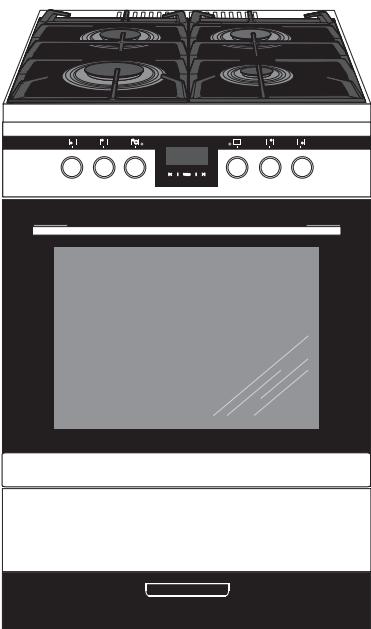


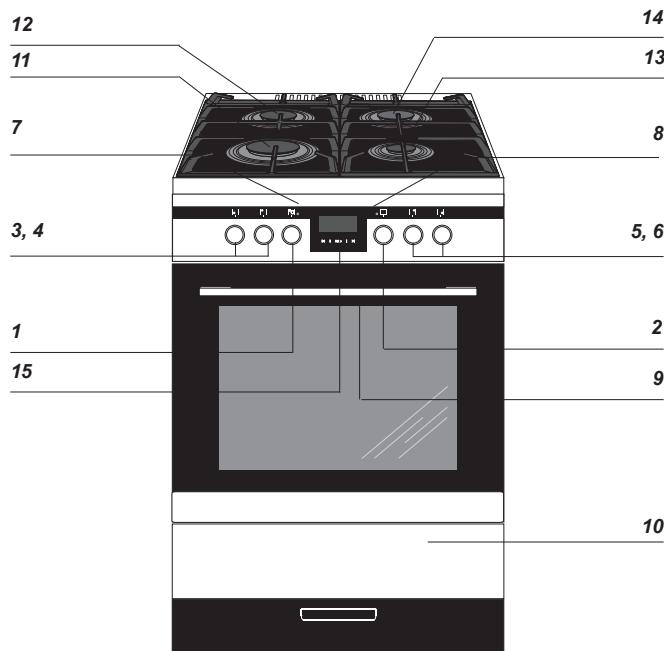


FCMX6\*

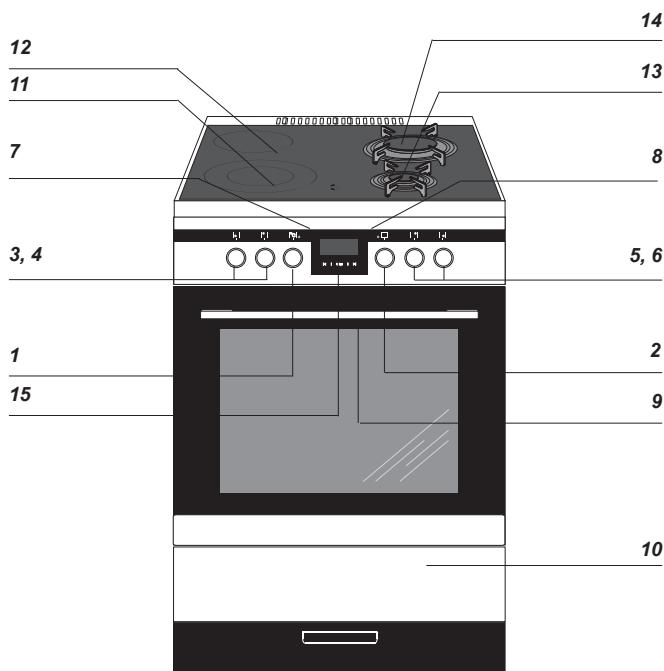


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ  
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT  
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS

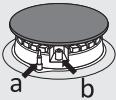
LT  
ET  
LV



1a



1b



2f



3a



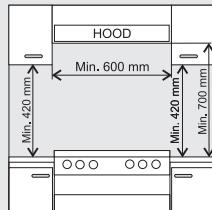
3b



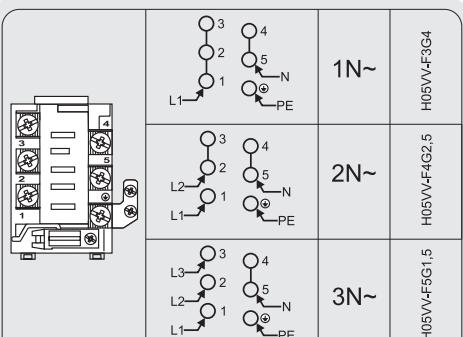
3c



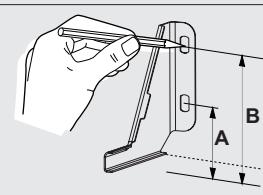
3d



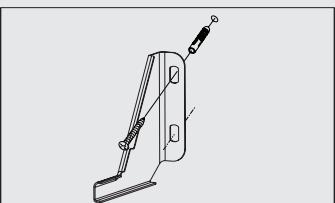
4a



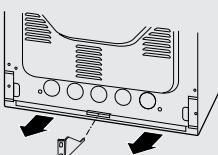
4b



3e



3z



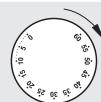
5a



5b



5c



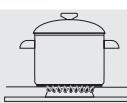
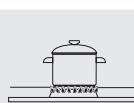
6a



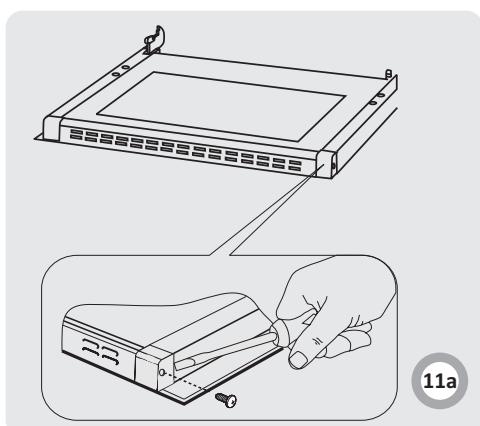
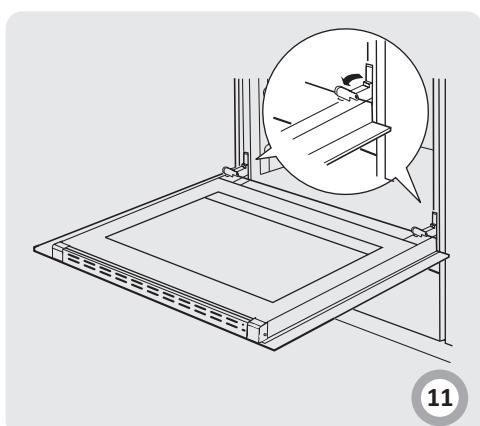
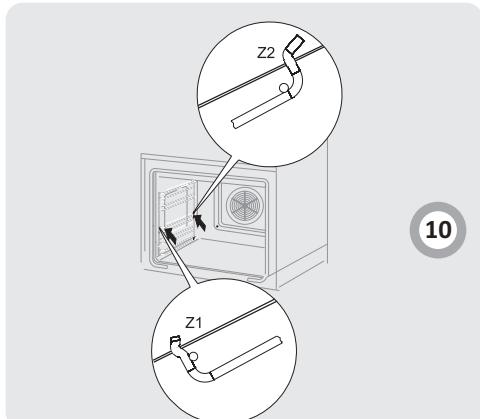
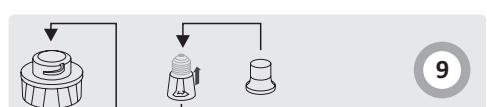
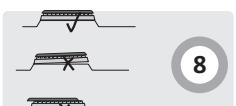
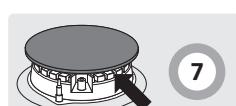
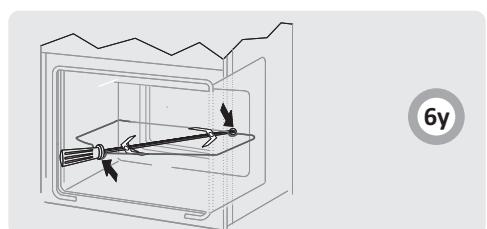
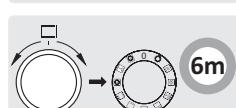
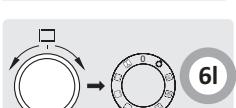
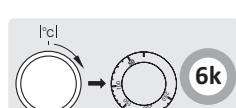
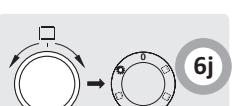
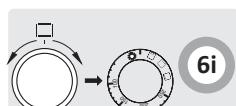
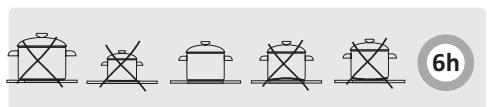
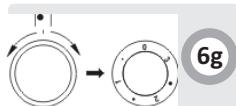
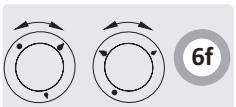
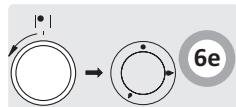
6b



