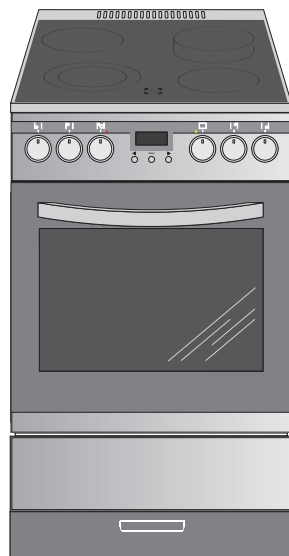


FCCW5*
FCCX5*



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / ELEKTRISKĀ PLĪTS

LT
ET
LV

11

12

7

8

3, 4

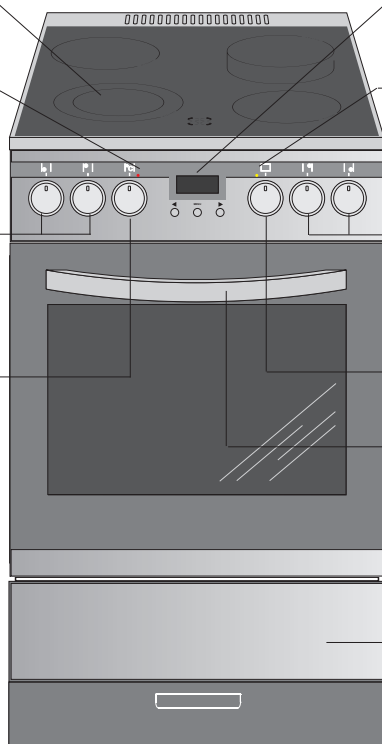
5, 6

1

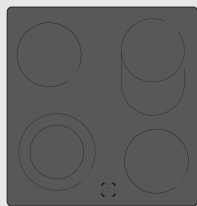
2

9

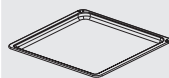
10



1a



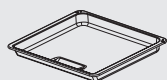
2a



3a



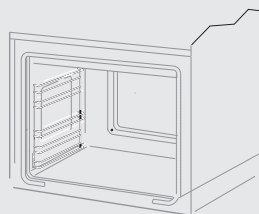
3b



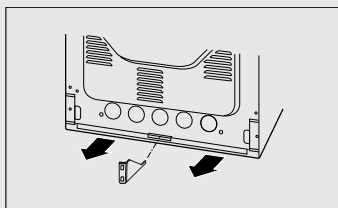
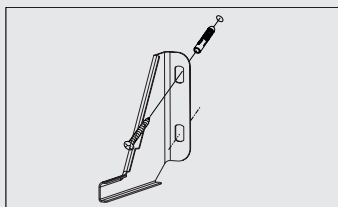
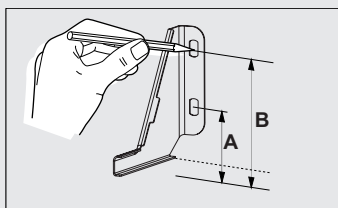
3c



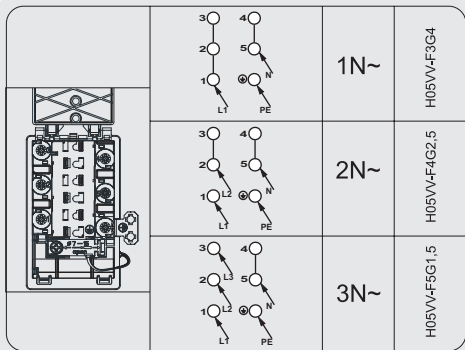
3d



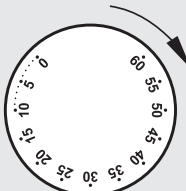
3e



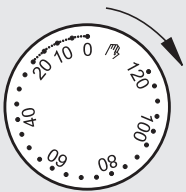
3z



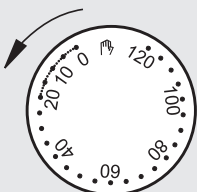
4b



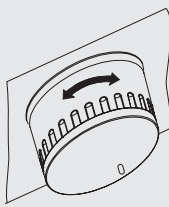
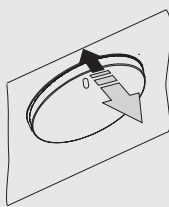
6a



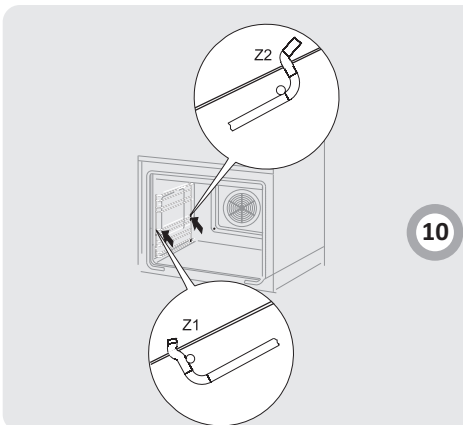
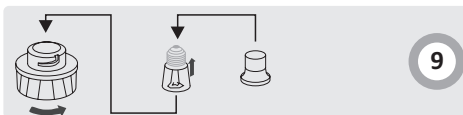
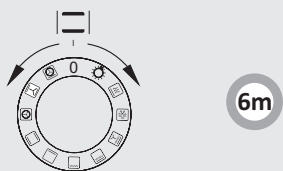
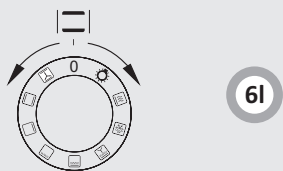
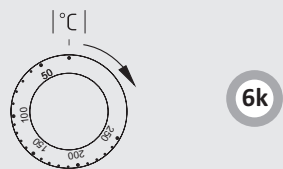
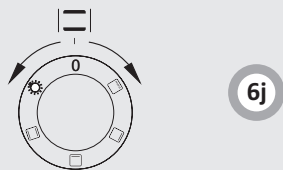
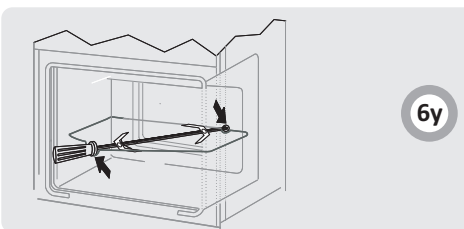
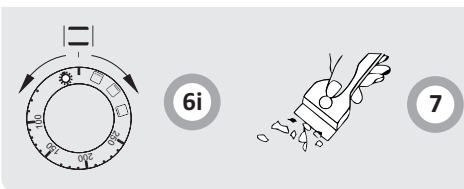
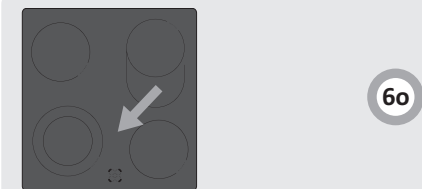
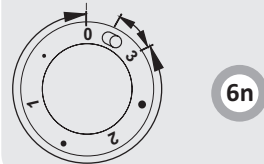
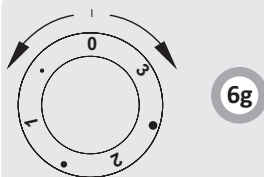
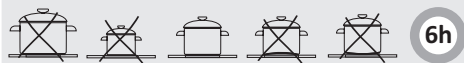
6b

