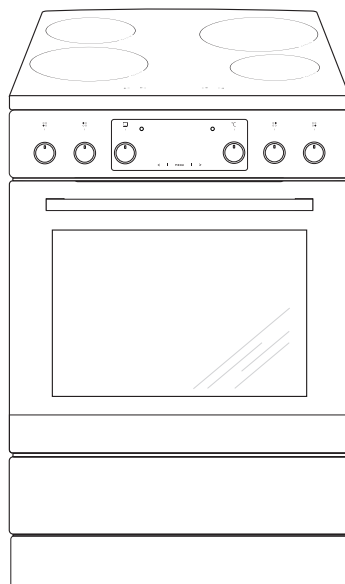


FCIWS69463
FCIXS69463



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT

LT
ET

GERBIAMAS PIRKĖJAU,

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrodys 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. Laikydami jį jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

Išsaugokite instrukciją ir laikykit ją taip, kad visada būtų po ranka. Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuve naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

Saugos nurodymai.....	4
Gaminio aprašymas.....	9
Įrengimas.....	11
Aptarnavimas.....	14
Kepimas orkaitėje–praktiški patarimai.....	26
Bandomieji patiekalai.....	29
Viryklės valymas ir priežiūra.....	31
Veiksmai avarijos metu.....	36
Techniniai duomenys.....	37

SAUGOS NURODYMAI

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

Šis 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.

Naudojant įranga įkaista. Patariama elgtis atsargiai: neliesti karštų elementų orkaitės viduje.

Pasiekiamos dalys gali įkaisti naudojant. Rekomenduojama mažų vaikų neleisti arti prie įrenginio.

Nerekomenduojama ant kaitlentės paviršiaus dėti metalinius daiktus, pvz., peilius, šakutes, šaukštus, dangčius ir aliuminio foliją, nes gali įkaisti.

SAUGOS NURODYMAI

Pasinaudojus, išjungti kaitlentės kaitinamąjį elementą ir nesivadovauti indų detektoriaus rodmenimis.

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

Dėmesio. Norint išvengti elektros srovės smūgio, prieš keičiant lemputę būtina įsitikinti, kad įranga yra išjungta.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

Galima nusiplikyti! Praveriant orkaitės dureles gali veržtis karšti garai. Kepant ar baigus kepti orkaitės dureles atverti atsargiai. Atveriant dureles nepasilenkti virš durelių. Nepamiršti, kad garai gali būti nematomi, atsižvelgiant į temperatūrą.

Dėmesio. Gaminimo procesą būtina stebėti. Trumpalaikį gaminimą būtina stebėti visą laiką.

Dėmesio. Naudoti tik įrenginio gamintojo suprojektuotas arba naudojimo instrukcijoje rekomenduojamas apsaugas. Naudojant netinkamas apsaugas, gali sukelti nelaimingų atsitikimų.

Prietaisas gali būti naudojamas tik tikslams, kuriems buvo sukurtas. Bet kokie kiti naudojimo atvejai (pvz., patalpoms šildyti) laikomi netinkamais ir pavojingais.

SAUGOS NURODYMAI

Asmenys su implantuotais gyvybės funkcijas palaikančiais prietaisais (pvz., širdies stimulatoriumi, insulino pompa ar klausos aparatu) privalo įsitikinti, kad šių prietaisų veikimas nebus trikdomas indukcinės kaitlentės (indukcinės kaitlentės veikimo dažnis yra 20–50 kHz).

- Ypač būtina atkreipti dėmesį į virtuvėje esančius vaikus. Prisilietus prie veikiančios viryklės galima nusiplikyti!
- Būtina atkreipti dėmesį, kad smulkioji buities įranga ir jos laidai nesiliestų prie įkaitusios orkaitės ar kaitlentės, nes šios įrangos izoliacija nėra atspari aukštai temperatūrai.
- Kepant nepalikti virtuvės be priežiūros. Aliejus ir riebalai gali užsidegti perkaitę ar išbėgę.
- Neleisti, kad kaitlentė būtų užteršta ir užlieta išbėgusio skysčio. Ypač tai taikoma cukrui, kuris reaguoja su keramine kaitlente ir gali ją sugadinti negrįžtamai. Galimus nešvarumus šalinti nedelsiant.
- Draudžiama ant įkaitusių kaitviečių dėti indus šlapiu dugnu, nes gali negrįžtamai pakeisti kaitlentę (gali atsirasti nepašalinamų dėmių).
- Būtina naudoti indus, kuriuos gamintojas nurodo kaip tinkamus naudoti su keramine kaitlente.
- Jeigu kaitlentės paviršius įtrūkęs, išjungti srovę, kad būtų išvengta elektros srovės smūgio.
- Nejungti kaitlentės, jeigu nėra ant jos indo.
- Draudžiama naudoti indus su aštriomis briaunomis, nes gali sugadinti keraminę kaitlentę.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nedėti sunkesnių nei 15 kg, o ant kaitlentės – sunkesnių nei 25 kg indų.
- Nenaudoti šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.
- Draudžiama naudoti techniškai netvarkingą viryklę. Visus gedimus gali šalinti tik tinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Visų gedimų atvejais būtina išjungti elektrinės viryklės maitinimą ir kreiptis dėl gedimo pašalinimo.
- Būtina griežtai laikytis šioje instrukcijoje pateikiamų taisyklių ir nurodymų. Neleisti, kad įrenginį naudotų su instrukcija nesusipažinę asmenys.

KAIP TAUPYTI ENERGIJĄ



Atsakingi energijos vartotojai taupo ne tik namų ūkio lėšas, bet sąmoningai veikia aplinkos naudai. Todėl padėkime, taupykime elektros energiją! Tai galima padaryti šiais būdais:

- **Naudoti tinkamus puodus virti.**

Puodai plokščiu ir storu dugnu leidžia sutaupyti iki 1/3 elektros energijos. Būtina nepamiršti dangčio, nes be jo elektros energijos sąnaudos padidėja keturis kartus!

- **Virimo indus parinkti pagal kaitvietės dydį.**

Virimo indai negali būti mažesni nei kaitvietė.

- **Būtina rūpintis kaitlenčių ir puodų dugnų švara.**

Nešvarumai trikdo šilumos perdavimą – stipriai prisvilusius nešvarumus dažniausia galima pašalinti tik priemonėmis, kurios smarkiai teršia gamtą.

- **Vengti be reikalo „žvilgčioti į puodus“.**

Taip pat be reikalo nevarstyti orkaitės durelių.

- **Išjungimas laiku ir likutinės šilumos naudojimas.**

Jeigu virti reikia ilgą laiką, kaitvietę išjungti prieš 5–10 minučių iki virimo pabaigos. Taip galima sutaupyti iki 20 % elektros energijos.

- **Orkaitę naudoti tik, jeigu ruošiama daugiau patiekalų.**

Mėsą iki 1 kg galima taupiau paruošti puode ant kaitlentės.

- **Orkaitės likutinės šilumos naudojimas.**

Jeigu kepama ilgiau nei 40 minučių, orkaitę išjungti prieš 10 minučių iki kepimo pabaigos.

Dėmesio! Jeigu naudojamas valdymo skydas, nustatyti atitinkamai trumpesnę patiekalų ruošimo trukmę.

- **Kepti naudojant šilumos cirkuliaciją ir uždarius orkaitės dureles.**

- **Gerai uždaryti orkaitės durelės.**

Šiluma pasišalina pro ant durelių tarpiklių susikaupusius nešvarumus. Geriausia juos šalinti nedelsiant.

- **N e m o n t u o - ti viryklės šalia šaldytuvų/šaldiklių.**

Dėl jų padidėja elektros energijos sąnaudos.

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, prisidedate prie aplinkos apsaugos. Informaciją apie tinkamą sunaudotų prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

GAMINIO APRAŠYMAS

Indukcinė kaitlentė

Termoreguliatoriaus
kontrolinė lemputė L

Viryklės veiksenos
kontrolinė lemputė
R

Kaitviečių valdymo
rankenėlės

Kaitviečių valdymo
rankenėlės

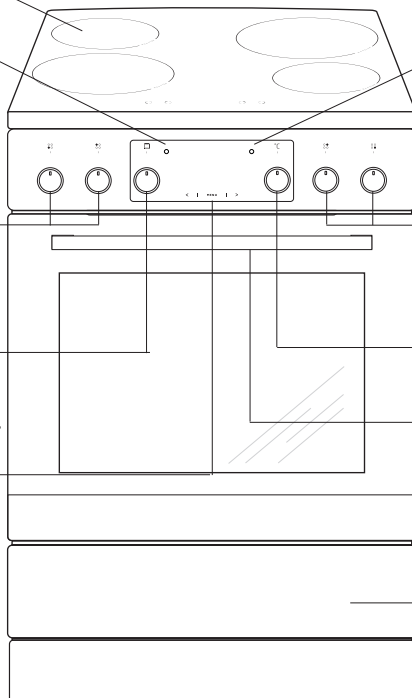
Orkaitės funkcijų
parinkimo ranke-
nėlė

Temperatūros regu-
liatoriaus rankenėlė

Elektroninis valdymo sky-
das

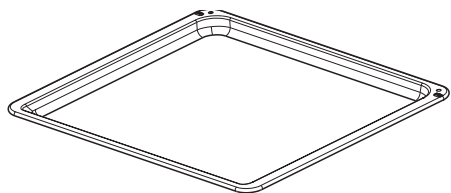
Orkaitės durelių
rankena

Stalčius

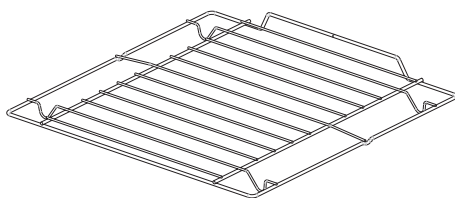


GAMINIO APRAŠYMAS

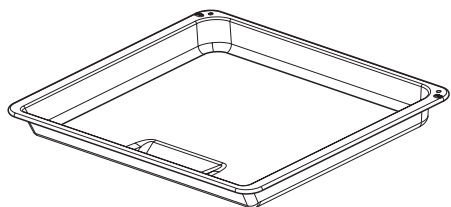
Priedai



*Kepinių skarda**

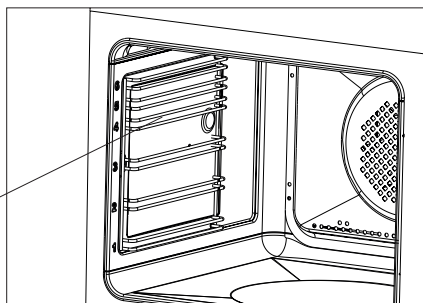


*Kepsninės grotelės
(džiovintuvo grotelės)*



*Kepsnių skarda**

Vielinės kreipiamosios



*Kai kuriuose modeliuose

ĮRENGIMAS

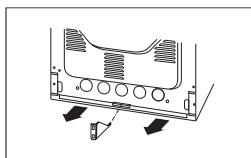
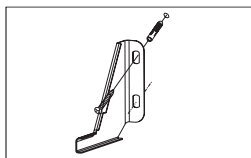
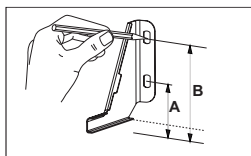
Viryklės padėtis

- Virtuvės patalpa turi būti sausa ir vėdinama, joje turėtų būti įrengta veikianti ventiliacija, o viryklės vieta turėtų leisti laisvai pasiekti visus valdymo elementus
- Viryklės yra Y klasės, t. y. galima ją iš vienos pusės užstatyti aukštais baldais arba statyti prie sienos. Baldų, kuriais užstatoma viryklė, laminatas ir jam klijuoti naudojami klijai turėtų būti atsparūs 100 °C temperatūrai. Nepaisant šios sąlygos, laminato paviršius gali deformuotis arba laminatas atšokti.
- Viryklė statyti ant kietų, lygių grindų (nestatyti ant pagrindo).
- Gartraukius būtina tvirtinti laikantis jų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
- Prieš pradėdant naudoti viryklę būtina subalansuoti, kas ypač svarbu, kad riebalai tolygiai pasklistų keptuvėje.

