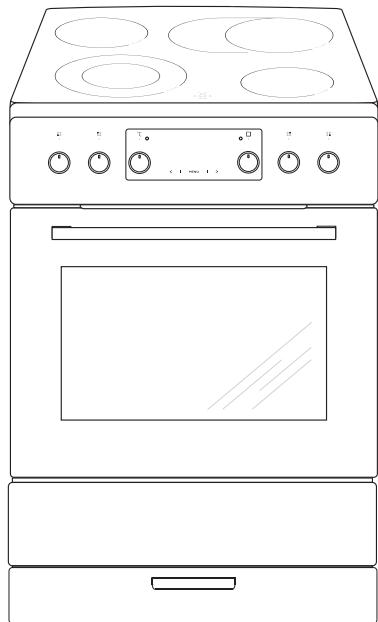


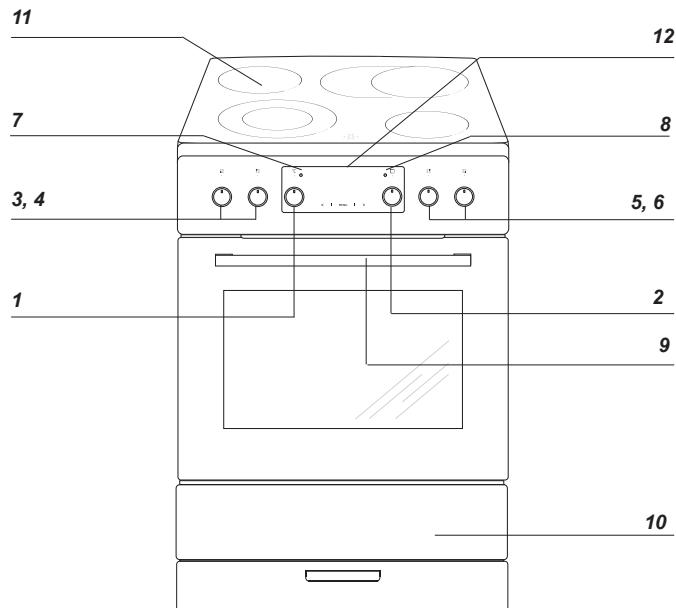


FCCW6*
FCCX6*

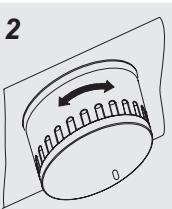
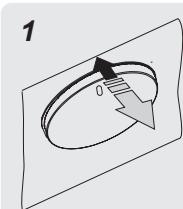
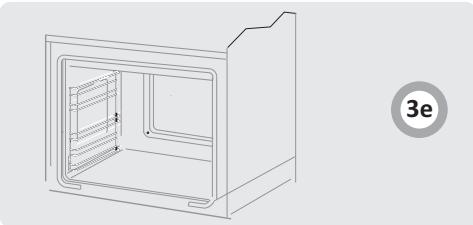
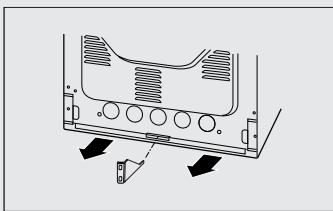
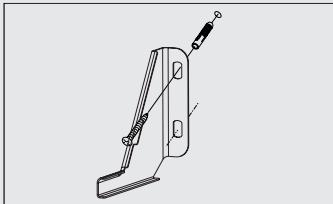
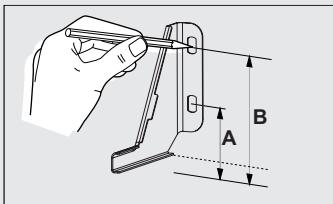
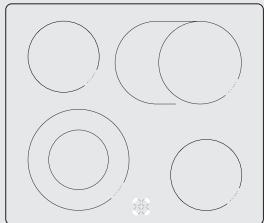