6c

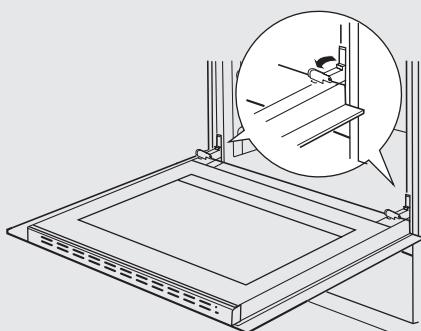


6d

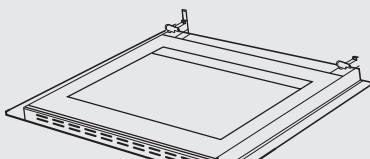
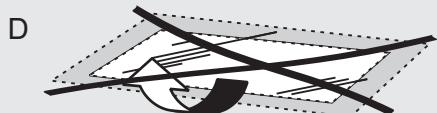




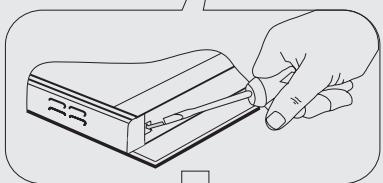
11c



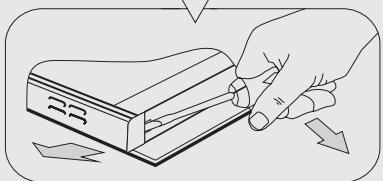
12a



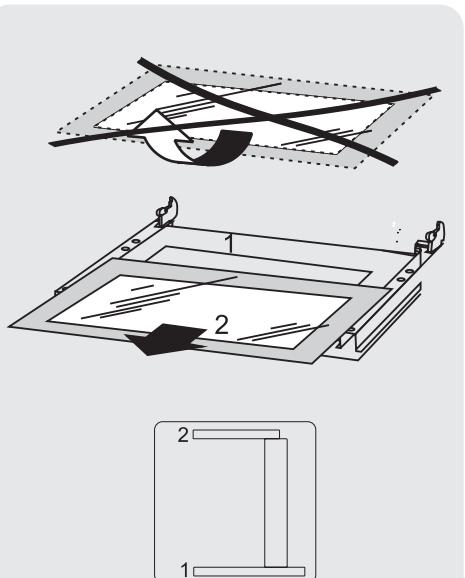
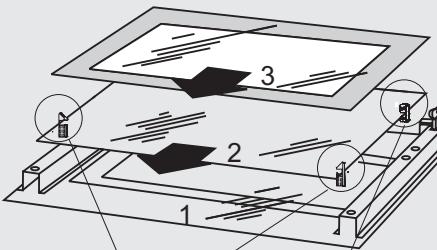
12d



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 nurodymu 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 ENERGIJĄ	6
SAUGOS NURODYMAI	7
GAMINIO APRASYMAS	9
IRENGIMAS	10
APTARNAVIMAS	13
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	18
VIRYKLES VALYMAS IR PRIEZIŪRA	21
VEIKSMAI AVARIJOS METU	22
TECHNINIAI DUOMENYS	23

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

- Viriumi naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdamas, naturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždenkti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, virykles plökštę švarius. Nešvarumai trikdo šilumos per davimo 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 orkaitė ruošdami tiktais didesnius valgijų kiekius. Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą. Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minucijų, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minucijų prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės 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.



### IŠPAKAVIMAS

Transportavimo laikui prietaisais supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai. Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, jei 100 % rinka perdibrimi, mui ir yra pažymėta atitinkamu simboliumi.

Dėmesio! Išpankuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolo 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 perdibrimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.

Plastmasine medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima daiktą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymimą.

Pakartotinai naudodamiesi medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamiesi sunaudotus prietaisus, prisdėdiate prie aplinkos apsaugos.

Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

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

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

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 aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

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

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai ji nuvalyti.

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

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 neištekutų 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 uždegimo 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 elektriniaių ir mechaniniaių 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 specjalistą.
- 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 praviršas 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 kitaip jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

## GAMINIO APRAŠYMAS

1a

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklys darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Pagalbinis degiklis
- 14 Vidutiniškas degiklis
- 15 Programavimo įtaisas

Pieš 2f:

- a - Apsauga nuo duju nutekėjimo\*
- b - Kibirkštiniš uždegiklis\*

Viryklės įranga – suvestinė:

- 3a Padéklas kondit. gaminiams kepti\*
- 3b Kepimo padéklas\*
- 3c Grotelės grillui
- 3d Iesma stienis un dakša\*
- 3z Blokuotė

1b

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklys darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Stiklokeraminis paviršius 12/21 cm
- 12 Stiklokeraminis paviršius Ø 14,5 cm
- 13 Pagalbinis degiklis
- 14 Didelis degiklis
- 15 Programavimo įtaisas

\*Kai kuriuose modeliuose

Šie nurodymai skirti iрengiančiam prietaisą 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 gártraukis. Gartraukiai 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 neturėtu 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 išorė 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 prietaisas 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, kurią klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiskiluoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, virykle įmontuokite į baldus palikdam i maždaug 2 cm atstumą. Už virykles esanti siena turėtų būti atspari aukštoms temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakualinė siena gali ikaisti iki maždaug 50 °C aukštesnė negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Virykles statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedami 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

### Démesio!

Viryklé prijungiamama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemos, kuriai ji pritaikyta. Informacija apie dujų rūši, kuriai viryklé yra gamyklos pritaikyta, rasitevardiniu duomenų lentelėje. Viryklé prijungiamama tiktais igalioto specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

## Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

- turėti igaliomą atlikti dujų įrangos montavimo-priežiūros darbus,
- susipažinti su virykles vardiniu duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūši, kuriai pritaikyta viryklé, palyginti informaciją su įrengimo vietojė dujų tiekimo taisykliemis,
- patikrinti
- védinimo t.y. oro keitimą patalpose efektyvumą,
- dujų įrangos jungčių sandarumą,
- visų virykles funkcionalumo elementų veikimą,
- ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nulinii) laidu,

\*Kai kuriuose modeliuose

## Dėmesio!

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

## Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

Jeigu virykla yra prijungiamai pagal 2 klasę, I po-klasio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinių elastingų vamzdžių atitinkantį šalies normas. Duju instalacijos prijungimas prie dujinės viryklos – turi būti atliktas G1/2" sriegiu.

Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpiuklius atitinkančius šalies normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm. Įsitinkinkite, kad vamzdžis nėliai jokių judamųjų dalių, kurios galėtų ji pažeisti.

## Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Virykla turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu.

Prijungimas turi būti atliktas tokiai būdu, kad nesudarytų įtampos jokiamai 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 viryklos užpakalinės dalies korpuso elementų.

## Dėmesio!

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

## Dėmesio!

Kiekviena karta, kai pakeiciamas reduktorius, būtina atlikti viryklos techninę apžiūrą – patirkinti, kaip veikia duju vožtuvas ir apsauga nuo nuotėkio

## Viryklos prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)\*

- Viryklos gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamaja srove (230 V 1N~50Hz). Joje irentas 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 (žeminiu) kontaktu. Jis negali būti irentas virš viryklos. Svarbu, kad pastačius viryklos, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Pries prijungus virykla prie elektros tinklo patirkinkite:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklos apkrovą,
  - elektros tinklė yra irenta įžeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

## Dėmesio!

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

## Viryklos prijungimas prie elektros sistemos

### Dėmesio!

Irengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimai.

### Nurodymai montuotojui

Virykla gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamaja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklos kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Virykla galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), irentant tinkamai tilteli prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schema.

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklos prijungimo laikiklyje.

### Dėmesio!

Prie viryklos jungimo gnybto pažymėto  ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklos maitinimo elektros sistemoje turėtų būti irentas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekima. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbiniių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdamis virykla prie elektros sistemas, būtinai susipažinkite su vardiniu duomenų lentelėje bei prijungimo schemaje pateikta informacija.

**DĖMESIO!** Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklos prijungimo prie elektros sistemas liudijimą – garantiniu lapo priedą.

Kitas, negu schemaje nurodytas, viryklos prijungimo būdas, gali būti jös gedimuo priežastis.

# IRENGIMAS

## Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norėdami pritaikyti viryklę kitų duju degimui:

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

### Dėmesio!

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

DEFENDI tipo degiklis (pagal DEFENDI žymėjimą ant degiklio elementų)

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

Degiklio liepsna	Pritaikymas iš suskystintų dujų gamtinėms dujoms	Pritaikymas iš gamtinių dujų suskystintoms dujoms
Didžiausia	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.
Didžiausia	2. Švelniai 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. Norėdami 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 reguliavimo suktuvą.

Pieš. 5b - Prastas kranas Copreci  
Pieš. 5c - Kranas su apsauga nuo duju nutekėjimo Copreci

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

### Dėmesio!

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

# APTARNAVIMAS

## Prieš pirmąkart įjungus viryklę

- nuimkite pakuotés elementus,
- svelniá (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

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

### Dėmesio!

Ijungus į tinklą viryklę su elektroniniu regula-viavimo įtaisu Ts, dispfleje bus vaizduojama „0,00“. Nustatykite aktualū regula-viavimo įtaiso laika. (Zr. regula-viavimo įtaiso aptarnavimo instrukcija).

### Nenustatius aktualaus laiko, orkaite neveikia.

### Svarbu!

Elektroniniame programavimo įtaise Ts irengti jutikliai valdomi pirštui paliečiant pažymetus paviršius.

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų svarūs.