Viryklė balansuojama reguliuojamomis kojelėmis, kurios pasiekiamos ištraukus stalčių. Regulavimo intervalas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

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



850 mm aukščio viryklė

A=60 mm

B=103 mm

900 mm aukščio viryklė

A=104 mm

B=147 mm

*Kai kuriuose modeliuose

ĮRENGIMAS

Viryklės jungimas į elektros tinklą

Dėmesio!

Prie elektros tinklo kaitlentę gali prijungti tik reikiamas kvalifikacijos turinti montuotojas. Draudžiama savavališkai perdaryti ar keisti elektros instaliaciją.

Dėmesio!

Būtina nepamiršti prijungti apsauginį kontūrą prie viryklės jungties gnybto, kuri paženklintas ženklu $\opl�$. Viryklės elektros tinkle turi būti įrengtas saugos jungiklis, kuriuo galima išjungti srovę gedimo atveju. Atstumas tarp saugos jungiklio darbinių kontaktų turi būti ne mažiau nei 3 mm.

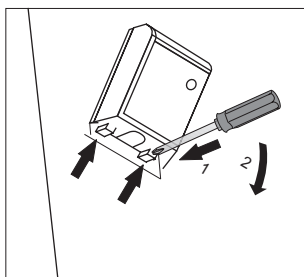
Įrengimo nurodymai

Viryklė pritaikyta jungti į trifazį kintamosios srovės tinklą (400 V 3 N ~50 Hz). Viryklės kaitinamųjų elementų vardinė įtampa yra 230 V. Viryklę galima pritaikyti jungti į vienfazį elektros tinklą (230 V) atitinkamai įrengus tiltelius gnybtų jungiamojoje plokštelėje pagal jungimo schemą. Jungimo schema pateikiama šalia viryklės jungties. Plokštelę galima pasiekti nuėmus jungties dangtelį ir atblokavus fiksatorius plokščiuoju atsuktuvu. Būtina nepamiršti parinkti tinkamą jungiamąjį laidą, atsižvelgiant į viryklės jungimo tipą ir vardinę galią. Jungiamąjį laidą tvirtinti viryklės jungties atotampoje.

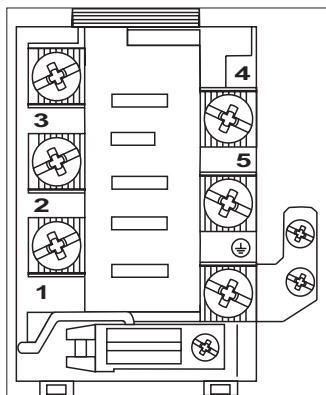
Prieš jungiant viryklę prie elektros tinklo būtina susipažinti su vardinėje lentelėje ir jungimo scheme pateikiama informacija.

Dėmesio! Montuotojas privalo išduoti vartotojui „viryklės prijungimo prie elektros tinklo instaliacijos liudijimą“ (pateikiamas su garantijos lapu).

Prijungus kitaip nei parodyta scheme, galima sugadinti viryklę.



		GALIMŲ JUNGIMŲ SCHEMA			
		Dėmesio! Kaitinimo elementų įtampa 230 V.			
		Dėmesio! Kiekvieno jungimo atveju apsauginis laidas turi būti sujungtas su \oplus PE gnybtu.		Rekomen- duojamas jungiamojo laido tipas	
1	230 V tinklo atveju vienfazis sujungimas su neutraliuoju laidu, tilteliai sujungia 1-2-3 ir 4-5 gnybtus, apsauginis laidas su \oplus	1N~		H05VV-F3G4 3 X 4 mm ²	
2	400/230 V tinklo atveju dvifazis sujungimas su neutraliuoju laidu, tilteliai sujungia 2-3 ir 4-5 gnybtus, apsauginis laidas su \oplus	2N~		H05VV-F4G2,5 4 X 2,5 mm ²	
3	400/230 V tinklo atveju trifazis sujungimas su neutraliuoju laidu, tilteliai sujungia 4-5 gnybtus, fazės laidai jungiami su 1, 2 ir 3, neutralusis laidas su 4-5, apsauginis laidas su \oplus	3N~		H05VV-F5G1,5 5 X 1,5 mm ²	
Fazės laidai - L1, L2, L3; N – neutralusis laidas; PE - apsauginis laidas					



GALIMŲ JUNGIMŲ SCHEMA

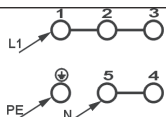
Dėmesio! Kaitinimo elementų įtampa 230 V.

Dėmesio! Kiekvieno jungimo atveju apsauginis laidas turi būti sujungtas su \oplus PE gnybtu.

Rekomen-
duojamas
jungiamojo
laido tipas

1 230 V tinklo atveju vienfazis sujungimas su neutraliuoju laidu, tilteliai sujungia 1-2-3 ir 4-5 gnybtus, apsauginis laidas su \oplus

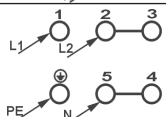
1N~



H05VV-F3G4
3 X 4 mm²

2 400/230 V tinklo atveju dvifazis sujungimas su neutraliuoju laidu, tilteliai sujungia 2-3 ir 4-5 gnybtus, apsauginis laidas su \oplus

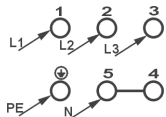
2N~



H05VV-F4G2,5
4 X 2,5 mm²

3 400/230 V tinklo atveju trifazis sujungimas su neutraliuoju laidu, tilteliai sujungia 4-5 gnybtus, fazės laidai jungiami su 1, 2 ir 3, neutralusis laidas su 4-5, apsauginis laidas su \oplus

3N~





H05VV-F5G1,5
5 X 1,5 mm²

Fazės laidai - L1, L2, L3; N – neutralusis laidas; PE - apsauginis laidas

APTARNAVIMAS

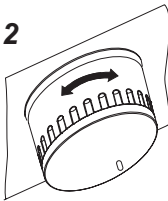
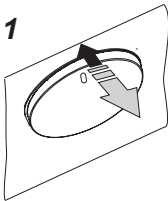
Prieš pirmą kartą jungiant orkaitę

- pašalinti pakuotės elementus, orkaitės kameroje nuvalyti gamintojo apsaugos priemonės,
- išimti orkaitės įrangą ir nuplauti šiltame vandenyje su indų plovikliu,
- įjungti patalpos vėdinimą arba atidaryti langą,
- orkaitės funkcijų rankenėlę pasukti į  arba  padėtį (žr. skyrių „Valdymo skydo veikimas ir orkaitės valdymas“),
- iškaitinti orkaitę (250 °C, apie 30 min.), pašalinti nešvarumus ir gerai išplauti.

Dėmesio! Prieš jungiant orkaitę nuimti apsauginę plėvelę nuo teleskopinių bėgelių.

Rankenėlės „paslėptos“ valdymo skyde, funkcijai parinkti:

1. švelniai paspausti rankenėlę ir paleisti,
 2. nustatyti reikiamą funkciją.
- Ženkilai ant rankenėlės briaunos atitinka orkaitės vykdomas funkcijas.



Dėmesio!

Orkaitėse su elektroniniu valdymo skydu, įjungus į tinklą, ekrane atsiranda mirganti valanda „0.00“.

Būtina nustatyti dabartinį valdymo skydo laiką. Nenustačius esamo laiko, orkaitės neįmanoma naudoti.

Svarbu!

Elektroniniame valdymo skyde yra jutikliai, kurie valdomi palietus pirštu pažymėtą paviršių.

Pakeitus jutiklio nustatymus, pakeitimai patvirtinami garso signalu.

Jutiklių paviršius būtina laikyti švarius.

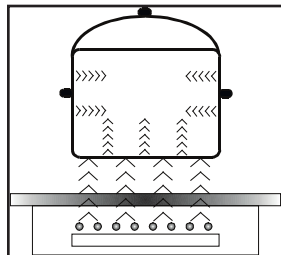
Svarbu!

Orkaitės kamerą plauti tik šiltu vandeniu su trupučiu indų ploviklio.

APTARNAVIMAS

Indukcinė kaitlentė.

Indukcinio lauko veikimo principai



Elektros generatorius maitina prietaiso viduje įmontuotą ritę. Ritė sukuria magnetinį lauką, taigi tik pastačius puodą ant kaitlentės, į puodą patenka indukcinės srovės.

Šios srovės puodą paverčia tikraisiais šilumos siūstuvais, o kaitlentės stiklinis paviršius lieka šaltas.

Šioje sistemoje numatyta naudoti indus, kurių dugnai yra paveikūs magnetiniam laukui.

Indukcinė technologija pasižymi dviem privalumais:

- šilumą skleidžia tik indas, šiluma naudojama kiek įmanoma maksimaliai,
- nėra šilumos inercijos reiškinio, kadangi virti pradedama, kai tik indas pastatomas ant kaitlentės, ir baigiama, kai jis nukeliamas nuo kaitlentės.

Įprastai naudojant indukcinę kaitlentę gali girdėtis įvairių garsų, kurie nedaro jokio poveikio kaitlentės veikimui.

- Žemo dažnio švilpesys. Garsas susidaro, kai indas yra tuščias, nutrūksta įpylus vandens ar įdėjus patiekalą.
- Aukšto dažnio švilpesys. Garsas susidaro, jeigu indai pagaminti iš daugelio įvairių medžiagų sluoksnių ir įjungus didžiausią kaitinimo galią. Taip pat šis garsas stiprėja, kai vienu metu naudojamos dvi ar daugiau kaitlenčių didžiausia galia. Garsas nutrūksta ar susilpnėja sumažinus galią.
- Girgždėjimas. Garsas susidaro, jeigu indai pagaminti iš daugelio įvairių medžiagų sluoksnių. Garso stiprumą lemia virimo būdas.
- Skambėjimas. Garsas susidaro veikiant elektroninių sistemų aušinimo ventiliatoriui.

Teisingai naudojant girdimus garsus lemia aušinimo ventiliatoriaus, indų dydis ir medžiagos, iš kurių jie pagaminti, patiekalų ruošimo būdas ir kaitinimo galia.

Šie garsai yra įprastas reiškinys ir nereiškia indukcinės kaitlentės gedimo.

APTARNAVIMAS

Apsauginė įranga:

Jeigu kaitlentė įrengta ir naudojama tinkamai, retai prireikia apsauginės įrangos.

Ventiliatorius: valdymo ir maitinimo elementams apsaugoti ir aušinti. Ventiliatorius veikia dviem skirtingais greičiais, automatiškai. Ventiliatorius įsijungia tada, kai kaitvietės yra išjungtos, ir veikia, kol pakankamai ataušinama elektroninė sistema.

Tranzistorius: Elektroninių elementų temperatūrą nuolatos matuoja zondas. Jeigu šiluma pakyla iki pavojingo lygio, ši sistema automatiškai išjungia arčiausiai įkaitusių elektroninių elementų esančias kaitvietes.

Aptikimas: puodo detektorius įjungia kaitlentę ir valdo kaitinimą. Kaitvietės zonoje atsiradę smulkūs daiktai (pvz., šaukštelis, peilis, žiedas) nelaikomi puodu ir kaitlentė neįjungiama.

Puodo indukciniam lauke detektorius

Puodo detektorius įrengtas kaitlentėse su indukciniais laukais. Veikiant kaitlentei puodo detektorius automatiškai pradeda ar sustabdo šilumos išskyrimą kaitvietėje, kai tik puodas pastatomas ant kaitlentės arba nuo jos nukeliamas. Tokiu būdu taupoma energija.

- Jeigu kaitvietė naudojama su tinkamu puodu, ekrane rodomas šilumos lygis.
- Indukciniam laukui būtina naudoti pritaikytus puodus, kurių dugnai iš magnetinės medžiagos – žr. lentelę.

Jeigu virimo zonoje nėra puodo ar padėtas netinkamas puodas, ekrane rodomas kaitinimo galios skaitmuo mirga. Kaitvietė neįjungiama.