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT

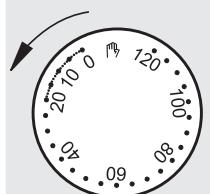
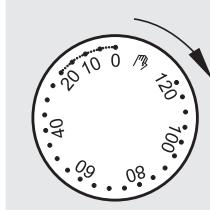
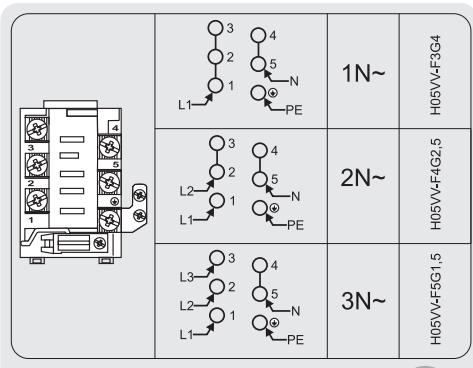
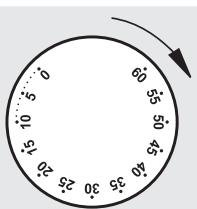
LT
ET



1a

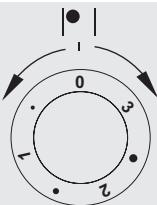


6x

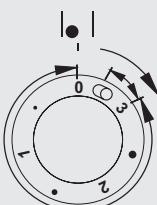




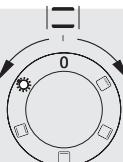
6h



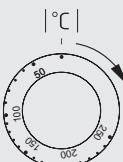
6g



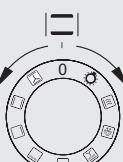
6n



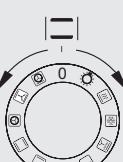
6j



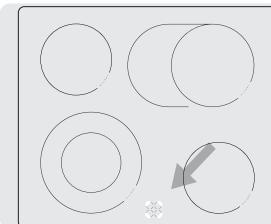
6k



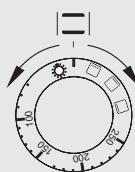
6l



6m



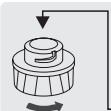
6o



6i



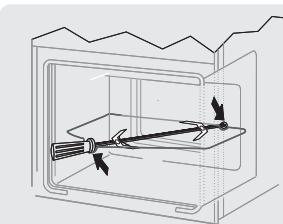
7



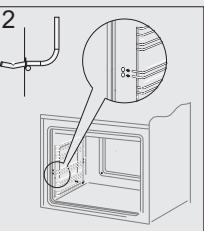
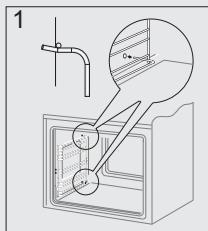
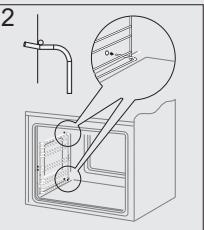
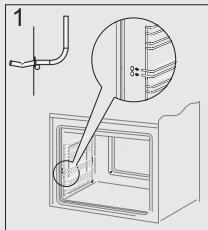
9