## Orkaités kamerą plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

## Laikmatis M\*

Laikmatis nevaldo viryklés. Tai yra garsinis signali-zatorius, prímenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinariinių veiksmų atlikimą. Matuojamuo laiko dia-pazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš.6a

## Mechaninis laikmatis Ms\*

Laikmatis skirtas orkaités darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustaty-tam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaite automatiškai išjungiamasi.

Programavimas – rankenéle pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

**Rankenélei esant „0“ padétyje orkaité nedirbs. Atveju, kai nenorite naudotis laikmacio funkcja, pasukite rankenéle ties ↘ padétimi.**

Pieš. 6c

## Paviršinių degiklių aptarnavimas

Informacija apie degiklių bei juos valdančiu rankenélių išdėstytm̄ pateikiama „Gaminio savýbių“ skyriuje.

\*Kai kuriuose modeliuose

## 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 - GERALI

## Degiklių reguliavimo rankenéle

Pieš. 6e:

a - Padétes: degiklis išjungtas

b - Padétes: taipi liepsna

c - Padétes: didelė liepsna

## Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekte degtuką,
- kiek galima, ispauskite rankenéle ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padétimi,
- dujas uždekte degtuku,
- nustatykite reikiama liepsna (pvz., „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-néle į dešinę (padétes: išjungta

## Degiklių uždegimas naudojant uždegiklij\*

- paspauskite pažymėto kibirkštinio uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, ispauskite rankenéle ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padétimi,
- palaikykite, kol užsidėgs dujos,
- nustatykite reikiama liepsna (pvz., „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-néle į dešinę (padétes: išjungta

## Degiklių uždegimas naudojant uždegikliu įmontuotu į rankenéle\*

- kiek galima, ispauskite degiklio čiaupo ranke-néle ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padétimi,
- palaikykite, kol užsidėgs dujos,
- degiklio liepsnai užsidėgus atlaivinkite ranke-néle ir nustatykite reikiama liepsnos didž.

### Dėmesio!

Jei turite viryklés modeli su paviršiaus degikliu apsauga nuo duju nutekėjimo, uždegamai degiklius, kiek galima, paspaudę rankenéle ties „didelės liepsnos“ padétimi, palaikykite ją maždaug 10 sekundžių, kad apsauga išjungtų.

## Degiklio liepsnos pasirinkimas

Tinkamai sureguliuotu degikliu liepsna yra šviesiai melyna su aiškiai pastebimiu vidaus kūgiu. Liepsnos dydis priklauso nuo degiklio regula-viavimo rankenélės padéties:

didelė liepsna

maža liepsna („taupi“)

degiklis išjungtas (nutrauktas duju tiekimas)

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

# APTARNAVIMAS

Pieš. 6f  
a - BLOGAI  
b - GERA!

## Démesio!

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

## Apsaugos nuo duju nutekėjimo veikimas\*

Kai kuriuose viryklių modeliuose (žr. 10 psl. lentelę) įrengta automatinė duju tiekimo į degiklius nutraukimo sistema dingus liepsnai. Ši sistema apsaugo nuo duju nutekėjimo užgesus degiklio liepsnai, pvz., išsiliejus skysčiu ant degiklio. Degiklis pakartotiniai įjungiamas naudotojo.

## Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas\*

Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius. Pailgiems puodams skirta specialioji, praplesta 170x265 mm kaitvietė. Nenaudokite indų su išgaubtu ar išgaubtu dugnu. Nepamirškite uždengti indo tinkamu dangtelį. Rekomenduoja ma naudoti indus su storu dugnu.

Užteršti kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.

Pieš. 6h.

## Kaitinimo galios pasirinkimas\*

Kaitvietės yra skirtingų kaitinimo galiai. Kaitinimo galia reguliuojama pálalipsniui, sukant rankenélę į dešinę ir į kairę.

- MIN. kaitinimas
- 1 Daržovių troškinimas, lėtas virimas
- Sribub, didesnių valgių kiekij virimas
- 2 Lėtas kepimas
- Mėsos, žuvies apkepimas
- 3 MAX. Čreitas įkaitimas, greitas virimas, kepi-mas
- 0 Išjungimas

Pieš. 6g

## Démesio !

Išlaikykite plokštelię švarią – nevardi plokštelię neperduoda visos galios. Saugokite plokštelię nuo korozijos. Prieš nuimdamai puoda, išjunkite plokštelię. Ant įjungtos plokšteliës nepalikite be priežiūros indų su valgais, kurie ruošiami naudojant riebalus ar aliejų. Karštū riebalai savaime užsidėga.

## Svarbu!

Kaitvietė įjungiamā sukant rankenélę tikrai laikrodžio rodyklės kryptimi. Sukant kita kryptimi galima sugadinti jungiklį.\*

Pieš. 6n

Rankenélés padėtyse „0 ● 1 ● 2 ● 3“ veikia vi-dinė kaitvietė – galima tolygiai reguliuoti indu išskiriama šilumos kiekį. Trumpam pasukus rankenélę į padėtį, pažymėtą kaip ○, įjungiamā išorinė kaitvietė. Nuo šios akimirkos galima tolygiai reguliuoti abiejų kaitviečių (vidinės ir išorinės) indu išskiriama šilumos kiekį, nustatius rankenélę pasirinktoje kaitinimo padėtyje „0 ● 1 ● 2 ● 3“. Vidinis jungiklis išjungia sias kaitvietes tik tada, kai rankenélė nustatoma 0 padėtyje.

## Kaitvietės įkaitinimo indikatorius

Kaitvietės temperatūrai užaugus virš 50 °C, užsi-dega tinkamas kaitvietės indikatorius. Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius jspéja, kad naudotojas atsitiktinai nepaliestų karštos kaitvietės.

Išjungus kaitvietės kaitinimą, per 5-10 minutes jame dar yra susikaupusios šilumos energijos, kurią galima išnaudoti, pvz. pašildymui arba valgių šilumos palaikymui, neįjungiant kaitvietės kaitinimą.

## Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

### Orkaitė su natūralią konvekcija (jprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama su viršutiniu ir apatiniu kaitinimo elementu bei griliu (jei yra). Si orkaitė valdoma su viena rankenélė, skirta funkcijos rūšies pasirinkimui ir tuo pačiu surišta su temperatūros reguliatoriumi.

Pieš. 6i

## Démesio !

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo ranke-nélėje nėra  padėties.

## Galimos rankenélės padėtys



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenélę ties šia padėtimi ap-sviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



100-250 °C

### Ijungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudo-kités juo kepdamai.



### Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenélę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudo-kités norédami pakepti pyragus iš apačios.



### Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenélę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudokités norédami pakepti pyragus iš viršaus.



### Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenélę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

## Orkaitės išjungimas ir išjungimas

Norédami ižunti orkaitę:

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

Pieš. 6z

\*Kai kuriuose modeliuose

# APTARNAVIMAS

Orkaitės jungimas signalizujamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darba. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekę nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į kaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

Orkaitės išjungimasis – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kaire pastažykitė ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

## Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

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

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

Orkaitė išjungama, abidvi rankenėles pastačius ties „•“ / „0“.

## Galimos rankenėlės padėtys



**Neprilausomas orkaitės apšvietimas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviectama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



**Jungtas apatinis kaitinimo elementas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



**Jungtas viršutinis kaitinimo elementas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš viršaus.



**Jungtas grilio kaitinimo elementas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant gretelių arba ant iešmo.



**Jungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama iprastu būdu.

Pieš.6z

Orkaitės jungimas signalizujamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darba. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekę nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į kaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

## Orkaitė su piverstine oro apytaka

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

Orkaitė išjungama, abidvi rankenėles pastačius ties „•“ / „0“.

### Dėmesio !

Pasirinkus bet kuria orkaitės funkcija kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) išjungiamas tiktais nustačius temperatūrą.



**Neprilausomas orkaitės apšvietimas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviectama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



**Greitas pakaitinimas**

Ijungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje iškaitinti.



**Atšildymas**  
Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokių šildytuvų.



**Jungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojanties šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždziarioms orkaitės duvelėms.



**Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)**  
Ijungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu ijungtam viršutiniui kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbineje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



**Jungtas grilio kaitinimo elementas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant gretelių.



**Jungtas apatinis kaitinimo elementas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



**Jungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama iprastu būdu.

**Jungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje išjungiami pyrago kepimo funkcijos. Iprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

## APTARNAVIMAS



### Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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

Pieš.6z

Orkaitės ijungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į jauktintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksciau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiykumas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

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

### Dėmesio !

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



### Neprilausomas orkaitės apšvietimas

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



### Greitas pakaitinimas

Ijungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



### Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



### Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



### Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



### Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



### Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokintės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



### Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



### Ijungta oro apytaka

Pastačius rankenėlę ties „ijungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termoventiliatoriumi.

Sis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirklijaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Sio kaitinimo būdo priviliumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos ižanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejųose darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištakimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



### Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje ijjungiamama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



### Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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

Pieš.6z

Orkaitės ijungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į jauktintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksciau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiykumas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

\*Kai kuriuose modeliuose

## APTARNAVIMAS

### Naudojimasis griliu\*

Valgai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklidant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grili:

- pasukite orkaitės rankenėlę ties simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarotoms orkaitės durelėms),
- skardą su valgiju pastatykite tinkamame darbiname lygje, skrudinami ant grotelių, po jomis padėkite padéklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

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

#### Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytoms orkaitės durelėms.

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

### Iešmo funkcijos naudojimas\*

Valgai skrudinami orkaitėje ant besisukančio iešmo. Funkcija taikoma ypač paukščienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. Valgiams ruošti, iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiai galiausiai atsiplėšti išvarikti. Tai neturi įtakos skrudinimui kokybei.