Jeigu per 1 minutę neaptinkamas puodas, kaitlentės įjungimo operacija nutraukiama. Kaitvietė išjungiama rankenėle, o ne vien nukeliant puodą.

Dėmesio!

Dingus įtampai tinkle, ištrinami visi nustatymai. Vėl atsiradus įtampai tinkle, būtina elgtis atsargiai. Kol kaitvietės yra karštos, rodomas likutinės šilumos rodiklis „H“.

Baigus naudoti, išjungti kaitvietę reguliatoriumi ir nesivadovauti indų detektoriaus rodmenimis.

APTARNAVIMAS

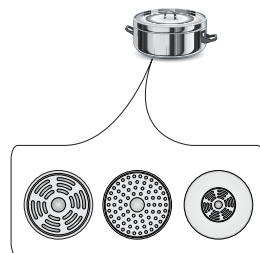
Tinkama puodų kokybė yra pagrindinė sąlyga geram kaitlentės našumui pasiekti.

Indų virti indukciniame lauke parinkimas



Indų charakteristika.


- Visada būtina naudoti aukštos kokybės puodus, turinčius idealiai plokščią dugną: naudojant tokius puodus nesusidaro pernelyg aukštos temperatūros taškai, kuriuose verdamas maistas galėtų prisivilti. Puodai ir keptuvės storomis metalinėmis sienelėmis užtikrina puikų šilumos paskirstymą.
- Būtina atkreipti dėmesį, kad puodų dugnai būtų sausi: pilant į puodą ar naudojant iš šaldytuvo išimtą puodą, prieš jį pastatant ant kaitlentės, būtina patikrinti, ar dugno paviršius yra visiškai sausas. Tai padeda išvengti kaitlentės paviršiaus užteršimo.
- Puodo dangtis padeda išvengti šilumos nuostolių ir sutrumpėja kaitinimo trukmė bei sumažėja elektros energijos sąnaudos.
- Norint patikrinti, ar indai yra tinkami, patikrinti, ar indo pagrindas pritraukia magnetą.
- **Indo dugnas turi būti plokščias, kad indukcinis modulis optimaliai kontroliuotų temperatūrą.**
- **Ilgabtas puodo dugnas ar su giliai įspaustu gamintojo logotipu neigiamai veikia indukcinio modulio gebėjimą kontroliuoti temperatūrą, todėl indai gali perkaisti.**
- **Nereikėtų naudoti pažeistų indų, pvz., deformuotų dėl pernelyg aukštos temperatūros dugnu.**
- Naudojant didelius indus su feromagnetiniu dugnu, kurio skersmuo yra mažesnis negu viso indo skersmuo, įkaista tik indo feromagnetinė dalis. Taip susidaro atvejis, kai neįmanoma tolygiai paskirstyti šilumą inde. Indo pagrindo feromagnetinė dalis sumažinama dėl joje esančių aliuminio elementų, todėl perduodamos šilumos kiekis gali būti mažesnis. Gali pasitaikyti atveju, kad kyla problemų indui aptikti ar indas visai neaptinkamas. Indo feromagnetinės dalies skersmuo turi atitikti kaitinamosios zonos dydį, kad būtų galima pasiekti optimalius virimo rezultatus. Jeigu indas neaptinkamas kaitinamojoje zonoje, rekomenduojama išbandyti jį atitinkamai mažesnio skersmens kaitinamojoje zonoje.



APTARNAVIMAS

Indukcinėms viryklėms naudoti tik feromagnetinius indus, pagamintus iš šių medžiagų:

- emaliuoto plieno
- ketaus
- specialius indus iš nerūdijančio plieno indukcinėms viryklėms.

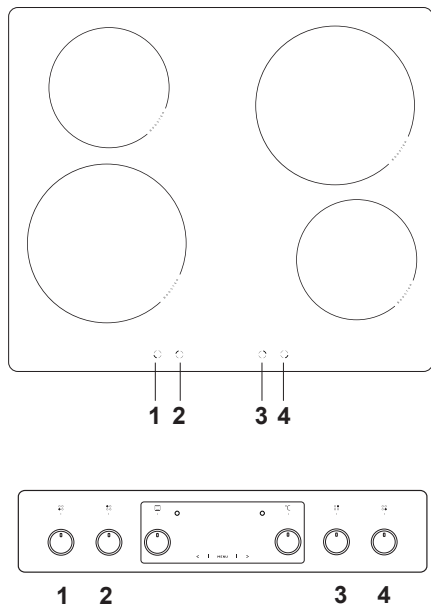
Virtuvės indų ženklinaimas		Patikrinti, ar etiketėje yra ženklas, rodantis, kad puodas tinka indukcinėms kaitlentėms.
	Naudoti magnetinius puodus (iš emaliuotos skardos, feritinio nerūdijančio plieno, ketaus), patikrinti galima pridėjus prie puodo dugno magnetą (turėtų prilipti)	
Nerūdijantis plienas	Neaptinka puodo	
	Išskyrus puodus iš feromagnetinio plieno	
Aliuminis	Neaptinka puodo	
Ketas	Aukštas naudingumas	
	Dėmesio: puodai gali braižyti kaitlentę	
Emaliuotas plienas	Aukštas naudingumas	
	Rekomenduojami indai plokščiu, storu ir lygiu dugnu	
Stiklas	Neaptinka puodo	
Porcelianas	Neaptinka puodo	
Indai variniu dugnu	Neaptinka puodo	

Indų matmenys.

- Energija perduodama geriausiai, kai puodo dydis atitinka kaitvietės dydį. Mažiausi ir didžiausi galimi skersmenys nurodyti toliau lentelėje ir priklauso nuo indo kokybės.
- **Jeigu naudojamas mažesnis negu mažiausias skersmuo puodas, indukcinė kaitvietė gali neveikti.**

Indukcinė kaitvietė	Indukcinio virimo puodo dugno skersmuo	
	Mažiausias (mm)	Optimalus (mm)
Skersmuo (mm)		
210	140	210
160	90	160

APTARNAVIMAS



- [1] Priekinė kairioji kaitvietė
- [2] Galinė kairioji kaitvietė
- [3] Galinė dešinioji kaitvietė
- [4] Priekinė dešinioji kaitvietė

Jeigu kaitlentė išjungta, visos kaitvietės yra išjungtos, o ekranai yra tamsūs.



Kaitvietės skiriasi kaitimo galia. Kaitimo galią galima reguliuoti laipsniškai, pasukant rankenėlę dešinėn arba kairėn.

Kaitimo galia	Naudojimas
0	Išjungta. Šilumos likučių naudojimas
1–2	Karštų patiekalų šildymas. Lėtas mažų porcijų virimas
3	Lėtas virimas maža galia
4–5	Ilgą laiką trunkantis didesnių porcijų virimas ir kepimas
6	Kepimas, apkepimas
7–8	Kepimas
9	Patiekalų ruošimo pradžia, kepimas
A	Automatinis pradžios nustatymas
P	Papildoma kaitimo galia

Kaitlentės įjungimas

- Kaitvietę įjungti valdymo skyde įrengta rankenėle.
- Ant rankenėlės esantys simboliai rodo, kuri rankenėlė valdo atitinkamą kaitvietę.
- Norimą kaitimo galią galima nustatyti iš karto (1–9).
- Nustatyta kaitimo galia rodoma ir kaitlentės ekrane.

Ekranai užgęsta po 10 sekundžių, kai išjungiamos visos kaitvietės.

APTARNAVIMAS

Blokavimo funkcija

Suaktyvinus apsaugą nuo vaikų galima uždrausti bet kokią galimybę įjungti kaitvietes. Tokiu būdu apsaugomi Jūsų vaikai.

Blokavimo funkcijos aktyvinimas.

- Apsaugą galima aktyvinti, kai visos rankenėlės yra „0“ padėtyje.
- Vienu metu pasukti dvi rankenėles kairėje ir dešinėje [1] ir [4] kairėn ir palaikyti 3 sekundes. Visuose ekranėliuose atsiranda simbolis „L“. Apsauga nuo vaikų įjungta.
- Pasukus bet kurią kaitlentės rankenėlę, visuose ekranuose rodomas simbolis „L“.



Blokavimo funkcijos išjungimas.

- Vienu metu pasukti dvi rankenėles kairėje ir dešinėje [1] ir [4] dešinėn į „P“ padėtį 1 sekundę, paskiau pasukti į „0“ padėtį. „L“ simbolis ekrane dingsta.



Dėmesio!

Išjungus iš tinklo blokavimas lieka aktyvus.

Likutinio įkaitimo indikatorius **H**

Kaitlentėje įrengtas ir likutinės šilumos indikatorius „H“. Net jeigu kaitvietė nėra kaitinama, ji ima šilumą iš indo pagrindo. Kol ekrane dega simbolis „H“, šilumos likutį galima naudoti indui pašildyti ar riebalams ištirpdyti. Šiam indikatoriumi užgesus, galima paliesti kaitvietę, bet būtina suvokti, kad ji dar nėra atšalususi iki aplinkos temperatūros lygio.

Dėmesio!

Jeigu nėra įtampos, likutinio įkaitimo indikatorius nedega.

Automatinis galios mažinimas

Visose keturiose kaitvietėse įrengtas specialus mechanizmas, kuris leidžia kiekvieną iš kaitviečių įjungti didžiausia kaitimo galia, neatsižvelgiant į nustatytą galią. Po tam tikro laiko šilumos galia grąžinama į nustatytą (nuo 1 iki 8). Norint pasinaudoti šia funkcija, pakanka parinkti, kokia galia turi būti ruošiamas patiekalas ar į kokią galią turėtų būti grąžinama kaitvietė.

Automatinis galios mažinimas praverčia, kai...

- patiekalai pradžioje yra atšalę ir reikia juos gerai pašildyti, kad toliau būtų šildomi naudojant nedaug kaitimo galios ir nereikėtų jų visą laiką prižiūrėti (pvz., jautienos troškiny).

APTARNAVIMAS

Automatinis galios mažinimas nepraverčia, kai...

- patiekalai kepami ar troškinami, juos reikia vartyti, maišyti ar įpilti vandens;
- dideliame vandens kiekyje verdami kukuiliai ar makaronai;
- ruošiami patiekalai, kuriuos reikia ilgą laiką virti greitpuodyje.

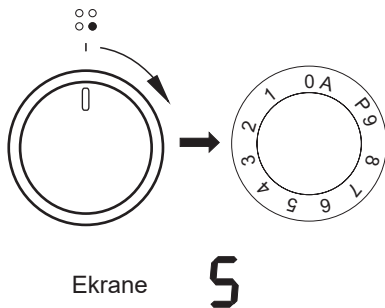
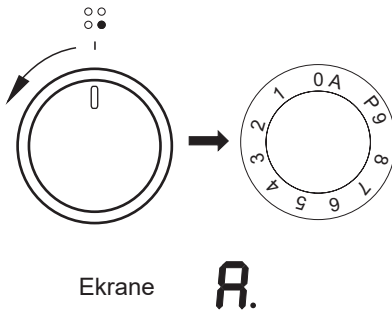
Automatinio galios mažinimo įjungimas:

- Rankenėlę pasukti į „A“ padėtį, paskiau vėl pasukti atgalios iki norimos galios. Ekrane pakaitomis rodomas simbolis „A“ ir pasirinktas galios lygis. Pasibaigus kaitimo didesne galia (pvz., 5) laikui, kaitvietė grąžinama į pasirinktą kaitimo galią, kuri visą laiką rodoma ekrane.

Nurodymai:

- Jeigu rankenėlė yra „0“ padėtyje, kai tik pasirenkamas automatinis galios mažinimas (t. y. nepasirenkama kaitinimo galia), automatinio galios mažinimo funkcija išjungiama po trijų sekundžių.
- Nuėmus ir vėl pastačius puodą ant tos pačios kaitvietės, kol nepraėjo dešimt minučių, nustatyta galios mažinimo funkcija neatšaukiama.

Kaitvietė veikia visa galia tiek laiko, koks pasirinktas kaitimo galios lygis, paskiau kaitvietė perjungiama į pasirinktos kaitimo galios lygį.