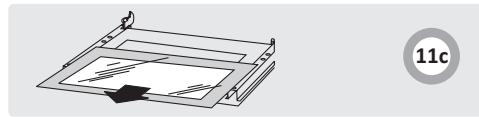
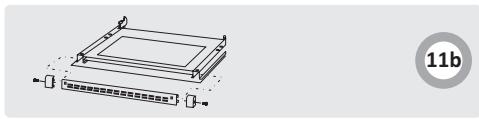
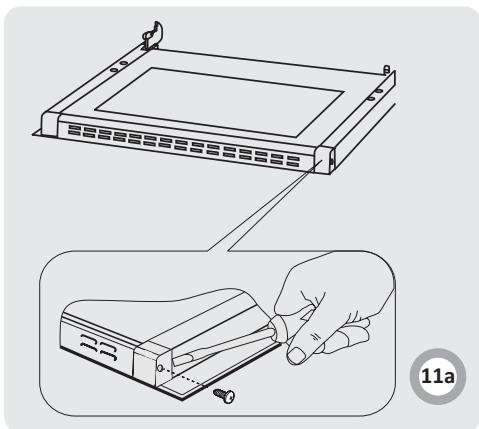
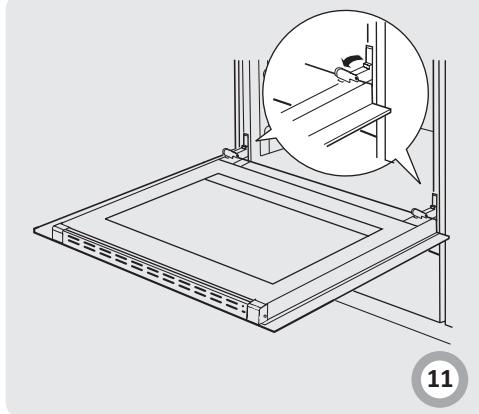
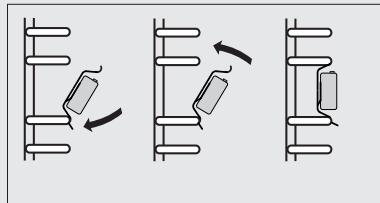
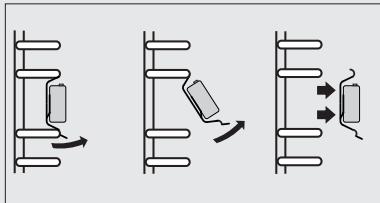
6z