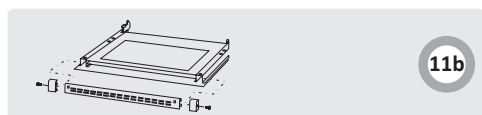
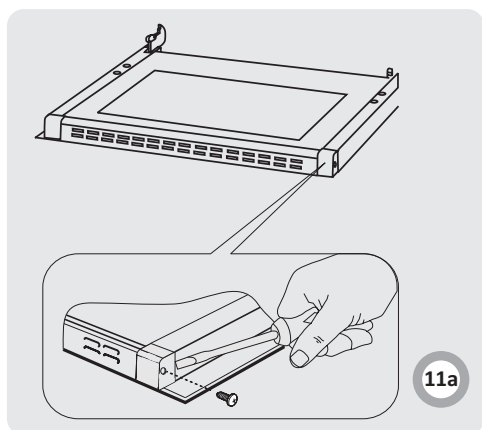
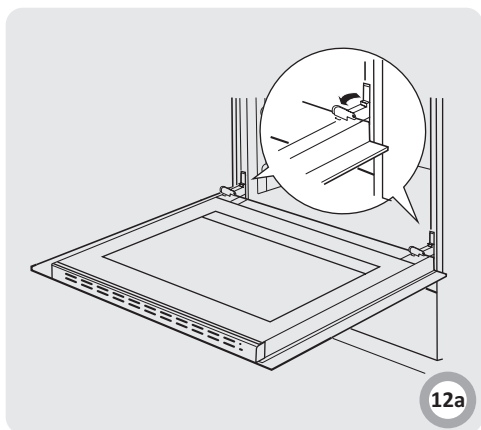
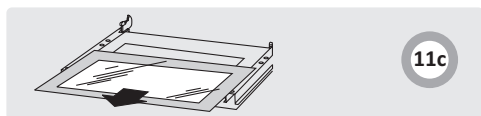
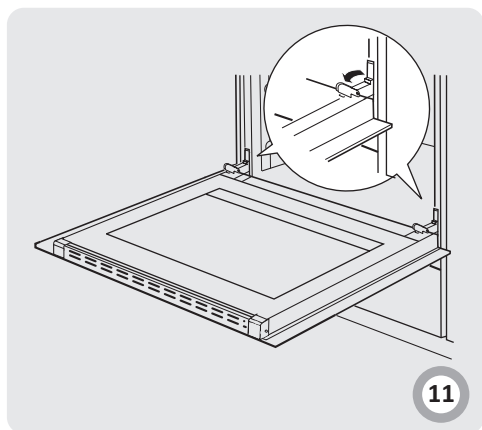


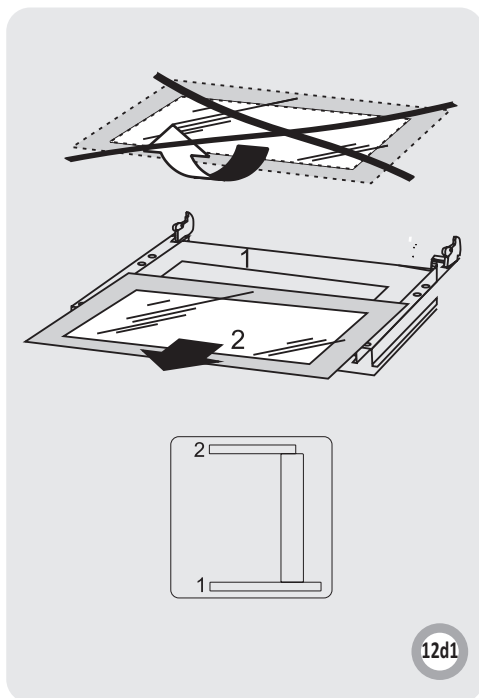
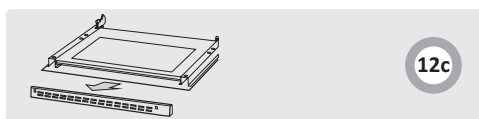
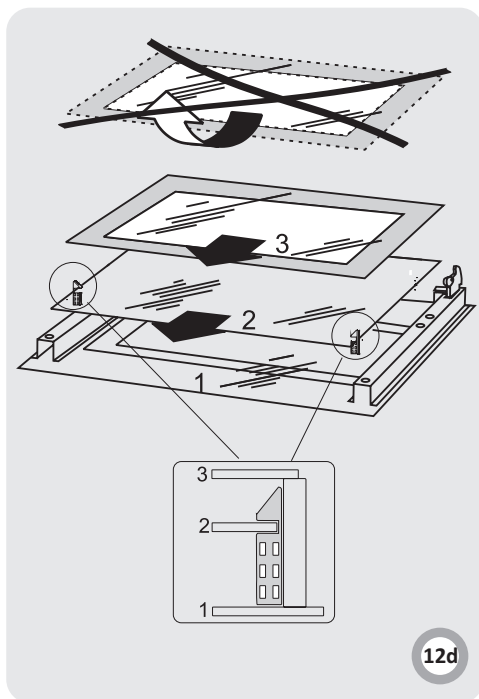
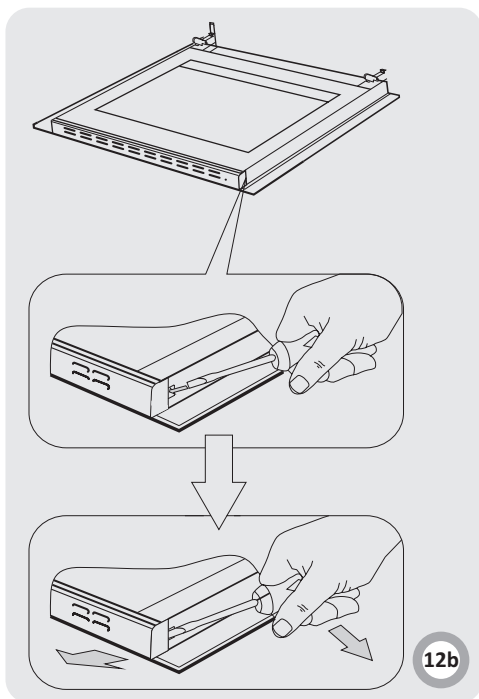
6c