Kaitinimo galios lygis	Automatinio galios mažinimo trukmė (sek.)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

APTARNAVIMAS

Funkcija Booster „P“

Funkcija „Booster“ padidina Ø 210 kaitvietės galią nuo 2300 W iki 3000 W, Ø 160 kaitvietės – nuo 1200 W iki 1400 W.

Funkcijai „Booster“ įjungti pasukti rankenėlę į „P“ padėtį ir palaikyti 3 sek., apie įjungimą praneša kaitvietės ekrane pasirodžiusi raidė „P“. Funkcija „Booster“ išjungžiama dar kartą pasukus rankenėlę į kitą padėtį, kai indukcinis laukas yra aktyvus, ar nuėmus puodą nuo indukcinio lauko.

Ø 210 kaitvietės atveju funkcijos „Booster“ veikimo trukmė ribojama iki 5 minučių. Automatiškai išjungus funkciją „Booster“, kaitvietė toliau kaista vardine galia.

Funkcija „Booster“ gali būti vėl įjungta, jeigu elektroninių sistemų temperatūros jutikliai ir ritės turi tokią galimybę.

Jeigu puodas nuimamas nuo kaitvietės, kai veikia funkcija „Booster“, ši funkcija ir toliau lieka aktyvi ir laiko skaičiavimas tęsiamas.

Jeigu veikiant funkcijai „Booster“ viršijama kaitvietės (elektroninės sistemos ar ritės) temperatūra, funkcija „Booster“ automatiškai išjungžiama. Kaitvietė grįžta prie vardinės galios.

Dvi vertikalios kaitvietės sudaro porą. Jeigu įjungus funkciją „Booster“ bendroji galia yra per didelė, poros antros kaitvietės kaitinimo galia automatiškai sumažinama.

Veikimo trukmės ribojimas

Veikimo patikimumui padidinti kaitlentėje yra įtaisytas kiekvienos kaitvietės veikimo trukmės ribotuvas. Ilgiausia veikimo trukmė nustatoma pagal paskutinį pasirinktą kaitinimo galios lygį.

Jeigu ilgesnį laiką kaitinimo galios lygis nėra keičiamas (žr. lentelę), atitinkama kaitvietė automatiškai išjungžiama ir suaktyvinamas likutinio įkaitimo indikatorius. Vis dėlto kiekvieną akimirklą galima įjungti ir naudoti atskiras kaitvietes, kaip numatyta naudojimo instrukcijoje.

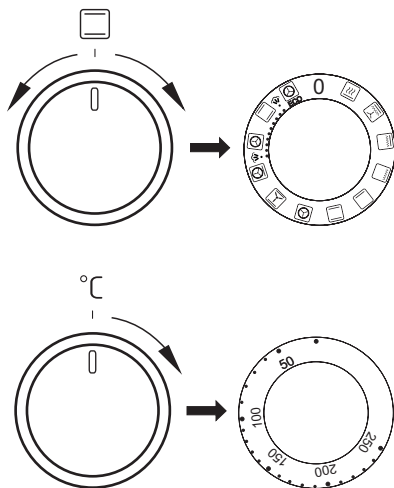
Kaitinimo galios lygis	Maksimali veikimo trukmė (min.)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P – Ø 160	90
P – Ø 210	5

Elektros energijai taupyti „9“ kaitinimo galios lygis po 30 minučių automatiškai sumažinamas iki „8“ galios lygio, o veikimo trukmė nekeičiama.

APTARNAVIMAS

Orkaitė su priverstine oro cirkuliacija ir „Soft Steam“ funkcija

Orkaitę kaitina apatinis ir viršutinis, karšto oro cirkuliacijos, keptuvo ir „Soft Steam“ funkcijos kaitinamieji elementai. Orkaitė valdoma orkaitės veikimo režimo ir temperatūros reguliavimo rankenėlėmis. Norint nustatyti, reikia rankenėlę pasukti į reikiamą padėtį.



Išjungžiama abi rankenėles pasukant į padėtį „●“ / „0“.

Dėmesio!

Ijungus kurią nors orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinamasis elementais ir pan.) įjungiamas tik nustačius temperatūrą.

0 Nulinė parinktis



Greitas kaitinimas

Ijungta karšto oro cirkuliacija ir keptuvus. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Ijungtas ventiliatorius, keptuvus ir viršutinis kaitinamasis elementas

Ši funkcija leidžia pagreitinti kepimo procesą ir pagerinti patiekalų skonį.



Stipresnis keptuvus (Supergrilis)

„Stipresnis keptuvus“ funkcija leidžia kepti, kai išjungtas įjungtas ir viršutinis kaitinamasis elementas. Ši funkcija leidžia gauti aukštesnę temperatūrą viršutinėje orkaitės dalyje, todėl patiekalai labiau apskrunda, taip pat galima kepti ir didesnes porcijas.



Ijungtas keptuvus

Paviršinis grilis naudojamas mažoms mėsos porcijoms kepti: kepsniams, pjausniams, žuvims, skrebučiams, dešrelėms, apkepėlėms (kepamo patiekalo storis neturėtų būti didesnis negu 2–3 cm, kepant reikia jį apversti).



Ijungtas apatinis kaitinamasis elementas

Rankenėlei esant šioje padėtyje, orkaitė kaitinama tik apatiniu kaitinamuoju elementu. Papildomas tešlos kepimas iš apačios (pvz., drėgnų ir vaisiais įdarytų kepinų).



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinamieji elementai

Nustačius rankenėlę šioje padėtyje, orkaitę galima kaitinti įprastu būdu. Puikiai tinka kepiniams, mėsai, žuvis, duonai, picai kepti (iš pradžių būtina orkaitę įkaitinti ir naudoti tamšios spalvos skardas) viename lygyje.



Ijungta karšto oro cirkuliacija

Nustačius rankenėlę padėtyje „Ijungta karšto oro cirkuliacija“, orkaitė kaitinama priverstiniu būdu karšto oro ventiliatoriaus, kuri yra orkaitės kameros galinės sienelės vidurinėje dalyje. Palyginti su įprasta orkaite, naudojama žemesnė kepimo temperatūra.

Šis kaitinimo būdas leidžia šilumai tolygiai tekėti apie orkaitėje esantį patiekalą.



Ijungtas ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinamieji elementai

Rankenėlei esant šioje padėtyje, orkaitė vykdo kepinų funkciją. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi (kepti rekomenduojama funkcija).



Ijungta karšto oro cirkuliacija ir apatinis kaitinamasis elementas

Rankenėlei esant šioje padėtyje, orkaitė vykdo karšto oro cirkuliacijos ir įjungto apatinio kaitinamojo elemento funkciją, todėl padidėja kepimo iš apačios temperatūra. Didelis šilumos kiekis tiekiamas iš kepinio, drėgno pyrago, picos apačios.



„Soft Steam“ funkcija

Orkaitėje įtaisytas papildomas kaitinamasis elementas, kuris gamina garus kepimo pradžioje. Garai skatina tešlos kildymą ir palengvina gaminti švelnius patiekalus su traškia plutele.

Funkcijos jungimas:

1. Atidaryti orkaitės dureles.
2. Kameros dugną pripildyti vandens iš čiaupo iki 150 ml.

Dėmesio: Vandenį pilti, kai orkaitė atvėsusi.

3. Rankenėlę nustatyti reikiamą „Soft Steam“ funkciją.
4. Pasukti rankenėlę reikiamai temperatūrai nustatyti.
5. Pakaitinus orkaitę 5–10 min., įdėti patiekalą į orkaitę ir uždaryti dureles.
6. Orkaitę išjungti pasukant funkcijų ir temperatūros rankenėlę į padėtį „išjungta“.

7. Pašalinti vandenį iš kameros.

Dėmesio: Prieš šalinant vandenį įsitikinti, kad orkaitė atušo.



ECO

Kaitinimo funkcija ECO

Ijungus šią funkciją paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra taupyti energiją gaminant patiekalus. Šioje rankenėlės padėtyje orkaitės apšvietimas yra išjungtas.

APTARNAVIMAS

Kontrolinės lemputės

Ijungtą orkaitę rodo dvi užsidegusios kontrolinės lemputės, viryklės veikimo (ijungimo) kontrolinė lemputė **R** ir termoregulatoriaus kontrolinė lemputė **L**. Deganti kontrolinė lemputė **R** rodo, kad orkaitė veikia. Užgesusi kontrolinė lemputė **L** rodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jeigu patiekalo recepte nurodyta, kad patiekalą reikia dėti į įkaitusią orkaitę, būtina tai padaryti, kai kontrolinė lemputė **L** užgęsta pirmą kartą. Kepant lemputė **L** periodiškai užsidega ir užgęsta (orkaitės kameroje palaikoma temperatūra).


Svarbu!

- Greituoju būdu kaitinant, orkaitės kameroje negali būti skardos su kepiniais ir kitų elementų, kurie nėra orkaitės įranga. Nerekomenduojama naudoti greitojo kaitinimo funkcijos, jeigu valdymo skydas užprogramuotas.
- Kadangi kameroje yra garų, kepat ant vidinės durelių pusės ir orkaitės sienelių gali kondensuotis vanduo. Baigus kepti, būtina kiekvieną kartą nuvalyti vandens perteklių.
- Atidarinėjant dureles, kai kepama, būtina elgtis ypač atsargiai ir pasitraukti nuo įrenginio, nes iš kameros vidaus besiveržiantys garai gali kelti pavojų.

Keptuvo naudojimas

Patiekalas kepamas veikiant jį infraraudonaisiais spinduliais, kuriuos skleidžia įkaitęs keptuvo kaitinamasis elementas.

Keptuvui įjungti:

- orkaitės rankenėlę nustatyti padėtyje, kuri žymima simboliu ,
- maždaug 5 minutes kaitinti orkaitę (uždarius orkaitės dureles).
- į orkaitę pašauti skardą su patiekalu atitinkamame lygyje, o jeigu kepama ant grotelių, žemesniame lygyje (po grotelėmis) įstumti skardą varvantiems riebalams surinkti,
- uždaryti orkaitės dureles.

Kepimo ir stipresnio kepimo funkcijų atveju būtina nustatyti 220°C temperatūrą, o funkcijos su ventiliatoriumi atveju – 190°C.

Dėmesio. Kepti galima tik uždarius orkaitės dureles.

Naudojant keptuvą dalys gali įkaisti.

Rekomenduojama neleisti prie orkaitės vaikų.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Kepiniai

- rekomenduojama kepti skardose, kurios pridedamos su virykle,
- kepinus taip pat galima kepti pirktose formose ir skardose, kurios dedamos ant džiovintuvo grotelių, **kepiniams rekomenduojama naudoti juodos spalvos skardas, kurios geriau praleidžia šilumą ir sutrumpina kepimo trukmę,**
- nerekomenduojama naudoti šviesių ir blizgių formų ir skardų, jeigu naudojamas įprastas kaitinimas (viršutinis + apatinis kaitinamieji elementai) – tokiose formose gali kaip reikiant neiškepti kepinų apačia,
- jeigu naudojama karšto oro cirkuliacijos funkcija, nebūtina įkaitinti orkaitės kameros, kitais kaitinimo atvejais prieš pašauinant kepinį būtina orkaitės kamerą įkaitinti,
- prieš išimant kepinį iš orkaitės būtina patikrinti jo kokybę mediniu pagaliuku (jeigu kepinys gerai iškepęs, įsmeigtas pagaliukas lieka sausas ir švarus),
- rekomenduojama kepinį palikti išjungtoje orkaitėje dar maždaug 5 min.,
- kepinų temperatūra, kai naudojama karšto oro cirkuliacijos funkcija, paprastai yra apie 20–30 laipsnių žemesnė nei kepatant įprastu būdu (naudojant viršutinį ir apatinį kaitinamuosius elementus),
- lentelėje nurodyti kepinų parametrai yra apytikriai ir galima juos keisti pagal savo kulinarinę patirtį ir skonį,
- jeigu kulinarijos knygoje pateikiama informacija ženkliai skiriasi nuo naudojimo instrukcijoje skelbiamos, prašome vadovautis instrukcija.