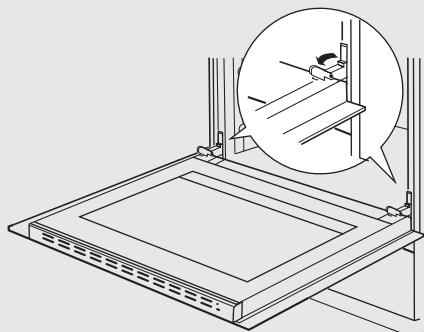


6y

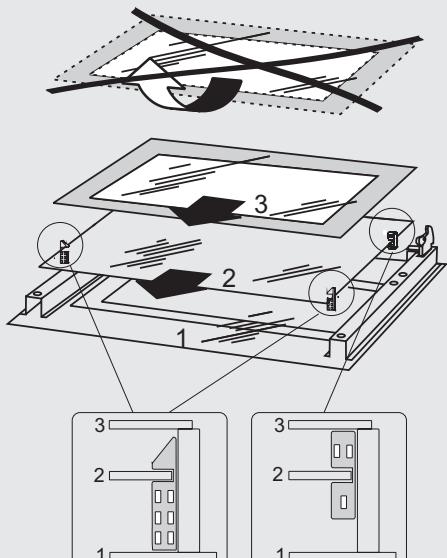


10

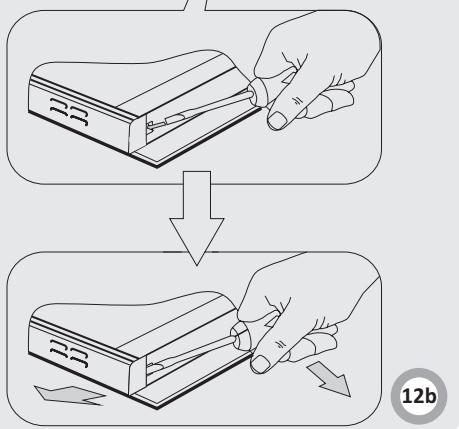




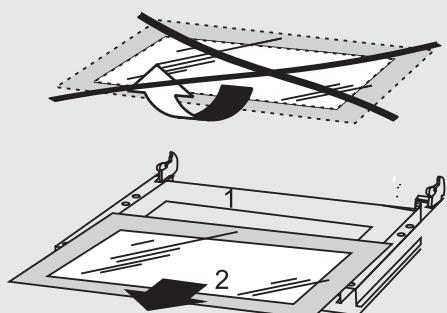
12a



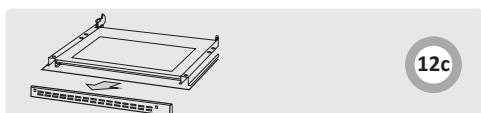
12d



12b



12d1



12c

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

Dėmesio!

Virtuve naudokite tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasiliake teisę atlikti pakeitimą, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	7
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIĄ	7
SAUGOS NURODYMAI	8
GAMINIO APRĀŠYMAS	10
IRENGIMAS	11
APTARNAVIMAS	12
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	17
VIRYKLES VALYMAS IR PRIEZIŪRA	20
VEIKSMAI AVARIJOS METU	21
TECHNINIAI DUOMENYS	22

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIĄ



Atsakingai vartodami elektra, tau-pote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime 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 grotelės, virykles plökštę švarius.

Nešvarumai trikdo šilumos perdvavimo procesą – stipriai prisiudege nešvarumai pašalinami tiktais natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių aṅgas bei degiklių purkštuvų aṅgas.

- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“.

Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.

- Naudokitės orkaitės ruošdami tiktais didesnius valgijų kiekius.

Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degliklio.

- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą.

Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.

- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždar orkaitės dureles.

• Sandariai uždarykite orkaitės dureles. Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiliui. Geriausia nedelsiant juos šalinti.

- Nestatykite virykles prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojimas be reikalo padėja.

Dėmesio! Naudodamiesi programavimo įtaisu nustatykite atitinkamai trumpesnį valgijų paruošimo laiką.



IŠPAKAVIMAS

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

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



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

Plastmasine medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima daž kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymim. Pakartotinai naudodamiesi medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamiesi sunaudotus prietaisus, prisdidele 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 atsakingu asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

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

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

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

SAUGOS NURODYMAI

- Naudodamiesi virykle ypatingą démesį atkreipkite į arti virykliés esančius vairus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite démesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesiogiai neliestų jkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Sių prietaisų izoliavimo medžiaga néra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklés be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Stebékite, kad kaitlenté nebūtu užteršta ir kad nebūtų užliejama iš puodų ištekančiais skyčiais.
Si pastaba ypač taikoma cukrui, kuris reaguoja su kaitlente ir gali ją negrižtamai pažeisti. Reguliariai šalinkite galimus nešvarumus.
- Ant jkaitusių kaitviečių draudžiama statyti indus su šlapiu dugnu. Jie gali būti negrižtamų kaitlentės pakeitimų priežastis (nenuvalomos démesės).
- Naudokite tiktais indus, kuriuos gamintojas pripažino tinkanciaisiais stiklokeraminiams paviršiui.
- Jei kaitlenté yra iškilusi, išjunkite elektros, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Neijunkite kaitlentės, pries tai nepastatę ant jos indo.
- Draudžiama naudoti indus su aštriais kraštais. Jie gali pažeisti stiklokeraminių paviršių.
- Nežiūrėkite į besikaitinančias (indų nepadengtas) halogenines kaitvietes.
- Ant atidarytu orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštriu metaliniu daiktu. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- I stalčių draudžiama dėti karštus indus ir jdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tiktais igalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklés elektros maitinimą ir iškvieсти igaliotą specialistą.
- Būtinai laikykiteis šios instrukcijos taisykių ir nurodymų. Asmenims, neperskaiciusiems 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 reguliatoriaus 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 Padékla kondit. gaminiams kepti*
3b Kepimo padékla*
3c Grotelės grillui
3d Iesma stienis un dakša*

FCC* - Pieš 2a

*Kai kuriuose modeliuose

IRENGIMAS

Viryklės statymas

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

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Irengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarančiakai perdirbti ar atlikti elektros sistemos paketimus.

Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykoje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamaja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė jėampa yra 230°V. Virykle galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), irengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schema.

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

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

Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtina susipažinkite su vardiniu duomenų lentelėje bei prijungimo schemaje pateikta informacija.

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

Kifas, negu schemaje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstu, montavimas.*

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstu. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstu, neleidžia, pvz., vaikui užsikart ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklę

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

APTARNAVIMAS

Prieš pirmąkart įjungus viryklię

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juosteles.
- išsimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaitės kameros vi daus,
- jukite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaite (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Dėmesio!

Ijungus į tinklą virykle su elektroniniu reguliavimo įtaisu, displejje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją). **Nenustačius aktualaus laiko, orkaite neveikia.**

Svarbu!

Elektroniniame programavimo įtaise irengti jutikliai valdomi pirštu paleičiant pažymetus paviršius.

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atnkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

Rankenėlės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:

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

Pieš.6x

Laikmatis M*

Laikmatis nevaldo viryklys. Tai yra garsinis signalizatorius, primitantis apie trumpą laiką trūkančių kulinarinį veiksmu atlikimą. Matuojamo laiko diapazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš.6a

Mechaninis laikmatis* Ms*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiamā.

Programavimas rankenėlė pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš.6b

Rankenėlei esant „0“ padėtyje orkaitė nedirbs. Atveju, kai nerorite naudoti laikmocio 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 uždengti indo tinkamu dangteliu. Rekomenduojama naudoti indus su storu dugnu.
Užterštū kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.

Pieš.6h

Kaitinimo galios pasirinkimas

Kaitvietės yra skirtingu kaitinimo galui. Kaitinimo galia reguliuojama palaipsniu, sukant rankenėlę į dešinę ir į kairę.

Pieš.6g

MIN. kaitinimas

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

Svarbu!

Kaitvietė įjungiamama sukant rankenėlę tiktais laikrodžio rodyklės kryptimi. Sukant kita kryptimi galima sugadinti jutiklį.*

Pieš.6n

Rankenėlės padėtyje „0 ● 1 ● 2 ● 3“ veikia vidinė kaitvietė – galima tolygiai reguliuoti indui išskiriama šilumos kieki. Trumpam pasukus rankenėlę į padėti, pažymėta kaip , įjungiamā išorinė kaitvietė. Nuo šios akimirkos galima tolygiai reguliuoti abiejų kaitvietių (vidinės ir išorinės) indui išskiriama šilumos kieki, nustatius rankenėlė 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 įtinkamas kaitvietės indikatorius.

Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius ispėja, kad naudotojas atsitiktinai nepaliestų karštos kaitvietės. Išjungus kaitvietės įkaitinimą, per 5-10 minutes Jame dėr yra susikaupusios šilumos energijos, kurią galima išnaudoti, pvz, pašildymui arba valgių šilumos palaikeymu, neįjungiant kaitvietės įkaitinimo.

Pieš.6o - Kaitvietės įkaitimo indikatorius

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

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

Pieš.6i

Dėmesio !

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra padėties.

Galimos rankenélės padėtys



Neprieklausomas orkaitės apšvietimas

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



Ijungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

Ttermostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapažone. Naudoktės juo kepdami.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenélė ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudoktės norédami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenélė ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudoktės norédami pakepti pyragus iš viršaus.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

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

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norédami įjunti orkaite:

- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūra ir kaitinimo būda,
- pastatykite rankenélė 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 signalizuja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į ikitintą orkaite, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiyimas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

Orkaitės įjungimas – norédami įjungti orkaite, sukdami rankenélė į kaire pastatykite ją tiès „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

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

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

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

Galimos rankenélės padėtys



Neprieklausomas orkaitės apšvietimas

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



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenélė ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudoktės norédami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenélė ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudoktės norédami pakepti pyragus iš viršaus.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

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



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenélė ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama išprastu būdu.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į ikitintą orkaite, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiyimas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

APTARNAVIMAS

Orkaitė su priterstine oro apytaka

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



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitėje ijungiamama pyrago kepimo funkcija. Iprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

Pieš.6l

bei temperatūros reguliavimo rankenéle, kurj pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš.6k

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

Dėmesio !