6x







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

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

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

Laikydamišį jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuvė naudokitės tiktai perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	7
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	7
SAUGOS NURODYMAI	8
GAMINIO APRASYSMAS	10
IRENGIMAS	11
APTARNAVIMAS	12
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	17
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	20
VEIKSMŲ AVARIJOS METU	21
TECHNINIAI DUOMENYS	22

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

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

Dėmesio! Naudodamišį programavimo įtaisą nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.



IŠPAKAVIMAS

Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai. Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.

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



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidėdate prie aplinkos apsaugos.

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

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

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 atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

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

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

Dėmesio. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas. Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesiogiai neliešų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Stebėkite, kad kaitlentė nebūtų užteršta ir kad nebūtų užliejama iš puodų ištekkančiais skysčiais.
Ši pastaba ypač taikoma cukrui, kuris reaguoja su kaitlente ir gali ją negrįžtamai pažeisti. Reguliariai šalinkite galimus nešvarumus.
- Ant įkaitusių kaitviečių draudžiama statyti indus su šlapiu dugnu. Jie gali būti negrįžtamų kaitlentės pakeitimų priežastis (nenuvalomos dėmės).
- Naudokite tik tai indus, kuriuos gamintojas pripažino tinkančiais stiklokeraminiam paviršiui.
- Jei kaitlentė yra įskilusi, išjunkite elektrą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Neįjunkite kaitlentės, prieš tai nepastatę ant jos indo.
- Draudžiama naudoti indus su aštriais kraštais. Jie gali pažeisti stiklokeraminį paviršių.
- Nežiūrėkite į besikaitinančias (indų nepadengtas) halogenines kaitvietes.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Į stalčių draudžiama dėti karštus indus ir įdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tik tai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykitės šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskačiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R*
- 9 Orkaitės durų rankena
- 10 Stalčius
- 11 Stiklokeraminis paviršius
- 12 Programavimo įtaisas

Viryklės įranga – suvestinė:

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

FCC* - Pieš 2a

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos. Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus.
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsiliėtų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 13 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.

Nurodymai montuotojui

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

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

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

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

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

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

Pieš. 4b

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juostelių.
- išimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemonės nuo orkaitės kameros vidaus,
- įjunkite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimu įtaisais, dispiėjus bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

Nenustatčius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

- aptarnaudami prietaisą laikykitės saugos nurodymų.

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

Rankenėlės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:

1. švelniai paspausti rankenėlę ir atleisti,
2. pasunkti į norimą padėtį. Žymės ant rankenėlės krašto paeiliui rodo orkaitės ar kaitvietės programų padėtis.

Pieš.6x

Laikmatis M*

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

Pieš.6a

Mechaninis laikmatis* Ms*

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

Pieš.6b

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

Pieš.6c

Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas

Indo parinkimas

Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius. Pailgiems puodams skirta specialioji, praplėsta 170x265 mm kaitvietė. Nenaudokite indų su įgaubtu ar išgaubtu dugnu. Nepamirškite uždenkti indo tinkamu dangteliu. Rekomenduojama naudoti indus su storu dugnu.

Užteršti kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.

Pieš.6h

Kaitinimo galios pasirinkimas

Kaitvietės yra skirtingų kaitinimo galių. Kaitinimo galia reguliuojama palaipsniui, sukaant rankenėlę į dešinę ir į kairę.

Pieš.6g

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

Svarbu!

Kaitvietė įjungama sukaant rankenėlę tiksliai laikrodžio rodyklės kryptimi. Sukaant kita kryptimi galima sugadinti jungiklį.*

Pieš.6n

Rankenėlės „0 • 1 • 2 • 3“ diapazone dirba vidinė kaitvietė ir galima reguliuoti indui perduodamą šilumos kiekį. Trumpam pasukant rankenėlę ties  pažymėta padėtimi, įjungama išorinė kaitvietė. Nuo to momento galima sklandžiai reguliuoti dviejų (vidinio ir išorinio) laukų indui perduodamą šilumos kiekį, nes vidaus išjungiklis išjungia šias kaitvietes tiksliai pastatčius rankenėlę ties 0 padėtimi.*

Rankenėlės padėtyse „0 • 1 • 2 • 3“ veikia vidinė kaitvietė – galima tolygiai reguliuoti indui išskiriamą šilumos kiekį. Trumpam pasukus rankenėlę į padėtį, pažymėtą kaip , įjungama išorinė kaitvietė. Nuo šios akimirkos galima tolygiai reguliuoti abiejų kaitviečių (vidinės ir išorinės) indui išskiriamą šilumos kiekį, nustatčius rankenėlę pasirinktoje kaitinimo padėtyje „0 • 1 • 2 • 3“. Vidinis jungiklis išjungia šias kaitvietes tik tada, kai rankenėlė nustatoma 0 padėtyje.*

Kaitvietės įkaitinimo indikatorius

Kaitvietės temperatūrai užaugus virš 50 °C, užsidega tinkamas kaitvietės indikatorius.

Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius įspėja, kad naudojotąs atsitiktinai nepalietų 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 kaitinimo.

Pieš.6o - Kaitvietės įkaitimo indikatorius

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Pieš.6i

Dėmesio !

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra  padėties.

Galimos rankenėlės padėties



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



100-250
°C

Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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 išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „●“ / „0“.

Galimos rankenėlės padėties



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjunti orkaitę:

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

Pieš.6z

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

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

Pieš.6z

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

Orkaitė su priverstine oro apytaka

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



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

Dėmesio!

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiksliai nustatytą temperatūrą.

Pieš.6z

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

Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje)*.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

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



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgį skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiksliai iš apačios. Naudokite norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

*Kai kuriuose modeliuose

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. Ši orkaitė valdoma su orkaitės režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija,

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Izslėgšana notiek ar abu vadības kloķu nostādīšanu „●”/„0”.

DĒmesio!