Mėsos kepinimas







- orkaitėje kepti didesnę nei 1 kg mėsos porciją, mažesnius gabaliukus rekomenduojama kepti ant kaitlentės
- kepatant rekomenduojama naudoti karščiui atsparius indus, taip pat šių indų rankenos turi būti atsparios aukštos temperatūros poveikiui,
- kepatant ant džiovintuvo grotelių ar kepsnių grotelių rekomenduojama žemiausiam lygyje padėti kepsnių skarda su nedideliu vandens kiekiu,
- bent kartą, įpusėjus kepinimui, rekomenduojama mėsą apversti, taip pat kepatant būtina mėsą kas kiek laiko apšlakstyti susidariusiomis sultimis ar karštu sūriu vandeniui, mėsos negalima šlakstyti šaltu vandeniu.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Kaitinimo funkcija ECO šilumos apytaka


















- įjungus šilumos apykaitos funkciją ECO paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra taupyti energiją gaminant patiekalus,
- kepimo trukmės negalima sutrumpinti nustatant aukštesnę temperatūrą, taip pat nerekomenduojama kaitinti orkaitę prieš kepant,
- kepant nereikėtų keisti temperatūros parinkčių ir varstyti orkaitės durelių.

Šilumos apytakos funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Lygis	Trukmė [min.]
Biskvitas	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Mielinis / smėlinis pyragas	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Žuvis	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Jautiena	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Kiauliena	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Višta	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (šilumos apytakos šildytuvus + ventiliatorius)

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Pakopa	Laikas [min.]
Biskvitas		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Mielinis / smėlinis pyragas		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Mielinis / smėlinis pyragas		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Žuvis		210 - 220	2	45 - 60
Žuvis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Žuvis		190	2 - 3	60 - 70
Dešrelėms		200 - 220	4	14 - 18
Jautiena		225 - 250	2	120 - 150
Jautiena		160 - 180	2	120 - 160
Kiauliena		160 - 230	2	90 - 120
Kiauliena		160 - 190	2	90 - 120
Višta		180 - 190	2	70 - 90
Višta		160 - 180	2	45 - 60
Višta		175 - 190	2	60 - 70
Daržovės		190 - 210	2	40 - 50
Daržovės		170 - 190	3	40 - 50

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.











¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Pyragų kepimas



Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Kepimo trukmė ²⁾ (min.)
Maži pyragai	Kepinių skarda	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsnių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Trupiniuočiai (juostelės)	Kepinių skarda	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsnių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvitas be riebalų	Grotelės + kepimo forma su juoda danga Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Obuolių pyragas	Grotelės + dvi kepimo formos su juoda danga Ø 20 cm	2 formos ant grotelių sudėtos įstrižai: dešinysis galas, kairysis priekis		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

1) Įkaitinti tuščią orkaitę 5 minučių, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

2) Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip.



BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas ant grotelių

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Baltosios duonos skrebučiai	Grotelės	4		220 ¹⁾	3 - 7
Jautienos suvožtinis	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	4 – grotelės 3 – kepsnių skarda		220 ¹⁾	1 pusę 13–18 2 pusę 10–15

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

Kepimas

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Visa višta	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	70–90
	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	80–100

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

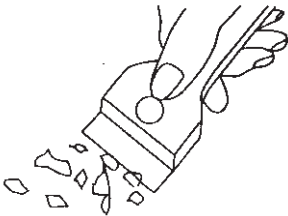
VIRYKLĒS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Jeigu naudotojas rūpinasi viryklės švara ir ją tinkamai prižiūri, smarkiai pailgėja jos veikimo be trikdžių trukmė.

Prieš pradėdant valyti viryklę išjungti ir atkreipti dėmesį, kad visos rankenėlės būtų nustatytos padėtyje „●“ / „0“. Valyti pradėti tik viryklei ataušus.

Indukcinė kaitlentė

- Kaitlentę būtina reguliariai valyti kiekvieną kartą baigus ją naudoti. Pagal galimybes rekomenduojama kaitlentę plauti šilta (užgesus kaitvietės įkaitimo indikatoriumi). Neleisti, kad kaitlentė būtų smarkiai užteršta, ypač neleisti, kad prisviltų išbėgę skysčiai.
- Nenaudoti stipriai veikiančių šveičiamųjų valiklių, pvz., šveitimo miltelių su abrazyvais, šveitimo pastos, šveitimo akmenų, pemzos, vielinių šveistukų ir pan. Šios priemonės gali braižyti kaitlentės paviršius ir sukelti negrįžtamus pažeidimus.
- Smarkiai prie kaitlentės prilipusius dideius nešvarumus galima nugremžti specialiu gremžtuku, būtina atkreipti dėmesį, kad nebūtų pažeidžiamas keraminės kaitlentės rėmas.



Gremžtukas kaitlentei valyti




Dėmesio! Aštrius ašmenis visada būtina apsaugoti paslenkant korpusą (užtenka paspausti nykščiu). Naudojant elgtis atsargiai – galima susižeisti – neleisti, kad įrankis patektų į vaikų rankas.

- Rekomenduojama naudoti švelnius valiklius ar ploviklius, kuriems pateikiami atitinkami nurodymai, pvz., įvairiausius skysčius ar emulsiją riebalams šalinti. Ypač rekomenduojama naudoti specialius preparatus buities technikai valyti ir prižiūrėti (aprašymas – toliau instrukcijoje). Jeigu nėra rekomenduojamų preparatų, patariama naudoti šilto vandens ir indų ploviklio tirpalą.
- Paviršiams plauti ir valyti naudoti minkštą ir švelnų skudurėlį, gerai sugeriantį drėgmę. Nuplautą keraminę kaitlentę kiekvieną kartą būtina nuvalyti, kad būtų sausa.
- Ypač būtina atkreipti dėmesį, kad kaitlentė nebūtų pažeista, neatsirastų gilių įbrėžimų ir atplaišų dėl smūgių indų metaliniais dangčiais ar kitais daiktais su aštriomis briaunomis.

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Orkaitė

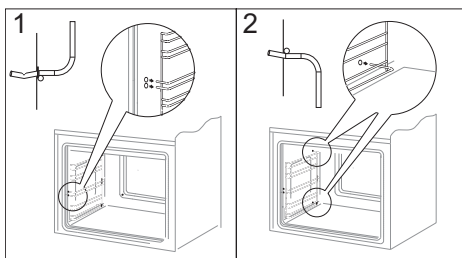
- Orkaitę būtina valyti kiekvieną kartą baigus ją naudoti. Valant orkaitę būtina įjungti apšvietimą, kad geriau būtų matoma orkaitės erdvė.
 - Orkaitės kamerą plauti tik šiltu vandeniu su trupučiu indų ploviklio.
 - **Valymas garais „Steam Clean“:**
 - į skardą, padėtą pirmame orkaitės lygyje nuo apačios, įpilti 0,25 l vandens (1 stiklinę),
 - uždaryti orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenėlę nustatyti 50°C padėtyje, o funkcijų rankenėlę – apatinio kaitinamojo elemento padėtyje ,
 - orkaitės kamerą kaitinti apie 30 minučių,
 - baigus valyti, atidaryti orkaitės dureles, kameros vidų išvalyti kempine ar šluoste, paskiau išplauti šiltu vandeniu su indų plovikliu.
 - **Kameros dugno griovelėje susidariusių kalkių nuosėdų valymas „Soft Steam“ funkcija:**
 - į kameros dugno griovelį įpilti apie 250 ml 6 % acto be žolelių,
 - actą palikti kambario temperatūroje 30 minučių, kad ištirpdytų kalkių nuosėdas,
 - griovelį išvalyti šiltu vandeniu ir minkštu skudurėliu.
- Dėmesio: Rekomenduojama „Soft Steam“ funkciją naudoti kas 5–10 ciklų.**
- Išplautą orkaitės kamerą būtina išvalyti, kad būtų sausa.

Svarbu!

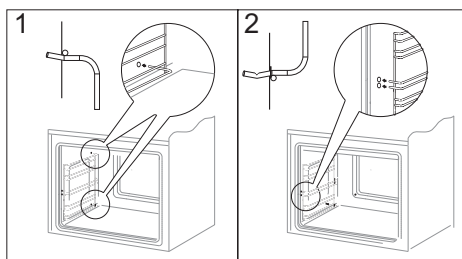
Valant ir prižiūrint negalima naudoti jokių šveitimo, aštrių valymo priemonių ir švitrinų daiktų.

Korpuso priekiu valyti naudoti tik šiltą vandenį su trupučiu indų ar stiklų ploviklio. Nenaudoti valomojo pienelio.

- Viryklėse su **D** raide yra lengvai išimami vieliniai orkaitės priedų bėgeliai (kopėtelės). Norint juos išplauti, patraukti už priekyje esančios kabės, paskiau bėgelį atlenkti ir išstrukti iš galinių kabių.



Kopėtelių išėmimas



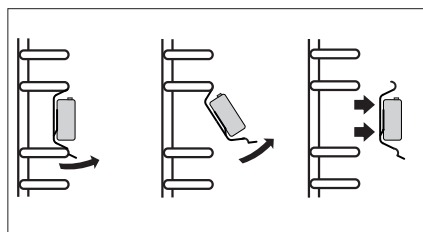
Kopėtelių dėjimas

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

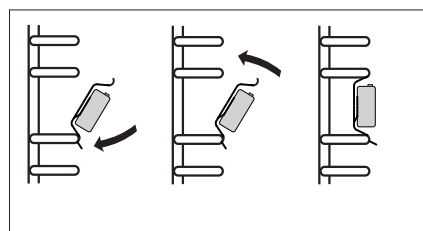
- Orkaitėje, kurios tipas žymimas raidėmis **Dp**, yra nerūdijantys ištraukiami bėgeliai, pritvirtinti prie vielinių bėgelių. Bėgelius išimti ir plauti kartu su vieliniais bėgeliais. Prieš dedant skardą bėgelius būtina ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, bėgelius ištraukti užkabinus galine skardos briauna už ištraukiamų bėgelių priekinėje dalyje esančių atmušų) ir paskiau įstumti kartu su skarda.

Dėmesio!

Neplauti teleskopinių bėgelių indaplovėje.



Teleskopinių bėgelių išėmimas

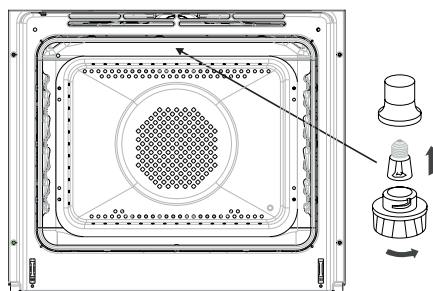


Teleskopinių bėgelių dėjimas

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Norint išvengti elektros srovės smūgio, prieš keičiant lemputę būtina įsitikinti, kad įranga yra išjungta.

- Visas rankenėles nustatyti padėtyje „●“ / „0“ ir išjungti maitinimą,
- Išsukti ir nuplauti lemputės gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- Išsukti apšvietimo lemputę iš lizdo, prireikus lemputę pakeisti nauja – aukštos temperatūros lempute (300°C), kurios parametrai:
 - įtampa 230 V
 - galia 25 W
 - E14 sriegis.



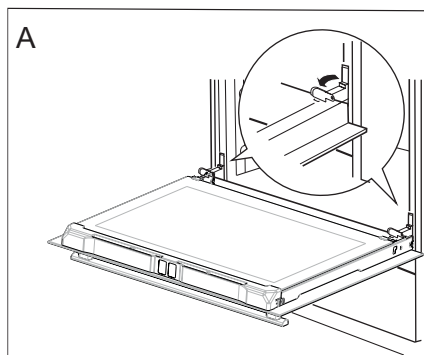
Orkaitės apšvietimas

- Įsukti lemputę – nepamiršti, kad būtina ją tinkamai įkišti į keraminį lizdą.
- Užsukti lemputės gaubtą.