#### Dėmesio!

Néra atskiro, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrūs orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

- (žr. žemiau pateiktamas nuotraukas)
- valgi užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite ji su šakutėmis,
  - remelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaičiuojant nuo apačios,
  - virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkrepiiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant remelio,
  - įsukite rankeną,
  - Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

\*Kai kuriuose modeliuose

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## Konditerinių gaminių kepimas

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

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

## Mėsos kepimas

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

## Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

## Svarbu!

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

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## Orkaitė su piverstine oro apytaka

Kepinio patieka-lo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E 4)	Trukmė [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

## Svarbu!

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

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

## Svarbu!

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

# 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 purksčuku angas pravalykite su tankia varine yvela. Nenaudokite plieno viełos, 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 naudojantį 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 virykles pakuočė. Virykle 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 stiklinė), uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50 °C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kamерą apie 30 min., atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalė kameros vidų išplaukite ji šiltu vandeniu su indų plovikliu Dėmesio. Valant su garažas po virykles gali susirinkti drėgmę arba vändens likučiai
- Išplovę orkaitės kamera, sausai ją nuvalykite.

### Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyviniu 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 iš 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 viryklose yra prie vieliniu orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno išstraukiams kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Siuos kreipiklius išsimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant juo kepimo skardas, juos reikia ištrauktį (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištrauki 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 eksplotavimo 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 atsuktuvo atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuvo 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 specialiūtai
- 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 atsuktuvu 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 pusų. Viršutinė lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paškiau lentjuostės kairi galą išgali išgauti, 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, pravédiinkite 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 už-degiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspaustą, kol degiklio karūnélėje matysis pilna liepsna
3.Uždegant degiklio liepsna už-gesta	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 displejuje vaizduojama „0.00“ valandą	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
6.Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valumo ir priežiūros skyrių)

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 6,5 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 pliidil 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 välimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

### Tähelepanu!

Pliit 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	24
OHUTUSJUHISED	25
SEADME KIRJELDUS	27
PAIGALDAMINE	28
KASUTAMINE	28
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED	31
HOOLDUS JA PESEMINE	36
KAITUMINE RIKETE KORRAL	39
DATE TEHNICE	40
	41

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säasteta üksnes raha, vaid ütlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoiul tähtis loodushoiulane ettevõtmine. Elektrienergia kokkuhoiuk anname järgmisi soovitusi:

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

- Valige toiduvalmistroostnööd, põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalaga läbimõõduga. Keedunöö läbimõõd ei tohi olla väiksem kuumutusalast läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistroostnööde põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nööde puuhastamiseks tuleb kasutada tugevatoitelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Arge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jäaksoojus. 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 valmistroostnööks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistroostnööd poti pliidiplaadi.
- Kasutage ära praeahju jäaksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sugelege ahjuuks korralikult. Määrdunud ukse-tingihend aitab kaasa soojuskauduse tekkele. Puustage uksetingihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärasist 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. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate 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 mittesüttiva tekiga.

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

Kasutamisel seade kuumeneb. Pöletuste 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 metalleseemeid 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 soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitavlasta pliidipinnal jahtuda.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud otusid. Laps võib end pöletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelkuga anumatest.
- Jälgige, et köögis kasutatakavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Arge hoidke sahtlis kergesisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadiile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uesti kasutada alles pärast rikete körvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivörgu või gaasibalooni 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.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- **GAASILEKKÉ KAHTLUSE 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

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 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 Väike pliidiplaat
- 14 Keskmine pliidiplaat
- 15 Timer

2f

- a- Leegiandur\*
- b- Elektrisütel\*
- Pliiditarvikute loetelu:
- 3a Ahjuplaat\*
- 3b Grätar sarma nichelata
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3d Praevarras ja hargid\*
- 3z Pliidi

1b

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toitemärgutuli R
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel
- 11 Keraamiline pliidiplaat 12/21 cm
- 12 Keraamiline pliidiplaat 14,5 cm
- 13 Väike pliidiplaat
- 14 Suur pliidiplaat
- 15 Timer

# 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 tehnilistele normidele. Kehtivad määrsed ja eeskirjad määradavad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäägid, 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 pliidi kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seisukoost kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellest tasnest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade kattematerjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini  $100^\circ\text{C}$ ; vastasel juhul võib kattematerjal deformeeruda või mööbel 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 ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- Pliit tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vahealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja 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 vastavat oskused, volitused ja töövahendid. Ekspert võib vajaduse ja võimaluse korral pliidi ümber seadistada feisele gaasitusüibile.

## Teave gaasiühenduseksperdile Eksperdil peavad olema:

- Luba tööks gaasiseadmetega.
- Ekspert peab tutvuma pliidi saatedokume tides esitatud nöudmisteega ja võrdlema neid nöudmisi reaalsete tingimusfega.
- Ekspert peab kontrollima:
  - ruumi ventilatsiooni (õhuvahetust)
  - Gaasiühenduste hermeetilisust
  - Pliidi köikide 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 tihenedat, 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 mittehermeeetiliseks.

Gaasitoru ei tohi pootuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

## Tähelepanu!

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

## Tähelepanu!

Pärast igakordset rõhuregulaatpri väljavahetamist tuleb teöstada kõogi tehniline ülevaatus, mis kaasab ka gaasiventiliid ja gaasi lekkekaitsse toimimist.

## 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 pliidipinna kohal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  - kas kaitsed ja juhtmed peavad vastu pliidi koormusele.
  - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusujuhe, 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 müutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

### Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresoleval skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolele. 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 lülit, mille abil on võimalik pliiti avariilukorras välja lülitada.

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

### Märkus!

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

Joonis 4b

\*Mõned mudelid

# PAIGALDAMINE

## Piidi 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.

## Põleti tüüp DEFENDI (vastav tähistus DEFENDI põleti osadel)

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

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

Reguleerimise ajaks eemaldage 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 voi määrdunud põleti).

Leegi kontrollimiseks laske seda põleda täie võimsusega 10 minutit ja seejärel keerake kraaninupp säästusasendisse. 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 Copreci  
joonis. 5c - Kraan Copreci

### Tähelepanu!

Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

# KASUTAMINE

## Enne esimest sisselülitamist

- yeemaldage kõik pakendi osad,
- eemaldage ettevaatlikult 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 ahi sisemus tootmisjätkidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooga veega, millele on lisatud nöudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- köikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

## Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudeliteil ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkvavad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaalag (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööl hakkaks.

## Tähelepanu!

Elektroniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrmega puudutamisel. Täjuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Täjurate pealispind tuleb hoida puhtana.

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

## Munakel M\*

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

joonis.6a

## Mehaaniline minutilugeja Ms\*

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

joonis. 6b

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

joonis. 6c

## Pliidiplaatide kasutamine

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

## Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni läbimõõdust

ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitav on, et potipõhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõõdust

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

joonis. 6d:

- a - Ebaõige
- b - **Õige**

## Pliidiplaadi juhnripp

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 elektrisüüteli 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!

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

# KASUTAMINE

## Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

 Suur leek  
väike leek („säästuleek“)

- leek on kustunud (gaasikraan on suletud!)

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust sujuvalt muuta.

## Lekkekatse toimimine

joonis. 6f

- a - Ebaõige
- b - Oige

### 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 ülekuemise tulemusel).

Vajadusel süütab kasutaja gaasileegi uuesti.

## Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks\*

### Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.

Ärge kasutage kumerala või nõogusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal proti peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Mustus kuumutusalal või proti põhjas segab soojusolekannet.

### Kuumutusvõimsuse valik

Kuumutusalad 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 Valja lülitatud

joonis. 6g

### Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

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

## Muutliku suurusega kuumutusala\*

Seda kuumutusalala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu päripäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lülitili rikkuda.

joonis.6n

Vahemikus „0 ● 1 ● 2 ● 3“ nuppudega töötat sisemine keeduala ja saate sujuvalt reguleerida pottidele tarnitavat soojushulka. Kui keerate nupu hetkeks asendisse, lülitub sisse väline keeduväli. Nüüdsest saab mõlemaal küpsetustsooni (sisemine ja välmine) pottidele tarnitavat soojushulka sujuvalt reguleerida, seades nupu soovitud kuumutusasendisse alates „0 ● 1 ● 2 ● 3“. Siseme lülitili lülitab need väljad välja alles pärast nupu asendisse 0 pööramist.

## Kuumutusala temperatuuriandur

Kui kuumutusala temperatuur ületab 50 °C, hakkab põlema vastava anduri märgutuli. Märgutule ülesandeks on hoitata kasutajat juhuslikult kuumutusala puudutamast.

## Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjal on pealt- ja altkuumutus, osadel mudeliteil ka grill. Sellist ahju juhitakse ühe nupuga, mis lülitab ümber funktsioone ja ühlasid reguleerib temperatuuri.

joonis. 6i

### Tähelepanu!

Mudeliteil, millel grill puudub, pole nupul tähist 

## Nupu võimalikud asendid



### Ahju sisevalgustus

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



100-250 °C

### Pealt- ja altkuumutus

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



### Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



### Pealkuumutus

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



### Altkuumutus

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

## Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

- määräke kindlaks töötigimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhnripp 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 resept soovitatud 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 pöleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

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

\*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

## Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjal on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtrupu 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.



### Pealkuumutus

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



### 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 resept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub periodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib pöleda ka ahjusevalgustuse asendis.