Pasīrīkus bet kurā orkaitēs funkcijā, kaitinīmas (kaitinīmo elements ir pan.) jīungjamas tīktai nustačīus temperatūrā.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Įjungta oro apytaka

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

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Šio kaitinimo būdo privalumai:

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



Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvai, kepintuvai ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tik iš apačios. Naudojantis norėdami pakepti pyragus iš apačios.

Pieš.6z

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

Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje)*.

*Kai kuriuose modeliuose

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 210°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190 °C.

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

Iešmo funkcijos naudojimas*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu: (žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)

- valgį užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite jį su šakutėmis,
- rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaičiuojant nuo apačios,
- virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkreipiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
- įsukite rankeną,
- Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

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

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka

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

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

Svarbu!

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

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

Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „●“ 7 „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Valymas po kiekvieno naudojimo

- Nedidelius, neprisvilusius nešvarumus nuvalykite drėgna kempine be valymo priemonės. Panaudojus indo ploviklį gali atsirasti melsvų dėmių. Šios dėmės ne visada pašalinamos iš karto, netgi panaudojus specialią valymo priemonę.
- Stipriai prilipusius nešvarumus šalinkite su aštria mentele, kaitlentę nuvalykite drėgnu skudurėliu.

Pieš.7

Dėmių šalinimas

- Šviesias, perlinės spalvos (aliuminio likučiai) dėmės galima šalinti nuo atvėsusios kaitlentės su specialia valymo priemone. Kalkiniai likučiai (pvz. išbėgus vandeniui) šalinami actu arba specialia valymo priemone.
- Salindami cukrų, valgius su cukrumi, plastmasę ir aliuminio plėvelę negalima įjungti kaitvietės! Su aštria mentele nedelsiant kruopščiai nugarndykite (dar karštus) likučius nuo kaitvietės. Pašalinę nešvarumus kaitlentę galite įjungti ir jai atvėsus, nuvalyti ją specialia valymo priemone.

Specialias valymo priemones galima įsigyti specializuotose elektrotechnikos, buitinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvių salonuose. Aštrios mentelės parduodamos įrankių, statybinių medžiagų bei dažymo medžiagų parduotuvėse.

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

Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „●“ 7 „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Orkaitė

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

Dėmesio !

Stiklinės korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

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

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

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

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

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

Pieš. 11 - Vėrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

Pieš. 11C - Vidaus stiklo išėmimas

Durelių nuėmimas

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

Pieš. 12A - Vėrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 3.
Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 2.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinę sistemą
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiau pateikiamos lentelės nurodymų. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMŲ AVARIJOS METU

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1. Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2. Programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
3. Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valymo ir priežiūros skyrių)

Dėmesio!

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa
Vardinė galia
Prietaiso kategorija

230V/400V~50 Hz
maks. 9,2 kW
85 / 50 / 60 cm

Atitinka EB taisykles:

EN 50304 EN 60335-1, EN 60335-2-6

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi.

Enne tehastest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal.

Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda.

Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel.

Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast.

Onnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

SISUKORD

LUGUPEETUD KLIENT

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID

OHUTUSJUHISED

SEADME KIRJELDUS

PAIGALDAMINE

KASUTAMINE

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

HOOLDUS JA PESEMIN

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

TEHNILISED ANDMED

23

23

24

26

27

28

33

36

37

38

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Pak-su tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõtu vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõtu ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusosalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Arge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahiuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahiuüks korralikult. Määratud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäära tarbimist.



LAHTIPAKKIMINE

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

konnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatu!



KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE

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

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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on koos-
kõlas seadme kasutamisjuhendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu selle-
le, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldus-
töid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

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

Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovi-
tame lapsed ahjust eemale hoida.

Tähelepanu. Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid
või teravaid metallesemeid ukseklaasi puhastamiseks,
kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pra-
gunemist.

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid
seadmeid.

- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiiga võib tähendada põletusohu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Ei tohi lubada pliidiplaadi määrdumist või sinna keevate vedelike sattumist. Eriti ohtlik on suhkur, mis reageerib keraamilise pinnaga; see võib kaasa tuua pliidiplaadi parandamatu kahjustuse. Kui midagi sattub pliidiplaadile, tuleb see sealt otsekoheselt eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusalaale märja põhjaga nõusid, sest see võib põhjustada kuumutusala pöördumatuid kahjustusi (kõrvaldamatuid plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praod või tükide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada pliidi kasutamine ja pöörduda volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidle ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelatud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Ärge asetage pliidi sahtlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

1a

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 3, 4, 5, 6 Kuumutusala ümberlülitid
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toitemärgutuli R*
- 9 Praeahju ukse käepide
- 10 Hoiusahtel
- 11 Keraamiline pliidiplaat
- 12 Timer

Pliiditarvikute loetelu::

- 3a Ahjuplaat*
- 3b Küpsetusplaat*
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3d Praevarras ja hargid*

FCC* - 2a

Pliidi paigaldamine

- Kõõk peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Kõõgimööbli katematerjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulla.
- Ventilator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusjuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgu, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tõmmata.

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 elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud. Teave eksperdile Pliit on toodetud kasutamiseks kolme-faasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega ⊕ märgitud kontakti külge kaitseahel. Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariolukorras välja lülitada.

joonis 4b

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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

*Mõned mudelid

Enne esimest sisselülitamist

- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusala sisse 4 minutiks ilma keedunõude-ta.

Tähelepanu!

Elektronitaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00).

Seadke paika jooksev kella-aeg (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

Tähtis!

Ahju sisemust võib pesta ainult sooja vee ja vähesel hulgal nõudepesuvahendiga.

Pöördenupud on peidetud juhtimispaneelil ja et sooritada mingisugust funktsiooni, siis selle eesmärgiks tuleb:

1. Ornalt vajutada pöördenupule ja lasta lahti, 2. Paigutada viimane soovitud positsioonile. Pöördenupp on vastavalt märgistatud teljepinnal nii, et sobib ahju iga järgmise funktsiooni täitmist või siis pliidiplaadi tööd.

joonis.6x

Munakel M*

Munakel ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaali kella mehhanismiga, mis meenutab lühiajaliste kulinaarsete toimingute vajadusi. Munakella abil saab mõõta ajavahemikke 0 kuni 60 minutini.

joonis.6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

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

joonis.6b

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

Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse 0.

joonis.6c

Kuumutusalaade juhtimine Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.

Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusala mõõtmetega 170 × 265 mm. Arge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Kasutage treitnud paksu põhjaga potte. Mustus kuumutusala või poti põhjas segab soojusolekannet.

joonis.6h

Kuumutusvõimsuse valik

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

joonis.6g

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

Muutliku suurusega kuumutusala*

Seda kuumutusala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu päripäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lülitit rikkuda.

joonis.6n

Nupu piirkonnas 0 • 1 • 2 • 3 lülitatakse ümber kuumutusala elemente, seejuures võib teostada ka tarbitava võimsuse sujuvat reguleerimist. Pöörates lühiajaliselt nupu piirkonda, mis on tähistatud 0 lülitate sisse välimise kuumutusala. Seejärel võib reguleerida sujuvalt soojushulka, mida annavad edasi kuumutusala mõlemad osad (sisene ja väline); kuumutusala osade väljalülitamine on võimalik ainult, keerates nupu asendisse 0*

Vahemikus „0 • 1 • 2 • 3“ nuppudega töötab sisemine keeduala ja saate sujuvalt reguleerida pottidele tarnitavat soojushulka. Kui keerate nupu hetkeks 0 asendisse, lülitub sisse väline keeduväli. Nüüdsest saab mõlemal küpsetustsoonil (sisemine ja välimine) pottidele tarnitavat soojushulka sujuvalt reguleerida, seades nupu soovitud kuumutusasendisse alates „0 • 1 • 2 • 3“. Sisemine lülitit lülitab need väljad välja alles pärast nupu asendisse 0 pööramist.*

Kuumutusala temperatuurindur

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

joonis.6o - Kuumutusala temperatuurindur

*Mõned mudelid

Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



100-250
°C

Pealt- ja altkuuumutus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuuumutus

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



Altkuuumutus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

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

joonis. 6z

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

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

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuuumutus

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



Altkuuumutus

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



Pealt- ja altkuuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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

Sundkonvektsoioniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsoon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



Konvektsoon, pealt- ja altkuumutus

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

joonis. 6z

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

L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitat asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine)*.

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevad tooted.

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

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



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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

L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine)*.

*Mõned mudelid

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210 °C, funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

Tähelepanu!

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

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

Küpsetamine

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

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

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

Liha grillimine

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

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundkonveksiooniga praeahi

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

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE Pliidil - PRAKTILISED NÕUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

Tähtis!

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

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenemisele. Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●”/ „0”. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

Puhastamine iga kasutuskorra järel

- **Väikesed kinnipõlemata plekid** ee aldaie niiske pehme lapi või käsnaa puuastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta pinnale sinaka helgiga laigud. Need plekid on usna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puuastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil. Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.**

joonis. 7

Plekide eemaldamine

- **Heledaid helkivaid plekke (tekkinud alumiiniumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul. Lubjasetteplekke (näit. vee aurustumise tagajärjel) saab kõrvaldada äädika või spetsiaalse vahendi abil.
- Suhkrust ja magusatest ainetest ning plastmassi ja alumiiniumfooliumi sulamisel tekkinud plekkide eemaldamiseks ärge lülitage vastavat kuumutusala välja, vaid eemaldage plekk võimalikult kiiresti kuumas olekus terava kaabitsa abil. Pärast mustuse kõrvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puuastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotstarbelised puuastusvahendid leiata kaubamajades, spetsialiseeritud elektrote nikakauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisustussalongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitöövahendite, ehitustööriistade ja maalritarkite kauplustes.

Praeahi

- Puuastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puuastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- **Auruga puuastamine – Steam Clean:**
 - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
 - sulgeda ahju uks,
 - temperatuuri pöödenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöödenupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata svaammiga või puuastus lapiga ning järgnevalt läbi pesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.
- Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puuastamiseks abrasiivseid puuastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

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

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

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

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

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

Ukse äravõtmine

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

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse äravõtmine

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

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnmisel:

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

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

TÕRGE	PÕHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Taimer näitab „0.00”	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
3.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge	230/400V~50 Гц
Nimivõimsus	suurim 9,2 kW
Pliidi mõõtmed	85 / 50 / 60 cm

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

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 iepakojšanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība.

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām.

Lietošanas instrukcija ir jāsauglabā 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 mājāsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

Satura rādītājs

PAMATINFORMĀCIJA	39
KĀ TAUPĪT ENERGIJU?	39
IEKĀRTAS APRAKSTS	42
UZSTĀDĪŠANA	43
APKALPE	44
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĒ – PRAKTISKI PADOMI	48
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	51
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS	51
TEHNISKE PARAMETRI	52

KĀ TAUPĪT ENERGIJU?



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

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus. Katli ar plakanu un biezu dibenu ļauj ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas. Atcerieties par katla vāku, pretējā gadījumā elektroenerģijas patēriņš pieaug cetrkārtīgi!

- Trauku pielāgošana sildīšanas lauka virsmai. Gatavošanas trauks nekad nedrīkst būt mazāks par sildīšanas lauku.

- Rūpējieties par vārīšanas zonas un katlu apakšas tīrību. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtināšiem tīrīšanas līdzekļiem.

- Izvairieties no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis. Iekārtas laicīga izslēgšana un paliekošā siltuma izmantošana. Ilgstoša gatavošanas laika gadījumā izslēdziet sildīšanas laukus uz 5-10 minūtēm pirms gatavošanas laika beigām. Tas palīdz ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas. Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Galu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.

- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.

Uzmanību! Programmētāja izmantošanas gadījumā iestatiet īsāku ēdiena pagatavošanas laiku.

- Grilēšana ar siltā gaisa plūsmu un aizvērtām cepeškrāsns durvīm

- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.

- Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja/saldētavas tuvumā. Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

IZSAIŅOŠANA

Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsaņošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtni vidi. Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtni vidi nekaitīgi, 100% nododami



pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisini, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaņošanas laikā, lūdzam, uzglabāt atstātus no bērniem.



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

Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Lietotājs ir atbildīgs

par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikalā un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciāliem negatīviem sekām apkārtni vidi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

Uzmanību. Iekārta un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildēlementiem, 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 saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkopes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

Uzmanību. Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka. **NEKAD** nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.

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

Uzmanību. Ja plīts virsma ir ieplaisājusi izslēdziet strāvu, lai izvairītos no strāvas trieciena.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē. Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.

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

Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārļiecinieties vai ierīce ir izslēgta. Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.