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Durelių išėmimas

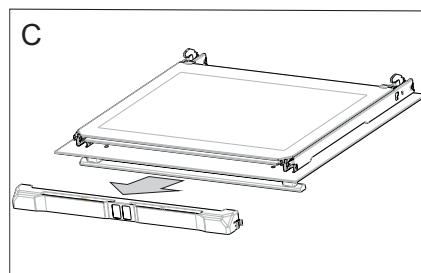
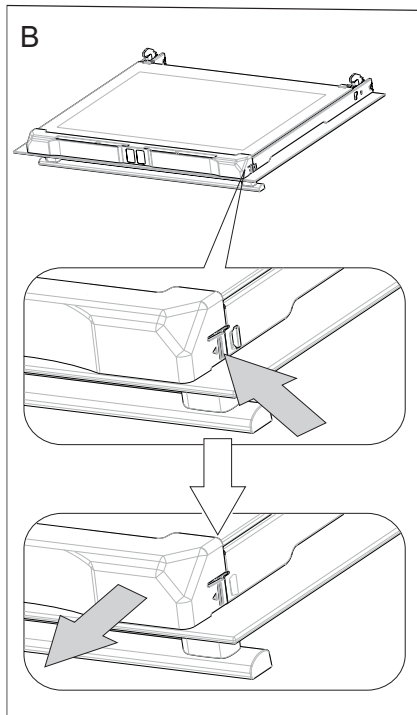
Kad lengviau būtų pasiekti orkaitės kamera ir ją išvalyti, galima išimti dureles. Tam reikia atidaryti dureles, atlenkti vėrinėje esantį viršutinį apsauginį elementą (A pieš.). Dureles šiek tiek priverti, pakelti ir ištraukti į priekį. Viryklės durelėms įdėti viską daryti atvirkštine tvarka. Dedant dureles atkreipti dėmesį, kad vėrinė įpjova teisingai įsitaisytų vėrinio laikiklio iškyškoje. Įdėjus orkaitės dureles būtina užlenkti apsauginį elementą ir **gerai jį prispausti**. Jeigu apsauginis elementas neteisingai nustatytas, bandant uždaryti dureles galima sugadinti vėrinį.



Vėrinio apsaugų atlenkimas

Vidinio stiklo išėmimas

1. Ištraukti viršutinę durelių juostą. (B, C pieš.)



VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

2. Vidinį stiklą ištraukti iš laikiklio (apatinėje durelių dalyje).

Dėmesio! Galima pažeisti stiklą laikiklius. Stiklą išstumti, o ne kelti į viršų.

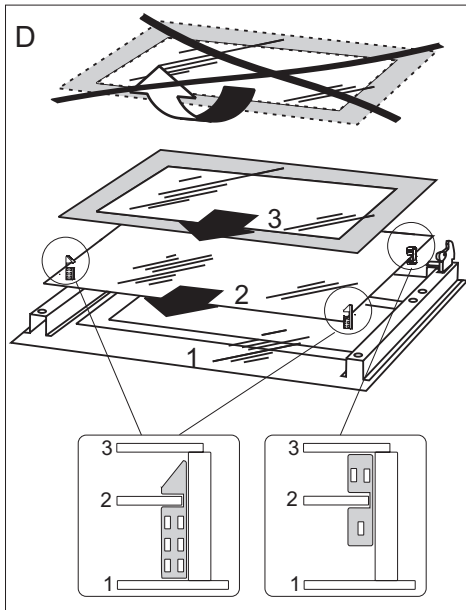
Išimti vidurinį stiklą, (D pieš.).

3. Stiklus nuplauti šiltu vandeniu su mažu kiekiu valiklio.

Stiklams įdėti viską daryti atvirkštine tvarka. Lygi stiklo dalis turi būti viršuje, nusklembti kampai – apačioje.

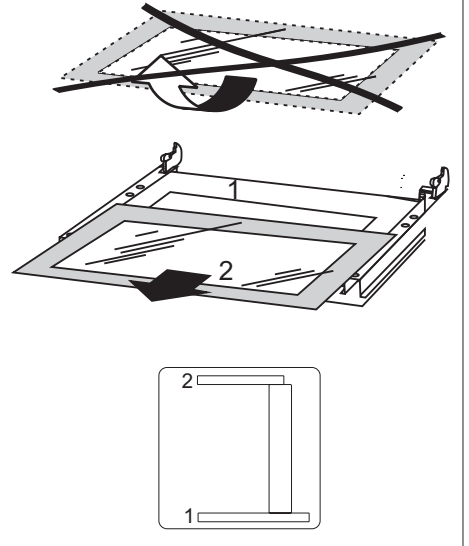
Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių.

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“.



Vidaus stiklo išėmimas.
Stiklo 3.

D1



Vidaus stiklo išėmimas.
Stiklo 2.

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinį 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 darbinį sistemų priežiūrą,

Dėmesio! Visi taisymai ir regulavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba įgalioto montuotojo.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Kiekvienu avariniu atveju būtina:

- išjungti viryklės darbinės sistemos
- atjungti elektros maitinimą
- kai kuriuos smulkius gedimus naudotojas gali pats pašalinti, vadovaudamasis toliau lentelėje pateikiamais nurodymais, prieš kreipiantis į klientų aptarnavimo skyrių ar servisą, paeiliui patikrinti visus punktus lentelėje.

Problema	Priežastis	Procedūra
1. Įrenginys neveikia	nutrūkęs srovės tiekimas	patikrinti namų elektros tinklo saugiklį, perdegusį pakeisti
2. Neveikia orkaitės apšvietimas	atsilaisvino arba perdegė lemputė	pakeisti perdegusią lemputę (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“)
3. Nedega raudona kontrolinė lemputė	kontrolinė lemputė užgęsta automatiškai, kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, žr. „Kontrolinės lemputės“	
4. Orkaitė nekaista	nenustatytos funkcijų ir temperatūros reguliatoriaus rankenėlės	rankenėlę nustatyti kaitinimo padėtyje, nustatyti temperatūros reguliatoriaus rankenėlę, žr. „Orkaitės naudojimas“
5. Neveikia ventiliatorius prie karšto oro cirkuliacijos kaitinamojo elemento	Gali perkaisti! Nedelsiant viryklę išjungti iš tinklo (saugikliu). Kreiptis į artimiausią servisą.	
6. Viena kaitvietė išsijungia, ekrane rodoma raidė „H“	veikimo trukmės apribojimas	dar kartą įjungti kaitvietę
7. Nedega likutinės šilumos indikatorius, nors kaitvietės dar karštos.	nutrūkęs srovės tiekimas, įrenginys išjungtas iš tinklo.	likutinės šilumos indikatorius suveikia tik įjungus ir išjungus valdymo skydą.
8. Iš indukcinės kaitlentės sklinda duslūs garsai.	Tai įprastas reiškinys. Veikia elektroninių sistemų aušinimo ventiliatorius.	
9. Iš indukcinės kaitlentės sklinda švilpimą primenantys garsai.	Tai įprastas reiškinys. Pagal ričių veikimo dažnį, kai naudojamos kelios kaitvietės, esant didžiausiai galiai, kaitlentė skleidžia silpną švilpesį.	
10. Kaitlentės įtrūkimas	Pavojinga! Nedelsiant išjungti kaitlentę iš tinklo (saugikliu). Kreiptis į artimiausią servisą.	
11. Simbolis E2	perkaitusios indukcinės ritės	nepakankamai aušinama, patikrinti puodą.




TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V/400V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 11,0 kW
Prietaiso kategorija	60 / 60 / 85 cm

Produktas atitinka Europos Sąjungoje galiojančių EN 60335-1, EN 60335-2-6, standartų reikalavimus.

Elektrinių orkaitių energijos etiketėse pateikiami duomenys nurodomi, vadovaujantis EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartu. Šie dydžiai nustatomi esant standartinei apkrovai ir veikiant šioms funkcijoms: apatinio ir viršutinio šildytuvų (įprastas režimas) ir kaitinimo skatinimas ventiliatoriumi (jeigu tokia funkcija yra).

Energinio naudingumo klasė nustatyta, atsižvelgiant į produkto turimą funkciją, vadovaujantis šia tvarka:

Priverstinė oro apytaka ECO (šilumos apytakos kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	
Priverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + keptuvas + ventiliatorius)	
Įprastinis režimas ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas)	

Nustatant energijos sąnaudas išmontuoti ištraukiamuosius kreiptuvus (jeigu tokie yra).

LUGUPEETUD KLIENT

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

Enne tehasesst 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. Õnnetusjuhtumite 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

Ohutusjuhised.....	40
Seadme kirjeldus.....	45
Paigaldamine.....	47
Kasutamine.....	50
Toiduvalmistamine Pliidil-Praktilised Nõuanded.....	62
Hoolitus ja pesemine.....	67
Käitumine rikete korral.....	72
Tehnilised andmed.....	73

OHUTUSJUHISED

Tähelepanu. Seade ja selle osad kuumenevad kasutamise käigus. 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 füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisinstruktsiooniga, 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.

Ärge KUNAGI proovige tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel kustutage tuli kaane või mittesüttiva tekiga kattes.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Kasutamise ajal seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et vältida ahju sees olevate kuumade elementide puudutamist.

Osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Palun hoidke väikelapsed seadmest eemal.

Metallist esemeid nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, aga ka alumiiniumfooliumi ei soovitata asetada pliidiplaadi pinnale, kuna need võivad kuumeneda.

OHUTUSJUHISED

Pärast kasutamist lülitage plaati soojendav element välja ja ärge toetuge nõude detektorile.

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

Tähelepanu. Võimaliku elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

Põletuste oht! Ukse avamise ajal võib ahjust väljuda kuum aur. Keetmise ajal või pärast selle lõpetamist tuleb ahju ukse avada ettevaatlikult. Avamise ajal ärge kummarduge ukse kohale. Pidage meeles, et aur võib temperatuurist sõltuvalt olla nähtamatu.

Tähelepanu. Küpsetamisprotsessi tuleb jälgida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.

Tähelepanu. Kasutada ainult seadme tootja poolt ette nähtud katteid või neid, mis tootja poolt kasutusjuhendis märgitud. Valede katete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

Seadet võib kasutada ainult sellel otstarbel, milleks ta on projekteeritud. Kõik teised kasutusotstarbed (nt ruumide kütmine) loetakse mittevastavateks ja ohtlikeks.

OHUTUSJUHISED

Elulisi funktsioone toetavate seadmetega (näiteks südame stimulaator, insuliinipump või kuuldeaparaat) isikud peaksid kindlaks tegema, kas induktsioonplaat ei häiri nende seadete tööd (induktsioonplaadi töösagedus on 20-50 kHz).

- Erilist tähelepanu tuleb pöörata pliidi lähedal viibivatele lastele. Otsene kokkupuude pliidiga võib põhjustada põletusi!
- Tuleb pöörata tähelepanu, et väikesed kodumasinad oma kaablitega ei puutuks kokku kuuma ahju või pliidiplaadiga, kuna nende seadmete isolatsioon ei talu kõrgeid temperatuure.
- Ärge jätke pliiti praadimise ajal järelevalveta. Õlid ja rasvad võivad süttida ülekuumenemise või keetmise tagajärjel.
- Ärge lubage kütteplaadi määrdumist ega sellel vedelike kogunemist. Eriti kehtib see suhkru kohta, mis reageerib keraamilise plaadiga ja võib põhjustada pöördumatuid kahjustusi. Igasugune mustus tuleb regulaarselt eemaldada.
- Keelatud on kuumale pinnale asetada niiske põhjaga nõusid, sest see võib plaadile tekitada pöördumatuid kahjustusi (mitte-emaldatavad plekid).
- Kasutage keraamilise pliidiga töötamiseks kohandatud tootja poolt ettenähtud nõusid.
- Kui plaadi pind on katki, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks vool välja.
- Ärge lülitage pliidiplaati sisse enne sellele vastavate nõude asetamist.
- Teravate servadega nõud, mis võivad keraamilisi plaate kahjustada, on keelatud.
- Ärge asetage ahju avatud uksele nõusid, mille mass on üle 15 kg, ja pliidiplaadile - 25 kg.
- Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallesemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.
- Keelatud on kasutada tehniliselt mittekorras pliiti. Kõiki defekte saab eemaldada ainult vastavate volitustega isik.
- Igas tehnilise vea tõttu tekkinud olukorras on tuleb köögis välja lülitada vool ja teatada rikkest.
- Käesolevas juhendis sisalduvaid eeskirju ja sätteid tuleb rangelt järgida. Need, kes ei ole käsiraamatu sisuga kursis, ei tohi hooldust korraldada.