## Sundkonvektsiooniga praeahi

Ahju soojendatakse ülemise ja alumise küttekehaga ning grillküttekehaga. Ahju juhtimine toimub juhtrupu 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 „turbo grill“ puuhul on lisaks grillküttekehole sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruuunistub. Kasutatakse ka suuremate portsonjonite grillimiseks.



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähisesse.



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

# KASUTAMINE

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 resetp soovitab 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 ahjusevalgustuse asendis.



## Konvektsioon

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

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülešsoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodeitest ei jookne rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdu nii kergesti.

## Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



## Konvektsioon ja altkuumutus

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



### Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitamine 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 grillküttekehha, 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 portsonite 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 resetp soovitab 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 ahjusevalgustuse asendis.

# 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.

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

### Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppuidele eelnevalt kaitseekraani. Sületud üksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemalale 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 juhnnuppu.

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

- 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 plate ja vorme, sest tavalisel kuumustametodil (pealt- ja altkuumutus) jäab tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tükiga (tikk peab jäätma puhtaks ja kui vaks).
- Soovitame jäätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

- Tabelites 1 ja 1a toodud andmed 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 varust tud nöusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele täsandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külj; kastke küpsemisprosessi ajal järjekindlalt liha sealtd eraldunud mahalaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

## Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

### Tähtis!

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

**Tähtis!**

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

**Tähtis!**

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

# 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.**

## Pliidiplaatid, 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 pliidiplaadi toimimist.

Veenduge, et põleti on õigesti uuesti kokkupandud pärast puhastamist. Ebauhõlthane 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 peaneedelega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldaage hoolikalt kõik liimjäägid, mis on pärilt klibeestid või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidel. 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:<sup>\*</sup>
  - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
  - sulgeda ahju uks,
  - temperatuuri rõõdenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja rõõdenupp 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-pesu 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 pliiditel 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 pliiditel 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 plaudi tagumise ääreaga) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

### Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nöudepesumasinas.

\*Mõned mudelid

# HOOLDUS JA PESEMINE

## Ülevaatus

Lisaks pliidil ja ahjus 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 pliitiide hooldamiseks.

## Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning töstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, töstes 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 laskmasti. Västab sel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 11 - Töstke üles fiksaator

## Siseklaasi eemaldamine\*

- Ristpeakruvikeerajaga keerata lahti külgmistes riividesevad krüvid (joon 11A).
- Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tömmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
- Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).
- esta klaasi soojat vee ja vähesed pesemisvahendiga puhtaks.

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

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

## 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

## Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning töstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, töstes 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 laskmasti. Västab sel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joons 12A - Töstke üles fiksaator

## Siseklaasi eemaldamine\*

- Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis 12B).
- Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
- Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
- Pesta klaas sooga vee ja väheset 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

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 6,5 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85

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

Firmas „Hansa“ ražotās plīts priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas lemem. Pirms plīts iepakojanās fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība. Lūdz, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām. Lietošanas instrukcija ir jāsaņgabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai. Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

### Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neleiksmē iekārtas darbību.

### SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA.....	42
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?.....	42
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU .....	43
IEKĀRTĀS APRAKSTS.....	45
UZSTĀDĪSANA.....	46
APKALPE.....	49
CEPŠANA CEPĒSKRĀSNI – PRAKTIŠKI PADOMI.....	55
VIRTUVES PLĪTS TĪRĀSANĀ UN KOPŠANA.....	58
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS.....	59
TEHNISKIE PARAMETRI.....	60

## KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



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

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.** Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degla liesmas vainagu. Jāatceras par trauku pārkāšanu ar vāku.
- Nepieciešams uzturēt virtutes plīts deglus, rinkus un plīts virsmu zem degliem pilnīgi tīru.** Nētīrumi traucē siltuma cirkulāciju. Stipri piedegušus nētīrumus bieži var notīrt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinotiem tīrīšanas līdzekļiem. Ipašu tīrību nepieciešams ievērot ap liesmas dalītāju un degla sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā“.** Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
- Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdienu pagatavošanai.** Galu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plīti.
- Cepēškrāsns atlikušā siltuma izmantošana.** Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtēs pirms gatavošanas beigām.
- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts nētīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Nētīrumus ieteicams iztīrt pēc katras lietošanas reizes.
- Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja / saldētavas tuvumā.** So ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieauga.

### IZSAINOŠANA



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

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli un apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododāmi pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polielēna maiši, putuplasta gābalini, utt.) izsainošanas laikā, lūdzu, uzglabāt atstatus no bēniem.

### IZNEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS



Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām – pārsvītrots atkritumu konteineru simbols.

Sāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.

Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personalai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu, iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikalai un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

**Uzmanību.** lekārtu un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadu vecumu, nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā.

So iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskanā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkalpes darbūs nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

**Uzmanību.** Ēdienu atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka.

NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.

**Uzmanību.** Ugunsgrēka draudi: neuzglabājiet lietas uz indukcijas plīts virsmas.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē.

Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.

**Uzmanību.** Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.

**Uzmanību.** Lai izvairītos no strāvas triecienu draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta.

Pirms vāka atvēršanas, attīriet to no visa veida netīrumiem. Atdzesējiet virtuves plīts virsmu pirms vāka aizvēršanas.

Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.

Apdeguma draudi! Cepeškrāsns durvju atvēršanas laikā var izdalīties karsts tvaiks. Pēc gatavošanas, vai tās laikā, uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atvēršanas laikā neliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

# NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalācijas un lietošanas iepazīstīties ar lietošanas instrukciju;
- Virtutes plīts lietošanas laikā pievērsīt uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus Karsti virsmas degļi, cepeškrāsns kamera, rinka, durvju stikls un traukti ar karstu šķidrumu nēuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsīt uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaratos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē 'viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Edienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Ella un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdienu uzvārišanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tādā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventila atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgrizeti.
- Nepielaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Neliķros deglus iztīriet un nozāvējiet tūlīt pēc atdzīšanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degliem.
- Nenovietojiet traukus uz rinka virš viena degla, ja tā masa pārsniedz 10 kg. Uz visa rinka drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un deglus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ie vietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkociņš vai ierīce degla aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degla liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms pirms vāka nolaīšanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtutes plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalātājs.
- Vāršanai un cepšanai paredzētās iekārtas izmantošana izraisa siltuma un mitruma izdalīšanos telpā, kurā tā tiek uzstādīta. Ieteicams pārliecītās, vai virtutes telpa tiek labi vēdināta; jāatstāj atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai jāizmanto mehāniskās ventilācijas ierīces (mehāniski izbūdāms tvaika nosūcējs).
- Ilgstoša un intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildus ventilācijas, piemēram, atvērt logu vai izmantot daudz efektīvāku ventilācijas sistēmu, piemēram, mehāniskās ventilācijas sistēmas jaudas palielināšana, ja šāda ventilācijas sistēma tiek pielietota.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.
- JARADUSAS AIZDOMAS PAR GAZES IZDAĻISANOS, NEDRIKST:
  - aizdedzināt sērkocinīs, smēkēt, ieslēgt un izslēgt elektrouztvērējus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai triecienu dzirksteli. Sādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriet gāzes balona ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
  - Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu zinot servisa centrā.
  - Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
  - Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventili.
  - Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventila, nepieciešams: gāzes balonu apsegst ar mitru segu, lai balons atdzīstu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas iznest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
  - Ja virtutes plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

# IEKĀRTAS APRAKSTS

1a

- 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampiņa L
- 8 Plīts darba kontrollampiņa R
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne\*
- 11 Lielais deglis
- 12 Vidējais deglis
- 13 Paīgdeglis
- 14 Vidējais deglis
- 15 Elektroniskais programmētājs\*

1b

- 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampiņa L
- 8 Plīts darba kontrollampiņa R
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne\*
- 11 Stikla keramikas virsma Ø 12/21 cm
- 12 Stikla keramikas virsma Ø 14,5 cm
- 13 Paīgdeglis
- 14 Vidējais deglis
- 15 Elektroniskais programmētājs\*

2f

- a - Aizsardzība pret gāzes aizplūdi\*
- b - Aizdedzes svece\*

Aksesuāri:

- 3a Cepšanas paplāte\*
- 3b Grila režģis (žāvēšanas reste)\*
- 3c Cepšanas paplāte
- 3d Iesms un dakšīgas\*

# UZSTĀDĪŠANA

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

## Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu atbilstoši tehniskajām prasībām.
- Telpai ir jābūt aprīkotai ar ventilācijas sistēmu, kas izvada sadegšanas laikā radušās izplūdes gāzes. Instalācijas aprīkojums sastāv no ventilācijas režīja vai tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem. Plīts uzstādījumam jānodrošina brīvu pieklūvi visiem iekārtas vadības elementiem.
- Telpa jānodrošina ar gaisa pieplūdi, kas nepieciešama pareizai gāzes sadegšanai. Gaisa pieplūdei jābūt ne mazākai kā  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  uz 1 kW degļu jaudas. Gaisu iespējams piegādāt, izmantojot tiešo pieplūdi no āra, caur kanālu ar min. šķērsgriezumu  $100 \text{ cm}^2$  vai no blakus telpām, kās aprīkotas ar uz āru izejošiem ventilācijas kanāliem.