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

- Pievērsiet īpašu uzmanību bērniem, kas atrodas plīts tuvumā. Tieša saskare ar ieslēgtu plīti virsmu var novest pie apdegumiem!
- Pievērsiet uzmanību tam, lai mājssaimniecības aprīkojums un tā vadi nepieskartos sakarsušajai cepeškrāsnij vai sildīšanas virsmai, jo šī aprīkojuma izolācija nav noturīga pret augstas temperatūras iedarbību.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Nepieļaujiet sildīšanas virsmas nosmērēšanu un noliešanu. Jo īpaši tas attiecas uz cukuru, kas reaģē ar keramisko plīti virsmu, izraisot neatgriezeniskus bojājumus. Radušos bojājumus nekavējoties notīriet.
- Nenovietojiet uz sakarsušiem sildīšanas laukiem traukus ar mitru apakšu, jo tas var radīt neatgriezeniskas izmaiņas uz plīti virsmas (nenotīrāmus traipus).
- Izmantojiet traukus, kuru ražotājs ir norādījis, ka tie ir piemēroti izmantošanai uz keramiskās plīti virsmas.
- Negatavojiet ēdienu alumīnija vai plastmasas traukos. Nekad nenovietojiet plastmasas priekšmetus vai alumīnija foliju uz karstas plīti virsmas. Augstās temperatūrās tie kūst un var sabojāt keramisko plīti virsmu.
- Neieslēdziet plīti virsmas sildīšanas laukus bez iepriekšējas trauku novietošanas uz sildīšanas laukiem.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes, vākus un alumīnija foliju, nav ieteicams novietot uz indukcijas plīti virsmas. Šie priekšmeti var sakarsts.
- Neizmantojiet traukus ar asām malām, kas var sabojāt keramisko plīti virsmu.
- Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm traukus, kuru svars pārsniedz 15 kg, bet uz plīti sildīšanas laukiem traukus, kuru svars pārsniedz 25 kg.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neizmantojiet iekārtu ar tehniskiem bojājumiem. Visus bojājumus var novērst tikai pilnvarota persona.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā nepieciešams atvienot iekārtu no energoapgādes tīkla.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.

1a

- 1 Termoregulatora vadības regulators
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīna L
- 8 Plīts darba kontrollampīna R*
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne
- 11 Keramiskā plīts virsma
- 12 Elektroniskais programmētājs

Aksesuāri:

- 3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem*
- 3b Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)*
- 3c Cepamā plāts cepešiem
- 3d Dakša un grilēšanas iesma rāmis*
- 3e Sānu režģi*

Keramiskā plīts FCC* - zīm. 2a

*daži modeļi

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu, bet plīts novietojumam jānodrošina brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Plīts ir izstrādāta Y klasē, tas nozīmē, ka vienpusēji var būt apbūvēta ar augstu mēbeli vai sienu. Iebūvēšanai paredzēto mēbelu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem.
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērigai taukvielu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājiņas, 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, uzrāpjoties pa cepeškrāsns durtijām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm. 3z

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

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

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam*

Plīts rūpnīciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu mainstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā. Piekļuve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka noņemšanas, atbloķējot eņģes 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 ķēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar (⚡). Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkoti ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēdža pārslēgiem jābūt min. 3 mm. Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

Zīm.4b

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus, iztīriet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru un sildīšanas virsmu no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprikojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- sakarsējiet cepeškrāsnī (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), noņemiet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet, sildīšanas laukus sildiet aptuveni 4 min. bez trauku novietošanas.

Uzmanību!

Plītim, kas aprīkotas ar elektronisko programētāju. Ja, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies „0.00”. Iestatiet programētāja pašreizējo laiku. (Skat. programmatūra izmantošana).

Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.

- visas tehniskās darbības veiciet saskaņā ar drošības instrukcijas norādījumiem.

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

Vadības regulatori „apslēpti” vadības panelī.

Lai izvēlētos funkcijas nepieciešams:

1. viegli iespiest vadības regulatoru un palaist vaļā,
 2. iestatīt vēlamo funkciju.
- Vadības regulators atbild par cepeškrāsns funkcijām.

Zīm. 6x

Mehāniskais minūšu skaitītājs M*

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

Zīm.6a

Mehāniskais hronometrs Ms*

Hronometrs ir paredzēts cepeškrāсна darbības regulēšanai. To var uzstādīt diapazonā no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc uzstādīta laika nobeigšanas ieslēgts skaņas signāls un automātiski izslēgts cepeškrāsns. Programēšana – regulatoru rotēt pulkstenrādītāja kustības virzienā un uzstādīt noteikto laiku.

Zīm.6b

Kad regulators iz uzstādīts uz „0” pozīciju, cepeškrāsns nevar būt ieslēgts. Gadījumā, kad Jūs negribat lietot hronometru, to jāuzstāda uz pozīciju 1.

Zīm.6c

Trauku piemeklēšana

Pareizi piemeklētu trauku apakšas lielumam un formai jāatbilst izmantojamā sildīšanas lauka virsmai. Sautēšanas katliem tiek izmantots speciāli paplašināts sildīšanas lauks, kura izmēri ir 170x265. Nedrīkst izmantot traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu. Jāatceras, lai traukti tiktu izmantoti kopā ar pareiza izmēra vākiem. Ieteicams izmantot traukus ar biezu pamatni.

Netīri trauki un sildīšanas lauki neļauj pilnībā izmantot siltumu.

Zīm.6h

Sildīšanas jaudas piemeklēšana

Sildīšanas jauda ir mainīga silšanas jauda. Silšanas jaudu var regulēt pakāpeniski, pagriežot regulatoru pa labi vai pa kreisi.

Citas regulatora pozīcijas

Zīm.6g

- 0 Izslēgšana
- Minimums, uzsildīšana
- 1 Dārzenu sautēšana, lēnā gatavošana
- Zupu vārīšana, lielāku ēdiena daudzumu pagatavošana
- 2 Lēnā cepšana
- Galas, zivs cepšana
- 3 Maksimums, ātrā uzsildīšana, ātrā gatavošana, ātrā cepšana

Svarīga informācija!

Sildīšanas lauku atļauts ieslēgt, pagriežot vadības regulatoru atbilstoši pulksteņa rādītāju virzienam. Ieslēdzot pretējā virzienā var sabojāt ieslēgšanu.

Zīm.6n

Regulatora diapazonā „0●1●2●3” darbojas iekšējie sildīšanas lauki un iespējams regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu. Uz īsu brīdi pagriežot regulatoru pozīcijā , sāksies ārējās sildīšanas zonas ieslēgšanās. No šī brīža iespējams regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu ar abām sildīšanas zonām (iekšējo un ārējo), jo iekšējais izslēgšanas slēdzis izslēgs šīs zonas tikai pēc regulatora iestatīšanas pozīcijā 0.