Kes kasutab elektrienergiat vastutustundlikult, aitab kokku hoida mitte ainult oma koduse eelarve raames, vaid tegutseb ka teadlikult looduskeskkonna huvides. Seepärast aida-

kem kaasa ja hoidkem kokku elektrienergiat! Teeme seda järgnevalt:

- **Kasutame keetmiseks õigeid nõusid.**

Sileda ja paksu põhjaga keedupotid aitavad kokku hoida kuni 1/3 elektrienergiat. Kasutame kaant, vastasel korral kasvab energia kasutamine neljakordseks!

- **Nõude valimine toiduvalmistamise tsooni pinnale.**

Nõu ei tohiks kunagi olla väiksem kui pliidi kuumutatav väli.

- **Keedutsooni ja pottide põhja puhtana hoidmine.**

Määrduvad pinnad takistavad soojuste edastamist – tugevalt kõrbenud määrduvad pindu saab puhastada tihti vaid juba looduslikku keskkonda tugevalt koormavate vahenditega.

- **Vältigem asjatut „pottidesse vaatamist”.**

Samuti ärge avage ahju ust liiga tihti.

- **Kuumutamise väljalülitamine ja jääksoojuse kasutamine.**

Pikade keetmisaegade korral lülitage küpsetusalad välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Seega säästate kuni 20% elektrist.

- **Ahju kasutamine ainult suuremate toiduainete koguste puhul.**

Kuni 1 kg kaaluvat liha saab pliidiplaadil potis valmistada säästlikumalt.

- **Ahju jääksoojuse kasutamine.**

Kui toidu valmistamine kestab kauem kui 40 minutit, lülitage ahi 10 minutit enne küpsetamise lõppu välja.

Tähelepanu! Kui kasutate programmeerijat, seadke sellele vastavalt lühem küpsetusaeg.

- **Röstimine kuuma õhu ja suletud ahju ustega.**

● **Ahju ukse hoolikas sulgemine.** Soojus pääseb läbi tihenditel asetseva mustuse. Kõige parem oleks need kohe eemaldada.

● **Mitte paigaldada pliiti külmikute/sügavkülmikute vahetus lähedusse.** See suurendab tarbetult elektrienergia kulu.

Lahtipakkimine



Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama.

Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.

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

Käibelt kõrvaldatud seadme käitlemine



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

pakendil.

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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

SEADME KIRJELDUS

Induktsioonplaat

Termoregulaatori L
märgutuli

Köögi töövalgusti R

Kütteseadmete
juhtnupud

Kütteseadmete
juhtnupud

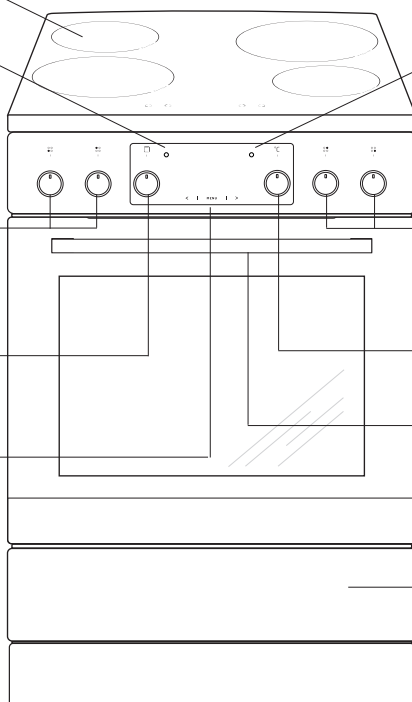
Ahju funktsioonide
valiku pöödnupp

Temperatuuri juht-
nupp

Elektroniline
programmaator

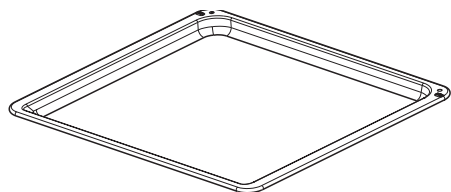
Ahjuukse käepide

sahtel

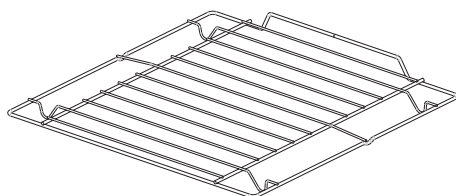


SEADME KIRJELDUS

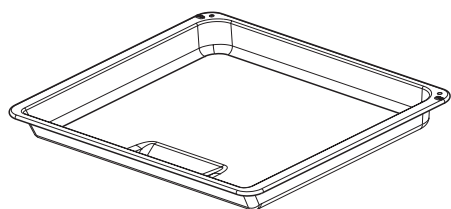
Tarvikud



*Plaat pagaritoodetele**

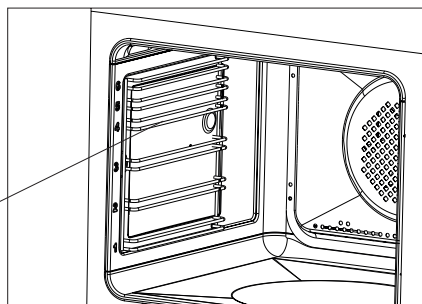


*Grillirest
(kuivatusvõre)*



*Plaat lihakupsetistele**

Traatjuhid



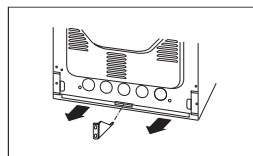
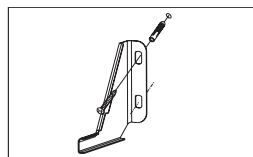
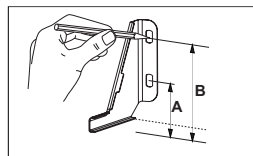
**Mõned mudelid*

Pliidi seadistamine

- Pliidi asetsemise paik peaks olema kuiv ja ventileeritud ning seal peab olema tõhus ventilatsioon ning köögi seadistus peab tagama vaba juurdepääsu kõikidele juhtelementidele.
- Pliit on sisseehitatud klassi Y järgi, see võib olla ühepoolse kõrge mööbli või seinaga. Sisseehitatud mööblil peab kasutama katteid ja liimi, mis oleksid vastupidavad temperatuurile 100°C. Selle tingimuse täitmata jätmine võib põhjustada pinna deformatsiooni või katte eemaldumist.
- Pliit tuleb asetada kõvale, tasasele põrandale (mitte alusele).
- Õhupuhasdrid tuleb paigaldada vastavalt seadmetele lisatud kasutusjuhendi juhistele.
- Enne kasutamist tuleb pliit tasandada, mis on eriti oluline rasva ühtlaseks levimiseks pannil. Selleks kasutatakse reguleeritavaid jalgu, milleledele on juurdepääs pärast sahtli eemaldamist. Reguleerimisvahemik +/- 5mm.

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.



Pliit, kõrgus 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Pliit, kõrgus 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

Pliidi ühendamine vooluvõrguga

Tähelepanu!

Elektriühendusi võib teostada ainult kvalifitseeritud spetsialist, kellel on selleks vastavad õigused. Keelatud on omavoliline elektriühenduste muutmine.

Juhised paigaldajale

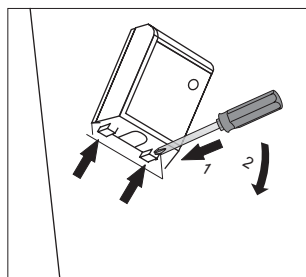
Pliit on tehases paigaldatud kolmefaasilisele vahelduvvooluga (400V 3N ~ 50Hz). Pliidi küttekehade nimipingeline on 230 V. Pliidi kohandamine ühefaasilise toiteallikaga (230 V) on võimalik kui terminali ühendusklemmil on sobiv ühendus vastavalt juhtmestikule. Ühendusdiagramm asub ka pliidi ühenduse lähedal. Juurdepääs liistule on võimalik pärast ühenduskatte eemaldamist, lukustades sahtlid lameda kruvikeerajaga. Ärge unustage valida õige ühenduskaabel, võttes arvesse ühenduse tüüpi ja pliidi nimivõimsust. Ühenduskaabel tuleb kinnitada pliidi ühenduse pingetõkkele.

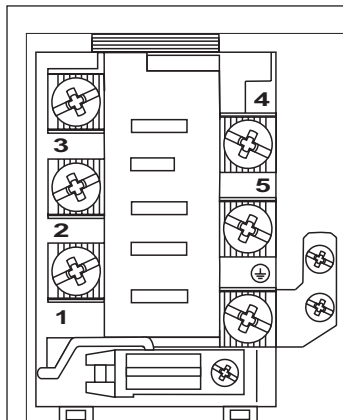
Tähelepanu!

Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku przyłącza kuchni, oznaczonego znakiem \oplus . Instalacja elektryczna zasilająca kuchnię, powinna posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Ohutuslüüti tööseadmete vaheline kaugus peab olema min. 3 mm.

Enne pliidi üendamist elektrisüsteemiga lugege andmesildil ja juhtmestikul olevat teavet.

Tähelepanu! Paigaldise tegija on kohustatud kasutajale väljastama „pliidi toitevõrguga ühendamise tunnistuse” (on garantiilehel). Teine võimalus pliidi üendamiseks, nagu näidatud joonisel, võib põhjustada selle kahjustumist.





VÖIMALIKUD ELEKTRIÜHENDUSED

Tähelepanu! Kütteelementide pinge 230V.

Tähelepanu! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem



⊕ PE.

Soovitav
ühendus-
juhtme tüüp

1	230 V võrgupinge korral tuleb teostada ühefaasiline ühendus nulljuhtmega, silda ühendavad klemmid 1-2-3 ja 4-5, kaitsejuhe ⊕	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	400/230 V võrgupinge korral tuleb teostada kahefaasiline ühendus nulljuhtmega, silda ühendavad klemmid 2-3 ja 4-5, kaitsejuhe ⊕	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	400/230 V võrguga, kolmeefaasiline ühendus neutraalse juhtmega, sillad ühendavad klemmid 4-5, faasijuhtmed on ühendatud 1, 2 ja 3, neutraalse juhtmega kuni 4-5, kaitseklemm ⊕	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Faasijuhtmed - L1, L2, L3; N - nulljuhe; PE – kaitsejuhe				

KASUTAMINE

Enne ahju esmakasutamist

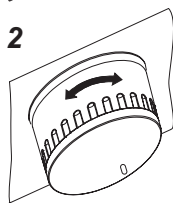
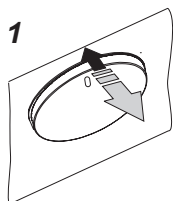
- Eemaldage pakendi elemendid, puhastage ahju sisemus tehase hooldusvahenditest,
- Eemaldage ahjust tarvikud ja peske neid sooja vees koos nõudepesuvahendiga,
- lülitage ruumis sisse ventilatsioon või avage aken,
- pokrętło funkcji piekarnika przekręcić na pozycję  lub  (patrz rozdział: *Programmaatori töö ja ahju töö juhtimine*),
- Kuumutage ahi (temp. 250°C, umbes 30 min.), puhastage määratud kohad ja peske hoolikalt.

Tähelepanu! Enne ahju sisselülitamist eemaldage teleskoopjuhikutelt kaitsekiile.

Juhtpaneeli nupud on "peidetud", et funktsiooni valimiseks tuleb:

1. õrnalt suruda ja vabastada nupp,
2. seadistada valitud funktsioon.

Nupu tähistamine selle ümbermõõdul vastab järgnevatele ahju funktsioonidele.



Tähelepanu!

Elektroonilise programmeerijaga varustatud ahjudel ilmub pärast võrgu sisselülitamist ekraanile tsükliliselt pulseeriv tund „0.00”.