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



Neprilausomos orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi apšvieciama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamерą.



Greitas pakaitinimas

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



Atsildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Ijungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu ižungtam viršutiniam kaitinimo elementul. Si funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbineje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudojkitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama iprastu būdu.

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Izslēgšana notiek ar abu vadības kloķu nostādīšanu „●“ / „0“.

Dėmesio !

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



Neprilausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviectama orkaitės kameros. Nau dojama pvz. valant orkaitės kameras.



Greitas pakaitinimas

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



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinėma esant tuo pačiu įjungtam viršutiniui kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukštessnę 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

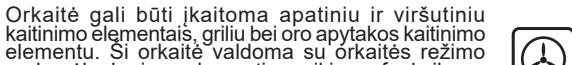
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudotekės norėdama pakępti pyragus iš apačios.

*Kai kuriuose modeliuose



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



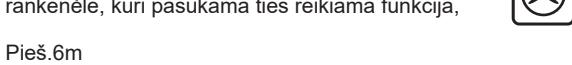
Įjungta oro apytaka

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

Siš kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkliaciją aplink orkaitęje esančio valgio.

Siš kaitinimo būdo priviliumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos ižanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejuo-se darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgiu, kas turi itakos ju skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



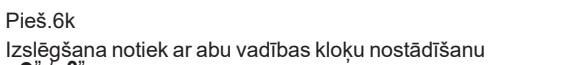
Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiamas 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 funkciją. Valgis pakepamas iš apačios.



Pieš.6m



Pieš.6k



Pieš.6k

APTARNAVIMAS

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norédami įjungti grili:

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

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

Démesio!

Griliu skrudinama esant uždarytoms 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 paukščienai, 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 skrudinimų kokybei.

Démesio!

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

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

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

Pieš.6y

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Konditerinių gaminių kepimas

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

cijoje pateikiamų verčių, laikykiteis instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su piverstine oro apytaka

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

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

Svarbu!

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

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

Valymas po kiekvieno naudojimo

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

Pieš.7

Dėmių šalinimas

- Šviesias, perlinės spalvos (aliuminio likučiai) dėmes galima šalinti nuo atvésusios kaitlentės su specialia valymo priemonė. Kalkiniai likučiai (pvz. išbégus vandeniu) šalinami actu arba specialia valymo priemonė.
- Salindami cukrų, valgius su cukrumi, plastmassę ir aliuminio plėvelę negalima išjungti kaitvietės! Su aštria mentele nedelsiant kruopščiai nugramdykite (dar karštus) likučius nuo kaitvietės. Pašalinę nešvarumus kaitlentę galite išjungti ir jai atvésus, nuvalyti ja specialią valymo priemonę.

Specialias valymo priemones galima išsigityti specializuotose elektrotechnikos, būtinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvų salonoose. 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 „•“ / „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Orkaitė

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

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinų priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „•“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- lšsukite ir nuplaukite lemputės dangtelį. Sausai ji nuvalykite.
- lšsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite naują – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparią, šių parametru lempute:
 - itampa 230 V
 - galia 25W
 - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš. 9

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

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinilius orkaitės lentynelių, laikiklius. „Dp“* raidėmis pažymėtose viryklose yra prie vieliniių orkaitės kreipikliai pritrūktinti nerūdijančio plieno ištraukiamai kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Siuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukt i (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esancius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