Zīm 4a:

- Sašķidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmenos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar sašķidrināto gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kāhāliem, kās nodrošinātu gāzes izvadi noplūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tuksos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārāktu tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsnis u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekspusei vir  $50^\circ\text{C}$ .
- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni  $850 \text{ mm}$  augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.
- Iebūvējamo mēbelu apdares virsmai un apdarē izmantojot līmei jābūt noturīgai pret  $100^\circ\text{C}$ . Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbelu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni  $20 \text{ mm}$  attālumā. Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā sienā var sakarst līdz aptuveni  $50^\circ\text{C}$  virs apkārtnes temperatūrai.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzdenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiņiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir tāpaša nōzīme vienmērīgai taukvieļu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājinās, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 mm.

## Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.\*

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

Zīm 3z:

Virtuves plīts  
augstums  $850 \text{ mm}$   
A=  $60 \text{ mm}$   
B=  $103 \text{ mm}$

Virtuves plīts  
augstums  $900 \text{ mm}$   
A=  $104 \text{ mm}$   
B=  $147 \text{ mm}$

## Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

### Uzmanību!

Plīti nepieciešams pieslēgt tāda gāzes veida instalācijai, kādam iekārta ir rūpnieciski paredzēta. Informāciju par gāzes veidu, kādam iekārta ir rūpnieciski piemērota, atrodas uz datu plāksnītes. Virtuves plīti drīkst pievienot tikai kvalificēts instalators, kuram ir tiesības pielāgot iekārtu citam gāzes veidam.

## Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

- atlauja gāzes instalāciju uzstādīšanai,
- iepazīties ar informāciju, kas norādīta uz virtuves plīti datu plāksnītes par gāzes veidu kādam iekārta ir piemērota. Informāciju salīdzināt ar gāzes piegādes nosacījumiem instalācijas vietā,
- pārbaudīt
  - vēdināšanas efektivitāti, t.i. gaisa apmainu telpā,
  - gāzes armatūras savienojuma hermētiskumu,
  - visu virtuves plīts funkcionalo elementu darbības efektivitāti,
  - vai elektriskā instalācija ir saderīga ar aizsardzību (nulles).

\*daži modeļi

## Pieslēgums elastīgam tērauda vadam.

Ja virtuves plīts tiek instalēta ievērojot klasī 2 un apakšklasi I, iekārtas pieslēgumu gāzes instalācijai ieteicams izmantot tikai metālisku elastīgo vadu, kas atbilst Valsts saistošajiem noteikumiem. Gāzes pievades savienotāji ar caurulvītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lento.

Pieslēgumam nepieciešams izmantot caurules un blīves, kas atbilst saistošajiem standartiem. Maksimālais elastīgā vada garums nedrīkst pārsniegt 2000 mm.

Pārliecinieties, lai savienojumi nesaskartos ar iekārtas kustīgajām daļām, kas tos varētu sabojāt.

## Pieslēgums caurules instalācijai.

Plīts ir aprīkota ar pieslēguma ūscauruli ar vītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lenu.

Pieslēgumu gāzes instalācijai jāveic tā, lai nerastos spriedze nevienā no instalācijas punktiem vai kādā no iekārtas daļām.

Pārmērīga pievilkšanas momenta (lielāks par 20 Nm) vai pakulu izmantošana var sabojāt savienojumu vai izraisīt noplūdi.

## Pieslēgums ar elastīgo šķūteni.

Gāzes plīts pieslēgums ar elastīgo šķūteni iespējams tikai sašķidrinātās gāzes bālonā instalācijas gadījumā.

Pieslēgumam nepieciešams izmantot gāzes šķūteni, kas atbilst valstī saistošajiem noteikumiem. Ja virtuves plīti ir sašķidrinātās gāzes pieslēgums, nepieciešams uzstādīt spiediena regulatoru, kas atbilst Valsts tehniskajiem noteikumiem.

## Uzmanību!

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

## Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam\*

- Plīts rūpnieciski ir pielāgota vienas fāzes mainstrāvas tīklā barošanai (230V 1N 50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> aptuveni 1,5 m garumā un kontaktdakšu ar aizsargspraudni.
- Elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt zemētai un nedrīkst atrasties virs virtuves plīts. Pēc virtuves plīts uzstādīšanas elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt brīvi pieejamai.
- Pirms plīts pievienošanas kontaktligzdai, nepieciešams pārbaudīt vai:
  - drošinātājs un elektriskā instalācija atbilst plīts slodzei,
  - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,
  - kontaktdakša ir brīvi pieejama.

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

## Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam\*

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāzu mainstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā. Piekluve līstēi iespējama pēc pieslēguma vāka nonemšanas, atblokējot enģes ar plakano skrūvgriezi. Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu. Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

## Uzmanību!

Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības kēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar . Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attalumam starp drošības izslēgšanas slēdza pārslēgiem jābūt min. 3 mm. Cits plīts pieslēgums, nēkā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

# UZSTĀDĪŠANA

## Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

Šo darbību drīkst veikt tikai kvalificēts instalators. Ja iekārtas barošanai paredzētā gāze atšķiras no rūpnieciskai versijai paredzētās gāzes, t.i. G20 18-20 mbar, nepieciešams nomainīt degļa sprauslu un noregulēt liesmu.

Lai pielāgotu virtuves plīti citā gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:

- nomainīt sprauslas (skat. tabulu zemāk),
- noregulēt „ekonomisko” liesmu,

### Uzmanību!

Ražotāja piegādātās virtuves plītis ir aprīkotas ar degliem, kas rūpnieciski pielāgoti uz datu plāksnītes un garantijas talonā norādītā gāzes veida dedzināšanai.

## DEFENDI

Gāzes veids	Deglis				
	Palīgdeglis Sprauslas diametrs [mm]	Vidējs Sprauslas diametrs [mm]	Lielis Sprauslas diametrs [mm]		
	Siltumslodze 1,00 kW	Siltumslodze 1,40 kW	Siltumslodze 1,75 kW	Siltumslodze 2,40 kW	Siltumslodze 3,00 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

Deglī liesma	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi
Pilns	1. Degla sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.	1. Degla sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.
Ekonomiska	2. Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai pārbaudītu lies- mas intensitāti.

Lai veiktu regulācijas darbības, noņemiet vadības regulatorus.

Izmantotajiem virsmas degliem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Iza, trokšnaina liesma vai gaīra, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti izziņētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijā vai arī degla aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degli aptuveni 10 minūtēs ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventila regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu.

zīm.5a - Degla sprauslas nomainīta izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemerotu (skat. tabulu augstāk).

### Uzmanību!

Iekārtas uzstādījumu vai instalācijas mainu, lai pielāgotu citam gāzes veidam, nekā norādīts uz iekārtas ražotāja datu plāksnītes val dzīvokla gāzes instalācijas, drīkst veikt vienīgi kvalificēts instalātājs.

zīm.5b - Ventila regulācija

zīm.5c - Ventila regulācija

### Uzmanību!

Pēc regulācijas beigām nepieciešams uzlīmēt informatīvo uzlīmi ar gāzes veidu, kādam plīts ir piemērots.

## Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- nonemiet iepakojuma elementus,
- iztukšojet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izhemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājet siltā ūdeni, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziez ventilāciju vai atveriet logu,
- izkarsējiet cepeškrāsns ( $250^{\circ}\text{C}$  temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājet.

### Uzmanību!

Plītīm, kas aprīkotas ar elektronisko programmatūtu Ts, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies „0.00”. Iestatiet programmatūtāja pašreizējo laiku. (Skat. programmatūra izmantošanu). **Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.**

**Cepeškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.**

## Mehānisks minūšu skaitītājs M\*

Minūšu skaitītājam nav plīts darbības vadības funkcijas. Tam ir tikai atgādināšanas ar skanas signālu par īsām kulinārijas darbībām funkcija. Tā darbības laiks: no 0 līdz 60 minūtēm.

zīm.6a

## Mehānisks hronometrs Ms\*

Hronometrs ir paredzēts cepeškrāns darbības regulēšanai. To var uzstādīt diapazonā no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc uzstādīta laika nobeigšanas iezīgts skana signāls un automātiski izslēgs cepeškrāsns. Programmēšana – regulatoru rotēt pulkstenrādītāja kustības virzienā un uzstādīt noteikto laiku.

zīm.6b

Kad regulators iz uzstādīts uz „0” pozīciju, cepeškrāsns nevar būt iezīgts. Gadījumā, kad Jūs negribat lietot hronometru, to jauzstāda uz pozīciju 

zīm.6c

## Trauku piemeklēšana

Pievērsiet uzmanību tam, lai trauka apakšas diametrs vienmēr būtu lielāks par degla liesmas vainagu, bet pāšam traukam būtu uzlīkts vāks. Ieteicamās trauka diametrs ir 2,5 - 3 reizes lielāks par degla diametru, t.i.:

- paliņdeglim - trauki ar diametru no 90 līdz 150 mm,
- vidējam deglim - trauki ar diametru no 160 līdz 220 mm,
- lielajam deglim – trauki ar diametru no 200 līdz 240 mm, bet trauka augstums nedrīkst būt lielāks par tā diametru.

zīm.6d:

- a - nepareizi
- b - pareizi

zīm.6e:

- a - Pozīcija deglis ieslēgta
- b - Pozīcija ekonomiskā liesma
- c - Pozīcija liela liesma

### Uzmanību!

Uz sildīšanas virsmas nedrīkst izmantot virtuves traukus, kas izbīdīti pāri tās malai.