Iestatot regulatoru diapazonā „0●1●2●3”, darbojas iekšējie sildīšanas lauki, lai varētu viegli regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu. Ielieciet iestatot regulatoru pozīcijā , tiek ieslēgts ārējais sildīšanas lauks. No šī brīža iespējams regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu no abiem sildīšanas laukiem (iekšējā un ārējā), regulatoru iestatot vēlamajā sildīšanas pozīcijā „0●1●2●3”. Iekšējais izslēgšanas slēdzis izslēdz šos laukus tikai pēc regulatora iestatīšanas pozīcijā 0.

Sildīšanas zonas uzsildīšanas indikators

Ja sildīšanas zonas temperatūra pārsniedz 50°C, par to signalizē attiecīgā sildīšanas lauka indikators. Sildīšanas zonas uzsildīšanas indikators brīdina lietotāju par nejaūšu karstā lauka aizskaršanu.

Pēc sildīšanas zonas uzkaršanas izslēgšanas, aptuveni 5-10 minūtes tiek saglabāta uzkrātā siltuma enerģija, kuru iespējams lietderīgi izmantot piem., ēdiena uzsildīšanai vai saglabāšanai siltā veidā bez nepieciešamības no jauna uzkarst sildīšanas lauku.

Zīm.6o - Sildīšanas zonas uzsildīšanas indikators

*daži modeļi

Cepeškrāns fukcijas un lietošana.

Cepeškrāns darbība tradicionālā režīmā

Cepeškrāns var būt apsildāma ar apakšējo un augšējo sildelementu vai ar elektriska grila palīdzību (ja ir). Cepeškrāns darbības vadības notiek ar viena koka palīdzību, ar darbības režīma un temperatūras regulēšanas kompleksu savienojumu.

zīm.6i

Uzmanību!

Plišu modeļos neaprikotos ar grilu uz vadības koka nav  pozīcijas.

Vadības koka pozīcijas



Neatkarīgs cepeškrāns apgaismojums

Ar koka nostādīšanu šajā pozīcijā tiek ieslēgts cepeškrāns apgaismojums. Pielietojams piem. cepeškrāns tīlnes mazgāšanas laikā.



100-250 °C

Augšējais un apakšējais sildelements
Termostats ļauj izvēlēties temp. no 100°C līdz 250°C robežās. Pozīcija pielietojama cepšanas laikā.



Grila sildelements

Koka nostādīšana šajā pozīcijā ļauj grilēt ēdienus uz restītēm vai cept uz iesma.



Augšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāns augšējais sildelements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no augšas. выпечки сверху.



Apakšējais sildelements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāns apakšējais sildelements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no apakšas.

Cepeškrāns ieslēgšana un izslēgšana

Cepeškrāns ieslēgšanas nolūkā:

- noteiciet nepieciešamo cepeškrāns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādiēt koki vēlamojā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

Par cepeškrāns ieslēgšanas signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzeltenās **R** un sarkanās **L**. Dzeltenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāns darbu. **L** Sarkanās kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdīnu nepieciešams ievietot sakarsuā cepeškrānī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns kameras apgaismojums”. Cepeškrāns izslēgšana – lai izslēgtu cepeškrāni, iestatiet regulatoru pozīcijā „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodziest.

Cepeškrāns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepeškrāni iespējams uzstādīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šis cepeškrāns 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 ieslēgts cepeškrāns kameras apgaismojums.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostertmaizes, desas, sacepumi (cepmā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā ļauj uzkarstēt cepeškrāni, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūnāšana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāni un izmantot tumšās cepamās plātes) cepšanai vienā līmenī.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāni un izmantot tumšās cepamās plātes) cepšanai vienā līmenī.

Kontrollampīnas

zīm.6z

Par cepeškrāns ieslēgšanas signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāns darbu. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepeškrānī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns apgaismojums”.

Cepečkrāšns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)
Cepečkrāšni iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šis cepečkrāšns 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

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

Uzmanību!

Uzsildīšanas ielēgšana (sildelementa u.tml.), ielēdzot jebkuru no cepečkrāšns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0

Nulles iestatījumi



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepečkrāšns kameras apgaismojums.



Ātrā sasildīšana

Ielēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepečkrāšns sasildīšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ielēgts tikai ventilators bez neviena sildēlementa.



Ielēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.



Spēcīgs grils (Supergrils)

Funkcijas „spēcīgs grils” ielēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ielēgtu augšējo sildēlementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepečkrāšns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.



Ielēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ielēgts apakšējais sildelements

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepečkrāšns silda tikai ar apakšējo sildēlementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mītrā mīkla un ar augļu pildījumu).



Ielēgts augšējais un apakšējais sildēlements

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepečkrāšns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepečkrāšni un izmantot tumšās cepamās plātiņ) cepšanai vienā līmenī.



Ielēgts ventilators, apakšējais sildēlements un augšējais sildēlements

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

Kontrollampīnas

zīm.6z

Par cepečkrāšns ielēgšanas signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ielēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepečkrāšns darbu. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepečkrāšns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepečkrāšnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ielēgsies un izlēgsies (temperatūras saglabāšana cepečkrāšns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepečkrāšns apgaismojums”.

Cepečkrāšns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildēlementu)

Cepečkrāšni iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildēlementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šis cepečkrāšns 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

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

Uzmanību!

Uzsildīšanas ielēgšana (sildelementa u.tml.), ielēdzot jebkuru no cepečkrāšns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0

Nulles iestatījumi



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepečkrāšns kameras apgaismojums.



Ātrā sasildīšana

Ielēgts augšējais sildēlements, grils un ventilators. Sākotnējās cepečkrāšns sasildīšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildēlementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildēlements.

Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj patērēt cepšanas procesu un uzlabot ēdiena garšu.



Spēcīgs grils (Supergrils)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildēlementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsnī, kas ļauj ātrāk un vienlaicīgi apceptot tā lielākās porcijas.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, saņemumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts apakšējais sildēlements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildēlements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma

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

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildēlements un augšējais sildēlements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildēlements

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

Kontrollampīnas

Zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkaršētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

Grila lietošana*

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstaro nokaitētais grila sildēlements.

Lai ieslēgtu grilu:

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

Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimāli iestatīt uz 210 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.

Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.

Neļaujiet bērniem tuvojies iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājputnu gaļas, šašliku, desu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.