*Kai kuriuose modeliuose

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Periodinės apžiūros

- Be einamuų viryklės valymo darbu, būtina:
- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniams laikotarpiai, bent karta į du metus, priežiūros centri reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
 - pašalinti aptiktus eksploatavimo 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 kameras, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje itvirtintą apsauginį elementą. Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami irentginti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Irenčiamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išjovos būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginių elementą. Neirenicus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 11 - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

Vidaus stiklo išémimas*

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

Pieš.11C - Vidaus stiklo išémimas

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

*Kai kuriuose modeliuose

Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

Vidaus stiklo išémimas*

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

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1.Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2.Programavimo įtaiso displejėje 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. Valumo ir priežiūros skyrių)

Dėmesio!

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa

230V/400V~50 Hz

Vardinė galia

maks. 9,9 kW

Prietaiso kategorija

85 / 60 / 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 tehasest väljumist ja pakkimist teeb õga pliit läbi katsetused ohustehnika ja toimimise alal.

Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda.

Siintoodud juhiste järgmine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel.

Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast.

Önnetusjuhtumite 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	23
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	23
OHUTUSJUHISED	24
SEADME KIRJELDUS	26
PAIGALDAMINE	27
KASUTAMINE	28
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED	33
HOOLDUS JA PESEMINE	36
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	37
TEHNILISED ANDMED	38

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei sääste-
ta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda.
Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elekt-
rienergia kokkuhoiiks anname järgmisi
soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnöude kasutamine. Pak-
su tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbitrimine kuni 4 korda!
- Välgive toiduvalmistusnöö põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalas läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusalas läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmis-
tusnöö põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nööde puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoime-lisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Arge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusalas 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 toiduval-
mistamise lõppu. Tähelepanul! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud ukse-tihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Pu-hastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemaärast tarbimist.



LAHTIPAKKIMINE

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



KÄIBELT KÖRVALDATUD SEADME KÄIT- LEMINE

Kui seade körvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvötu-punkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendi. Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmater-
jalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähiselle. Ra-kendates korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnahoole.

Teavet vastuvötpunktide asukohta kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

OHUTUSJUHISED

- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuuide töötava pliidiga võib tähendada põletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätkke 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 seal otsekohe eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusalale märja pöhjaga nõusid, sest see võib pöhjustada kuumutusala põõrdumatuid kahjustusi (kõrvvaldamatuid plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praoed või tükkide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada pliidi kasutamine ja pöörduva volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidile ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelatud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Ärge asetage pliidi sahlisse tuliseid (üle 75 °C) pofte ega panne, ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid.
- Defekstset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Törke 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 möeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

SEADME KIRJELDUS

1a

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülitி
- 3, 4, 5, 6 Kuumutusalade ümberlülid
- 7 Temmoregulaatori 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

PAIGALDAMINE

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilaatsioon peab töötama korralikult ning köikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Köögimööbli kattematerjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulila.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusjuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgus, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tömmata.

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 juhtimestiku 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 tarbijavale nimivoolelule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avarillülit, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega  märgitud Kontakti külge kaitseahel. Pliidi toiteahelas peab olema lülit, mille abil on võimalik pliiti avariiolukorras välja lülitada.

joonis 4b

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

- Eemaldaage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooga veega, millele on lisatud nöödepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusalad sisse 4 minutiks ilma keedunöoudeta.

Tähelepanu!

Elektronitaimeriga varustatud mudeliteil ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkvavad nullid (0,00).

Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit).

Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

Tähtis teave!

Elektrooniline programmeerija on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud piindade sõrmega puudutamisel.

Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

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

1. Ornata 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*

Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaalgiga kellamehhanismiga, mis meenutab lühiajalisest kulinaarsest toimingute vajadusest. 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 mõõdumisel lülitub sisse helisignal ja praeahhi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosutti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis.6b

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

joonis.6c

*Mõned mudelid

Kuumutusalade juhtimine Keedunöude valik

Õigesti valitud keedunööd põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusalala läbimõõdule. Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusalala mõõtmegae 170×265 mm. Ärge kasutage kumeria või nõogusa põhjaga keedunöösid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Kasutage treitud paksu põhjaga potte. Mustus kuumutusalal või poti põhjas segab soojusolekannet.

joonis.6h

Kuumutusvõimsuse valik

Kuumutusalad on erineva võimsusega. Kuumutusvõimsust on võimalik reguleerida sujuvalt, keerates nuppu pärinpäeva või vastupäeva.

joonis.6g

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

Muutliku suurusega kuumutusala*

Seda kuumutusala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu pärinpäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lülitida rikkuda.

joonis.6n

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

Kuumutusala temperatuuriandur

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

joonis.6o - Kuumutusala temperatuuriandur

KASUTAMINE

Praehai ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Pealt- ja altkuumutus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

- määrase kindlaks töötigimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhnuppa vastavasse asendisse, keerates nuppu paremale.

joonis. 6z

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

R märgutuli võib pöleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

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

*Mõned mudelid

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppuide asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

joonis. 6z

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

KASUTAMINE

Sundkonvektsiooniga praeahi

Ahju sooijendatakse ülemise ja alumise küttekehaga ning grillküttekehaga. Ahju juhtimine toimub juhtrupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

joonis. 6z

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

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude ärendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja röngasküttekeha)

Ahjal on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel röngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtrupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6m

joonis. 6k

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



Konvektsioon

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

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

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

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

Funktsiooni „turbo grill“ puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruuunistub. 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 nuppuude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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

joonis. 6z

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

KASUTAMINE

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 tilkuva rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppu kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

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

Tähelepanu!

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

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhnnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonis)

- 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 toetüks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppu kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

joonis. 6y

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavaliselt kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jäääb tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jäätma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jäätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalüliti 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.

Lihagrillimine

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

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

Tähtis!

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

Puhustuse 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 aldage niiske pehme lapi või käsnaga puhastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta piinale sinaka helgiga laigud. Need plekid on üsna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.
- Tugevalt kinnikuivananud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil.** Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.

joonis. 7

Plekki eemaldamine

- Heledaid helkivaaid plekke (tekkinud alumiumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil kulma plaadi puhul. Lubjasetteplekki (näit. vee aurustumise tagajärjel) saab kõrvaldada äädika või spetsiaalse vahendi abil.
- Suhkrust ja magusatest ainestest 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 puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotsstarbelised puhastusvahendid leiate kaubamajades, spetsialiseeritud elektrotehnikauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisüstustsalongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitsiohvahendite, ehitustööriistade ja maaliritarvikute kauplustes.

Praehahi

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

Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju sisenosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu ise-äranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahu valgustus joonis. 9

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

Tähtedega **D*** märgistatud pliitiidel on kergelt eemaldatavad traadid siinid pliidil tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tömmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist.

joonis. 10

Tähtedega **Dp*** märgistatud pliitiidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb väija mitte ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatiide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreib plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

joonis. 10a

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

Ülevaatus

Lisaks pliidile ja ahju puastamisele kuulub ülevaatusse juurde:

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

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

Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puastamisel võib ukse eest ára võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole. Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgi seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist árge unustage fiksaatorit alla laskmasti. Västab sel juhul vőivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

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

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puastamisel võib ukse eest ára võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole(joon 12A). Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgi seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist árge unustage fiksaatorit alla laskmasti. Västab sel juhul vőivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D,12D1.
4. Pesta klaas soojal vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi törkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.

Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poolte pöördumist.

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

TÖRGE	PÖHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elektroonika	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
Nimivõimsus
Pliidi mõõtmned

230/400V~50 Hz
suurim 9,9 kW
85 / 60 / 60 cm

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

