 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 tüüpiliste pliitide hooldamiseks.

## Ukse ärvõtmine

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. Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgi seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmaст. Västab sel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

## Siseklaasi eemaldamine\*

1. Ristpeakruvikeerajaga keerata lahti külgmistes riividest asetsevad krüvid (joon 11A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tömmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
3. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).
4. estaa klaas soojal vee ja vähesel pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

## Ukse ärvõtmine

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 tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgi seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmaст. Västab sel 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 tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D,12D1.
4. Pesta klaas soojal vee ja vähesel pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järestuses. 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 törkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.  
Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poolte pöördumist.

\*Mõned mudelid

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Pliidiplaat ei sütti	Leegihajutaja avad on ummistunud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke pöleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
3.Leek kustub kohe pärast süttimist	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
4.Elektriline osa ei tööta	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „sür leek“
5.Taimer näitab „0.00“	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
6.Ei toimi ahjuvalgustus	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
7.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

## DATE TEHNICE

Nimipinge	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 2,0 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85

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