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

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriēt ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīet cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīet piedziņas uzdevā, pievēršot uzmanību, lai iesma stiprinājuma metāliskās daļas rēva atbilstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīet plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmenī un aizveriet durvis.

Zīm.6y

*daži modeļi

Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdaļa.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātīm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātiņš melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātiņš gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvekcijai sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu 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 ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarstēt,
- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka iebulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais iebulītis 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 konvekcijai cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),
- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva

nozīme un tos ir iespējams korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām, ja pavāgrāmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni

Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis (1-4)	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Svarīgi!

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis { 4 } 1	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
		210	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!

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis (4)	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
		210	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 korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

Lietotāja rūpes par keramikas plīts virsmas ikdienas tīrīšanu un kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas kalpošanas laiku.

Pirms tīrīšanas izslēdziet iekārtu, pievēršot uzmanību tam, lai visi regulatori atrastos pozīcijā „●” / „0”. Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Keramikā plīts virsma

- Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Iespēju robežās plīti ieteicams mazgāt siltā ūdenī (pēc sildīšanas lauku indikatoru nodzišanas). Nepieļaujiet spēcīgu sildīšanas lauku nosmērēšanos, jo īpaši ar piedegušām ēdiena un izgarojumu paliekām.
- Neizmantojot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt. Tie var saskrāpēt virsmu, radot neatgriezeniskus bojājumus.
- Plīts virsmai piekaltušus netīrumus iespējams noņemt ar speciālu skrāpi, ievērojot piesardzību, lai netiktu sabojāta keramiskās plīts virsma.

zīm.7

Uzmanību!

Asus asmeņus vienmēr jāaizsargā pret korpusa pārvietošanos (pietiek uzspiest ar īkšķi). Izmantošanas laikā ievērojot piesardzību – savainošanās draudi – nepieļaujiet, ka rīks varētu nokļūt bērnu rokās.

- Ieteicams izmantot saudzīgus tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus ar atbilstošām norādēm, piem., visa veida šķīdumi vai emulsijas tauku noņemšanai. Gadījumā, ja norāžu nav, ieteicams izmantot siltu ūdeni un trauku mazgājamā līdzekļa vai nerūsējošu virtuves izlietņu tīrīšanas līdzekļa šķīdumu.

Tīrīšanai un mazgāšanai izmantojiet mīkstu, saudzīgu un labi absorbējošu drāniņu. Katru reizi pēc mazgāšanas keramisko plīti virsmu noslaukiet sausu. Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai keramikā plīts virsma netiktu sabojāta, lai nerastos dziļi skrāpējumi un rievas, ko varētu radīt metālisku vāku vai citu asu priekšmetu trieciēni.

Svarīgi!

Ierīces tīrīšanai un uzglabāšanai nedrīkst izmantot nekādus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus priekšmetus. Korpusa priekšpusē tīrīšanai izmantojiet tikai siltu ūdeni, kam pievienots neliels daudzums trauku vai stikla mazgājama līdzekļa. Tīrīšanai neizmantojot pienu.

Cepečkrāsns

- Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:
- uz plāts cepečkrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdeni (1 glāze),
- aizveriet cepečkrāsns durvis,

- temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 500C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildēlementa pozīcijā,
- sildiet cepečkrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
- atveriet cepečkrāsns durvis, kameras iekšpusē tīriet ar drāniņu vai sūkli, pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgājama līdzeklis.

- Pēc mazgāšanas izslaukiet cepečkrāsns kameru.
- Plīts aprīkojuma emaljētos elementus mazgājiet ar siltu ūdeni un trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu.
- Neizmantojiet šķidrumus, kas satur organiskās skābes (piem., citronskābi), kas varētu izraisīt keramiskās emaljas matēšanos vai paliekošus plankumus.

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepečkrāsns apgaismojuma spuldzītes nomaiņa

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms spuldzītes nomaiņas veikšanas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.

- Visus vadības kļūkus 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
- vītne E14

Cepečkrāsns spuldzīte - zīm.9

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

Ar burtu **D*** apzīmētās cepečkrāsnis tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepečkrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem. (Z1 i Z2) - Zīm 10).

Plītis, kas apzīmētas ar burtiem **Dp*** ir aprīkotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātas stieple vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdiet vadotnes (ja cepečkrāsns ir uzkarusī, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizķerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam izbīdiet atpakaļ kopā ar plāti.

*daži modeļi

- Plītis, kas apzīmētas ar burtu **K***, ir aprīkotas ar ieliktniem, kas pārklāti ar speciālu katalītisku emalju. Pateicoties šai emaljai, tauku un pārtikas palieku netīrumi paši atdalās ar nosacījumu, ka tiek nav piekaltusi vai piedeguši (pārtikas un tauku paliekas jāizvāc pēc iespējas ātrāk, lai tās nepiekalstu un nepiedegtu, kas laus izvairīties no ilgstošas manuālas cepeškrāsns tīrīšanas). Lai veiktu katalītiskā cepeškrāsns tīrīšanu, tajā uz 1 stundu jāiestata 250°C temperatūra. Ja pārtikas palieku ir maz, procesu var saīsināt. Zīm. 10a

Uzmanību!

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

Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. 11). Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumam pareizi iegultas eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 11 Eņģu drošības elementu atlikšana

Iekšēja stikla noņemšana*

1. Izmantojot plakano skrūvgriezi, aizķeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11b, 11c).
3. Iekšējo stiklu noņem no turētāja (durvju apakšējā daļā). Noņem vidus stiklu (zīm. 11c).
4. Nomazgāt stiklu ar tīrs ūdens un nelielu mazgāšanas līdzekļa daudzumu. Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkotos 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 - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi

Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. 12a). Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumam pareizi iegultas eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a Eņģu drošības elementu atlikšana

Iekšējā stikla izņemšana*

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

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

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

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

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

*daži modeļi

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
1. Iekārta nedarbojas	pārrāvums strāvas pa- devē	pārbaudiet mājas droši- nātāju sistēmu, nomai- niet sadegušos droši- nātājus
2. programmētāja disple- jā cikliski pulsē „0.00”	iekārta ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies īslaicīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. <i>Programmētāja lietošanas instrukcija</i>)
3. nedarbojas cepeškrās- ns apgaismojums	vaļīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampu (skat. nodaļu <i>Tīrīšana un kop- šana</i>)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums

230V/400V~50 Hz

Nominālā jauda:

max. 9,2 kW

Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)

85 / 50 / 60 cm

Atbilst ES standartiem un prasībām

EN 50304 EN 60335-1, EN 60335-2-6