## Deglu aizdegšana bez aizdedzes sveces

- aizšķiliet sērkocinu,
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- aizdedziniet gazi ar sērkocinu,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”), 
- izslēdziez degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

## Deglu aizdegšana ar aizdedzes sveci\*

- nospiest aizdedzes sveces taustīju 
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- pieturēt līdz aizskilas gāze,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”), 
- izslēdziez degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

## Deglu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru\*

- iespiest izvēlētā degla vadības regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- pieturēt līdz aizskilas gāze,
- pēc degla liesmās aizdegšanās, samazināt spiedienu uz regulatoru un iestatīt vēlamo liesmas apjomu.

### Uzmanību!

Modeļos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, viršmas deglus aizdedzīnāšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiežot pozīciju „liela liesma”, tādējādi panākot aizsardzības liesīgšanos.

Ja rodas grūtības ar aizdedzi, kas saistītas ar gāzes un tās sastāva mainu, nepieciešams izcentrēt uzvazni attiecībā pret aizdedzes sveci.

## Degla liesmas piemeklēšana

Pareizi noregulētām degliem ir gaiši zilas krāsas liesmas ar izteiktā iezīmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemeklēts ar degla regulatora palīdzību:

- liela liesma
- maza liesma (saukta par „ekonomisko”)
- nodzēsts deglis (gāzes padeve aizgriezta)

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjomu iespējams mainīt.

zīm.6f

- a - nepareizi
- b - pareizi

\*daži modeļi

**Uzmanību!**

Aizliegts regulēt liesmas apjomu diapazonā starp izslēgtā degļa pozīciju I un lielas liesmas pozīciju .

**Aizsardzība pret gāzes aizplūdi\***

Virtuves plīts ir aprīkota ar automātisku aizsardzības sistēmu pret gāzes aizplūdi liesmas pazušanas brīžos.

Šī sistēma aizsargā pret gāzes noplūdi brīžos, kas degla liesma nodzīst degļa noliešanas rezultātā. Lai deglis atkal aizdegotos, nepieciešama lietotāja palīdzība.

**Sildinķa apkalpe\***

Daži modeli virsmas ir aprīkotas ar sildinķi (skat. tabulu ieviētu nodalā Izstrādājumu apraksts).

●	MIN. Uzsildīšana
1	Dārzenu sautēšana, lēna vārišana
●	Zupu, lielāku edienu daudzumu vārišana
2	Lēna cepšana
●	Galas, zivju acpečšana
3	MAX. Atra uzsildīšana,
0	Izslēgšana

zīm.6g

Sildzonām ir diferenta sildīšanas jauda. Sildīšanas jaudu var pakāpenī regulēt, pagriežot kloki pa labi vai pa kreisi. Sildinķa ieslēgšana tiek signalizēta ar dzīlenās kontrolopuldzītes iedegšanos uz vadības panela.

**Uzmanību!**

Saglabājiet sildinķa tīrību – netīrumi aizfuri siltuma pievādišanu.

Sargājiet sildinķi pret koroziju. Izslēdziet sildinķi pirms trauka nonemšanas.

Neatstājiet uz ieslēgtā sildinķa traukus ar ēdienu gatavotiem ar taukiem un ellām bez uzraudzības, pārkarsēti tauki var aizdegties.

Piemērota trauka izvēle lauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezam, plakāns dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildinķa diametru (18 cm), jo tādos apstāklos ir optimāla siltuma pieva-dīšana.

zīm.6h

**Muutliku suurusega kuumutusala\***

Seda kuumutusala saab sisse lūlitada üksnes keerates nuppu pāripārveja. Vastupidises suunas keeramisega vōite lūlīti rikkuda.

joonis.6n

Vahemikus „0 ● 1 ● 2 ● 3” nupupudega töötās sisemine keeduala ja saate sujuvalt reguleerida pottidele tārnītavat soojushulku. Kui keerāte nupu hetkeks  asendisse, lūlitub sisse vāline keeduvali. Nūdusest saab mōlema kūpsetustoonil (sisemine ja vālmīne) pottidele tārnītavat soojushulku sujuvalt reguleerida, seades nupu soovitud kuumutusassendise alates „0 ● 1 ● 2 ● 3”. Sisemine lūlīti lūlitab need vāljā vālja alles pārast nupu asendisse 0 pōoramist.

**Sildīšanas zonas uzsīšanas indikators**

Ja sildīšanas zonas temperatūra pārsniež 50°C, par to signalizē attiecīgā sildīšanas lauka indikators. Sildīšanas zonas uzsīšanas indikatoru brīdinā lietotāju par nejauso karstā lauku aizskaršanu. Pēc sildīšanas zonas uzkaršanas izslēgšanas, aptuveni 5-10 minūtes tiek saglabāta uzkritā siltuma enerģija, kuru iespējams lietderīgi izmantot piem, ēdienu uzsildīšanai vai saglabāšanai siltā veidā bez nepieciešamības no jauna uzkarsēt sildīšanas lauku.

\*daži modeli

**Cepēškrāsns fukcijas un lietošana.****Cepēškrāsns darbība tradicionālā režīmā**

Cepēškrāsns var būt apsildāma ar apakšējo un augšējo sildelementu vai ar elektriska grīla palīdzību (ja ir). Cepēškrāsns darbības vadība noteikti ar viena kloka palīdzību, ar darbības režīma un temperatūras regulēšanas kompleksu savienojumu.

zīm.6i

Uzmanību!  
Plīsu modeļos neaprīkotos ar grīlu uz vadības kloķa nav  pozīcijas.

**Vadības kloķa pozīcijas**

**Neatkarīgs cepeškrāsns apgaismojums**  
Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek iestējots cepeškrāsns apgaismojums. Pielietojams piem. cepeškrāsns tilpnes mazgāšanas laikā.



**Augšējais un apakšējais sildelementi**  
Termostats lauj izvēlēties temp. no 100°C 100-250 līdz 250°C robežas. Pozīcija pielietojama cepšanas laikā.

**Grīla sildelementi**

Kloķa nostādīšanā šajā pozīcijā lauj grīlēt ēdienus uz restītēm vāi cept uz iēsma.

**Augšējais sildelementi**

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns augšējais sildelementi. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no augšas. vyepchki cverpxy.

**Apakšējais sildelementi**

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns apakšējais sildelementi. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no apakšas.

**Cepēškrāsns ieslēgšana un izslēgšana**

Cepēškrāsns ieslēgšanas nolūkā:

- noteiciet nepieciešamo cepeškrāsns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādīet kloķi vēlamajā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

Par cepēškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzīlenās **R** un sarkanās **L**. Dzīlenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepēškrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampīnas nodziņšana signalizē par iestātības temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsušā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodziņšanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā ikspūse). Dzīlenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns kameras apgaismojums”. Cepēškrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepeškrāsnī, iestātiet regulatoru pozīciju „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodzīst.

## Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grīla palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju.

zīm.6j

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm. 6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

### Iespējamās regulatora pozīcijas



#### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



#### Ieslēgts grīls

Vīspuses „grīlēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermāizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



#### Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementā iestatīšana šajā pozīcijā lauj uzkarsēt cepeškrāsns, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūnīnāšana, apceļšana no augšpuses, papildu cepšana.



#### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsns un izmanton tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.



#### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrānsi un izmanton tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

## Kontrollampīņas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīņa **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kонтrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena lievotošana uzkarsēt cepeškrāsns, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīņas **L** nodzišanas Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgšies un izslēgšies (temperatūrās saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampīņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

## Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grīla palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6l

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

### Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.



### Nulles iestatījumi

#### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



#### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grīls un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



#### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviens sildelementa.



#### Ieslēgts ventilators, grīls un augšējais sildelementi

Sīs funkcijas izmantošana praksē lauj paastrināt cepšanas procesu un un uzlābot ēdiena garšu.



#### Spēcīgs grīls (Supergrīls))

Funkcijas „spēcīgs grīls” ieslēgšana lauj grīlēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.



#### Ieslēgts grīls

Vīspuses „grīlēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermāizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



#### Ieslēgts apakšējais sildelementi

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).

## **Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements**

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsnī un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.



## **Atkausēšana**

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.

## **Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements**

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).



## **Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.**

Sīs funkcijas izmantošana praksē lauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdienu garšu.



## **Spēcīgs grils (Supergrills)**

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana lauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Sī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākā porcijas.

## **Kontrollampiņas**

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampiņas, plīts darba kontrollampiņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampiņa **L**. Kontrollampiņas degšana **R** signalizē pār cepeškrāsns darbū. Kontrollampiņas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendētā ēdienu izveitošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampiņas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampiņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns apgaismojums”.

## **Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)**

Cepeškrāns iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Sīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „○”.

### **Uzmanību!**

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

## **0 Nulles iestatījumi**



### **Neatkarīgs iekārtas apgaismojums**

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### **Ātrā sasilšana**

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



## **Ieslēgts grils**

Vīrspuses „grilēšana” tiek izmantota nelielā daudzumā galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdienu biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



## **Ieslēgts apakšējais sildelements**

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).



## **Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements**

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).



## **Ieslēgta siltā gaisa plūsma**

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” lauj sasildīt cepeškrāns priespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kamerās aizmugurējās sienas centrálajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.

Sī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāns.



## **Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements**

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Lielās siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.



## **Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements**

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Lielās siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.

## Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampinas, plīts darba kontrollampina (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampina **L**. Kontrollampinas degšana **R** signalizē pār cepeškrāsns darbu. Kontrollampinas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptē tiek rekomēdēta ēdienu ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampinas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampina **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns apgaismojums”.

## Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrānsi iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režima vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izsležšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „○”.

### Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

## 0 Nulles iestatījumi

### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek legūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelementi, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantsana.



### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviens sildelementa.



### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelementi.

Sīs funkcijas izmantsana praksē lauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlābot ēdienu garšu.



### Spēcīgs grils (Supergrills))

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana lauj grīfet ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz legūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākas porcijas.



### Ieslēgts grils

Virspuses daudzuma galas cepšanai: steiki, šnicēles, zivis, tōstermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdienu biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



### Ieslēgts apakšējais sildelementi

Sājā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar auglu pildījumu).



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi

Sājā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsnī un izmantot tumšās cepamās plātīs) cepšanai vienā līmenī.



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulātora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” lauj sasildīt cepeškrāsnī piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atskirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.



Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.

### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelementi un augšējais sildelementi

Sājā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelementi

Sājā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Lielā siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.



## Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampinas, plīts darba kontrollampina (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampina **L**. Kontrollampinas degšana **R** signalizē pār cepeškrāsns darbu. Kontrollampinas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptē tiek rekomēdēta ēdienu ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampinas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampina **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns apgaismojums”.

**Grila lietošana\***

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstāro nokaitētais grila sildelements.

Lai iestēgtu grili:

- iestatīt cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu 
- sildiet cepeškrāsnī aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojet cepeškrāsnī cepamo plātni vajadzīgajā plauktu pozīcijā, bet grilēšanas gadījuma uz iesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojet pilēšanas pannu,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

**Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimālie iestatīt uz 250 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.**

**Uzmanību!**

Grili drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās dalas var sakarst. Nēlaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

**Grilēšanas iesma izmantošana\***

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājpūtnu galas, šašliku, desinu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu iestēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas iestēšanu un izslēgšanu.

So funkciju izmantošanas laikā var rasties tālaicīga iesma motora apstāšanās vai griešanās virziena maiņa. Tas neietekmē cepšanas procesu un kvalitāti.

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīt cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīt piedzinas uzmavā, pievēršot uzmanību, lai iesmasti prīnājuma metālisksā daļas rieva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīt plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmeni un aizveriet durvis.

zīm.6y

\*daži modeļi

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNI – PRAKTISKI PADOMI

## Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdala.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātis mēlnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku.
- nav ieteicams izmantot formas un plātis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionāla sildīšana (augšejais+apakšējais sildelementi). Sāda veida forma un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ieviešanās, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarsēt, pirms mīklas izstrādājuma iznemšanas no cepeškrāsns pārbaudit tā gatavību ar koka irbulīša paīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulīts paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),

- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārgrāmatās norādītā informācija ievērojamīti atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

## Galas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojet galas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gaļavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā limēna novētojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas pūslaikā ieteicams apgriezt galu uz otru pusī. Cepšanas laikā pēriodiski pārlejiet galu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejiet galu ar aukstu ūdeni.

## Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijs)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

### Svarīgi!

Tabula norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredes un kulinārijas prasībām.

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNI – PRAKTIKI PADOMI

## Cepēškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

### Svarīgi!

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

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

## Cepēškrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju )

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

### Svarīgi!

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

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana leģerojamī pagarina iekārtas bezvārijas ekspluatāciju.

Pirms tīrīšanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams izslēgt ierīci ar izslēgšanas slēdzi vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzīšanas.

**Degli, rinki un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpuss**

Ja netīri ir degli un rinki, šos elementus no plīts nepieciešams nonērt un hōmazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu nonemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc rinku nonemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts viršmu zem degļiem un noslauči ar sausū drāniņu. Ipašu tīrību nepieciešams ievērot pie liešmu atvērem, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt deglu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

zīm.7

## Uzmanību!

Degla elementiem vienmēr jābūt sausiem. Udens dalīnas var alzkaķēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degļa degšanu.

Pārbaudīt vai degla elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

**Degla seguma neksālais izvietojums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.**

zīm.8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmanto maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumekus, asus mazgāšanas sūklus utt. Nerūsējošā tērauda dārba virsmu pirms ekspluatācijas nepieciešams rūpīgi nomazgāt. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktū notīrītas līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek nonemta montāžas laikā un ir radušās no līmēntes virtuves plīts iepakošanas laikā. Plīti nepieciešams tirīt pēc katras lietošanas reizes. Nepielaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo ipaši neatstāt piedegušas ēdienas paliekas.

## Cepeškrāsns

- Cepeškrāsns tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājāmā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:**
  - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ieļejet 0,25 l ūdens (1glāze),
  - aizveriet cepeškrāsns durvis,
  - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā
  - sildiet cepeškrāsns kāmeru aptuveni 30 minūtes,
  - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūkli vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

## Uzmanību!

Stikla priekšējo dalu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

## Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes nomaņa

Lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu, pirms spuldzītes nomaņas veikšanas pārliecīnieties, ka iekārtā ir izslēgta.

- Visus vadības klokus nostādiet pozīcijā „●”/„0” un izslēdziet strāvas padevi.
- Izgrieziet un izmazgājiet spuldzītes aizsegu, rūpīgi nosusiniet to.
- Izgrieziet apgaismojuma spuldzīti un nomainiet uz jaunu – pret augstu temperatūru (300°C) izturīgu, ar sekojošiem parametriem:
  - spriegums 230 V
  - jauda 25 W
  - vītnē E14

## Cepeškrāsns spuldzīte - zīm.9

- Rūpīgi iegrieziet jauno spuldzīti keramiskajā ligzdā.
- Izgrieziet spuldzītes aizsegu.

Ar burtu D\* apzīmētās cepeškrāsns tikušas aprīkotas ar viegli iznemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas parēdžetas cepeškrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksātoru, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurejim fiksatoriem. (Z1 i Z2) - Zim 10).

Plīts, kas apzīmētas ar burtiem Dp\* ir aprīkotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātās stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkarsusi, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurejo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotnu priekšējā daļā) un pēc tam izbīdiet atpakaļ kopā ar plāti.

\*daži modeļi

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

## Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

- veikt periodiskas vadības un darba elementu pārbaudes. Pēc garantijas perioda beigām, vismaz reizi divos gados, veikti iekārtas tehnisko apskati servisa centrā.
- novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
- veikti periodiski darba elementu tīrīšanu un kopšanu,

**Uzmanību!** Visa veida remontus drīkst veikti tikai autorizēts servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

## Durvju nonemšana

Lai vieglāk pieklūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē esošo drošības elementu (zīm. 11). Viegli prievert durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaīdiet drošības elementu un rūpīgi tonofiksējet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 11 *Enģu drošības elementu atliekšana*

### Iekšēja stikla izņemšana\*

1. Izmantojot plākano skrūvgriezi, aizkeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11a, 11b).
3. Iekšēju stiklu nonemt no turētāja (durvju apakšējā daļā). Nonemt vidus stiklu (zīm. 11c).
4. Nomazgāt stiklu ār tīrs ūdens un nelielu Mazgāšanas līdzekla daudzumu.

Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkoties pretējā secībā. Stikla gludai daļai jābūt novietotai augšā.

**Uzmanību!** Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvis, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvis jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 11c - Nonemot iekšējo stiklu. 2 logi

## PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- zinot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemak pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties klientu apkalpes centrā vai servīsā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

\*daži modeļi

## Durvju nonemšana

Lai vieglāk pieklūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē esošo drošības elementu (zīm. 12a) Viegli prievert durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaīdiet drošības elementu un rūpīgi tonofiksējet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Enģu drošības elementu atliekšana*

### Iekšējā stikla izņemšana\*

1. Ar plakānu skrūvgriežu palīdzību izbīdīt durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvis apakšējā daļā).

Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).

4. Nomaigājet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.

Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretēji secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet noskeltajiem stūriem apakšpusē.

**Uzmanību!** Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvis, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvis jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 12d - Nonemot iekšējo stiklu. 3 logi.

Zīm. 12d1 - Nonemot iekšējo stiklu. 2 logi.

# PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMECLS	RISINĀJUMS
1. Deglis neaizdedzas	netīras liesmu atveres	aizgriezt gāzes pievades ventili un vadības regulatorus, izvēdināt telpu, izņemt deglus, iztīrīt un izpūst liesmu atveres
2. Gāzes aizdedze nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
	pārtraukumi gāzes pievadē	atvērt gāzes pievades ventili
	netīra (taukaina) gāzes aizdedze	iztīrīt gāzes aizdedzi
	vadības regulatori iespiesti nepietiekami ilgi	pieturēt iespiesto regulatoru līdz parādās liesma visapkārt degla vainagam
3. Liesma degla aizdedzināšanas laikā nōdziest	vadības regulators pārāk ātri atlaists vaļā	pieturēt vadības regulators ilgāk iespiedu pozīcijā „liela liesma”
4. elektriskais aprīkojums nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
5. programmētāja displejā parādās laiks „0.00”	iekārta ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies tīslaičīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. Programmētāja lietosanās instrukcija)
6. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	valīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampinu (skat. nodalū Tirišanaun kopšana )

## TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V~50 Hz
Nominālā jauda	max. 6,5 kW
Virtuves plāts izmēri (augstums/platums/dzīlums)	60 / 60 / 85 cm
Atbilst ES standartiem un prasībām standarti	EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1