Seadistage programmeerija hetke aeg. Jooksva aja seadistuste puudumine takistab ahju tööd.

Tähtis!

Elektrooniline programmeerija on varustatud sõrmega juhitatavate anduritega, mis puudutavad märgistatud pindu.

Iga sensori funktsiooni muutust kinnitab helisignaal.

Sensorite pinnad tuleb hoida puhtana.

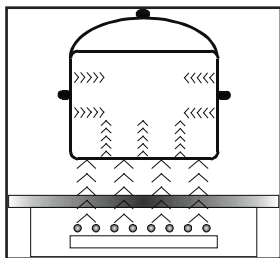
Tähtis!

Ahju sisemust tuleb pesta ainult sooja veega, lisades sellele veidi nõudepesuvahendit.

KASUTAMINE

Induktsioonplaat.

Induktsioontsooni toimimine



Elektrigeneraator toidab seadmes paiknevat mähist. Pool tekitab magnetvälja, seega keedupoti asetamisel plaadile mõjutavad seda pöörisvoolud.

Pöörisvoolud kuumendavad nõu siseseinu, samas kui plaadi klaaspind jääb jahedaks.

See süsteem näeb ette selliste nõude kasutamise, mille vastuvõtlikkust mõjutab magnetväli.

Induktsioontehnoloogiat iseloomustavad põhiliselt kaks positiivset külge:

- soojus eraldub ainult nõude kaasabil, soojust on võimalik maksimaalselt kasutada,
- puudub termilise inerts nähtus, sest toiduvalmistamine algab automaatselt, kui nõu plaadile asetatakse ja lõpeb plaadilt eemaldamisel.

Induktsioonplaadi tavalise kasutamise käigus võib esineda erinevat liiki helisid, mis ei avalda mistahes mõju plaadi õigele tööle.

- Madala sagedusega vile. Heli tekib, kui nõu on tühi, kaob pärast vee valamist või toidu panemist potti.
- Kõrge sagedusega vile. Heli tekib nõudes, mis on valmistatud mitmest erinevate materjalide liikidest koosnevast kihist ja maksimaalse küttevõimsuse sisselülitamisel. Heli tugevneb ka siis, kui kasutatakse üheaegselt kahte või rohkem keeduvälja maksimaalse võimsuse juures. Heli kaob või ei ole nii intensiivne pärast võimsuse vähendamist.
- Krigisev heli. Heli tekib nõudes, mis on valmistatud mitmest erinevast materjalist koosnevast kihist. Heli intensiivsus sõltub keetmise viisist.
- Surisev heli. Heli põhjuseks on elektroonilisi süsteeme jahutava ventilaatori töö.

Helisid, mida on võimalik kuulda õige kasutamise käigus, põhjustab jahutava ventilaatori töö, nõu suurus ja materjal, millest nõud on valmistatud, toidukeetmise viis ja kuumutamise võimsus.

Need helid on loomulik nähtus ega anna märku induktsioonplaadi tööhäiretest.

KASUTAMINE

Kaitseseade:

Kui plaat on paigaldatud õieti ja seda kasutatakse vastavalt juhistelet, on kaitseseade harva vajalik.

Wentylator: służy on do ochrony i schłodzenia elementów sterujących oraz zasilających. Ventilaator võib töötada kahel kiirusel, lülitudes sisse automaatselt. Ventilaator töötab siis, kui keedutsoonid on välja lülitatud ja kuni elektrooniline süsteem on piisavalt jahtunud.

Transistor: Elektrooniliste elementide temperatuuri mõõdetakse pidevalt sondi abil. Kui soojus hädaohlikult kasvab, vähendab süsteem automaatselt lülitab välja kuumenenud elektrooniliste elementide läheduses paiknevad keedutsoonid.

Potiandur: nõu olemasolu tuvastav andur võimaldab plaadi tööd ja selle kuumutamist. Keedutsoonil olevad väikesed esemed (näiteks teelusikad, nuga, sõrmus) ei põhjusta plaadi sisselülitamist.

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur on paigaldatud induktsioonväljadega plaatidesse. Plaadi töötamisel alustab või lõpetab potiandur automaatselt soojuse edastamise keedutsoonis nõu paigutamisel või eemaldamisel plaadilt. Sellega tagab ta energia kokkuhoiu.

- Kui keedutsooni kasutatakse koos sobiva nõuga, ilmub ekraanile soojusastme näidik.
- Induktsioonväli nõuab sobivate nõude kasutamist, millel on magnetilisest materjalist põhj - vt. tabelit.

Juhul, kui keedutsooni ei ole pandud keedupotti või sellel on ebasobiv keedupott, hakkab displeil vilkuma küttevõimsuse number. Keedutsoon ei lülitu sisse.

Juhul, kui 1 minuti jooksul andur ei avasta nõu olemasolu pliidiil, pliidi sisselülitamine tühistatakse.

Keedutsooni väljalülitamiseks tuleb see välja lülitada pöördnupu abil, ei piisa poti võtmisest tsoonilt.

Tähelepanu!

Toitepinge kadumise korral kõik seadistused kustuvad. Pärast pinge taastumist olge ettevaatlikud. Nii kaua, kui keedutsoonid on kuumad, põleb jääksuojuse näidik „H”.

Lülitage pärast kasutamise lõpetamist keedutsoonid välja regulaatoriga, ära jää ootama nõuanduri näitusid.

KASUTAMINE

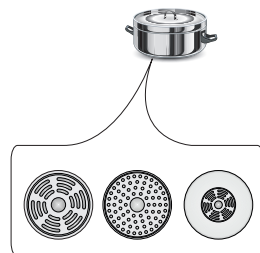
Nõude vastav kvaliteet on plaadi efektiivse töö peamiseks tingimuseks.

Nõude valik induksiooniplaadil keetmiseks



Nõude iseloomustus.


- Kasutage alati kõrgekvaliteetseid nõusid, ideaalselt sileda pinnaga: see hoiab ära liiga kuumade punktide tekke, kuhu toiduained võiksid keetmise kleepuda. Paksude metallseintega nõud ja pannid tagavad suurepärase soojuse jaotumise.
- Pöörake tähelepanu sellele, et nõude põhjad oleksid kuivad: nõu täitmisel või külmkapist võetud nõu kasutamise juures tuleb enne plaadile panemist kontrollida, kas põhi on täielikult kuiv. See aitab vältida plaadipinna määrdumist.
- Nõule pandud kaas hoiab ära soojuskadu ja ühtlasi ka liigset energiakulu.
- Nõude sobivuse kinnitamiseks tuleb kontrollida, kas nõu põhi tõmbab külge magneti.
- **Optimaalse temperatuuri kindlustamiseks induksioonplaadil peaks nõu põhi olema sile.**
- **Nõu nõgus või sissepressitud tootja firmamärgiga põhi omab negatiivset mõju temperatuuri kontrollimisele induksioonplaadi poolt ja võib põhjustada nõude ülekuumenemise.**
- **Ärge kasutage vigastatud nõusid, näiteks liigse kuumuse tõttu deformeerunud põhjaga.**
- Kui kasutate suuri nõusid ferromagneetilise põhjaga, mille läbimõõt on väiksem nõu koguläbimõõdust, kuumeneb üksnes nõu ferromagneetiline osa. See põhjustab olukorra, kus ei ole võimalik soojuse ühtlane jaotus nõus. Ferromagneetilisest ala nõu põhjal vähendavad seal paiknevad alumiiniumist elemendid, mille tõttu võib edastatud soojuse hulk olla väiksem. Või juhtuda, et tekivad probleemid nõu ära tunnetamisega pliidiplaadi poolt või plaat ei tunnetata seda üldse. Nõu ferromagneetilise osa läbimõõt peab olema kohandatud keeduvälja suurusega, et tagada optimaalsed keedutulemused. Juhul, kui keeduväljal olevad nõud jäävad tunnetamata, soovitatatakse proovida nõu kasutamist uuesti väiksema läbimõõduga keeduväljal.



KASUTAMINE

Induktsioonpliidiga keetmisel tuleb kasutada ainult ferromagneetilise põhjaga nõusid, mis on valmistatud järgmistest materjalidest:

- emailitud teras
- malm
- spetsiaalsed roostevabast terasest nõud induktsioonplaadil keetmiseks.

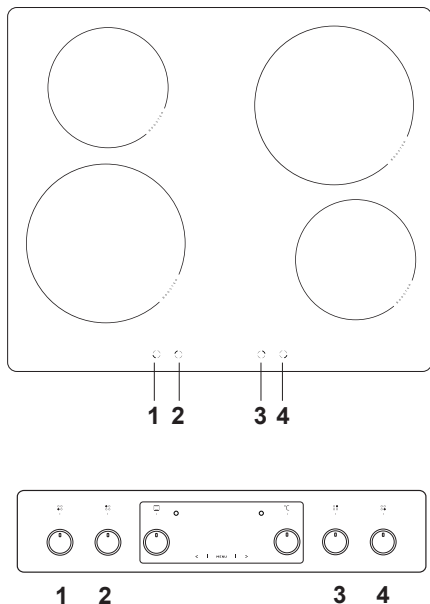
Märgistused kööginõudel		Kontrolli, kas toote etiketil on märges selle kohta, et potti saab kasutada induktsioonplaatidel toidu valmistamiseks.
		Kontrollimiseks kasuta magnetnõusid (emailitud terasest, roostevabast ferritterasest, malmist), asetades magnet nõu põhja külge (peab külge liibuma)
Roostevaba teras	Nõu olemasolu ei tuvastatud Välja arvatud ferromagneetilisest terasest nõud	
Alumiinium	Nõu olemasolu ei tuvastatud	
Malm	Väga efektiivne Tähelepanu: nõud võivad kriipida plaadipinda	
Emailitud teras	Väga efektiivne Soovitavad on sileda ja paksu põhjaga nõud	
Klaas	Nõu olemasolu ei tuvastatud	
Portselan	Nõu olemasolu ei tuvastatud	
Vasest põhjaga nõud	Nõu olemasolu ei tuvastatud	

Nõude mõõtmed.

- Energiakadu on kõige väiksem, kui nõu mõõtmed vastavad keedutsooni mõõtmetele. Kõige väiksemad ja kõige suuremad võimalikud läbimõõdud on toodud all tabelis ja sõltuvad nõu kvaliteedist.
- Väiksemate kui minimaalse läbimõõduga nõude kasutamisel võib keedutsoon mitte sisse lülituda.

Induktsiooni keedutsoon	Toiduvalmistamiseks vajaliku nõu põhja läbimõõt	
	Läbimõõt (mm)	Miinum (mm)
210	140	210
160	90	160

KASUTAMINE



- [1] Eesmine vasak keedutsoon
- [2] Tagumine vasak keedutsoon
- [3] Tagumine parem keedutsoon
- [4] Eesmine parem keedutsoon

Juhul, kui kütteleht on välja lülitatud, on kõik keedutsoonid välja lülitatud ja displeid on tumedad.



Keedutsoonidel on erinevad kuumutamisevõimsused. Küttevõimsust saab reguleerida astmeliselt, keerates pöördnuppu vasakule või paremale.

Küttevõimsus	Kasutamine
0	Välja lülitatud. Jääsoojuse kasutamine
1-2	Kuumade toitude soojendamise. Väikeste portsjonite aeglane keetmine
3	Aeglane keetmine väikesel võimsusel
4-5	Pikaajaline suuremate portsjonite valmistamine ja suuremate portsjonite praadimine
6	Praadimine, röstimine
7-8	Praadimine
9	Toidukeetmise alustamine, praadimine
A	Automaatne stardi seadistamine
P	Täiendav küttevõimsus

Küttelehti sisselülitamine

- Lülitage keedutsoon sisse juhtpaneelil oleva nupu abil.
- Pöördnuppude juures olevad sümbolid näitavad, milline nupp juhib antud keedutsooni.
- Soovitud küttevõimsuse võib seadistada kohe (1-9).
- Seadistatud küttevõimsust kuvatakse ka juhtpaneeli ekraanil.

Displeid kaob pärast 10 sekundi möödumist pärast kõikide keedutsoonide välja lülitamist.

KASUTAMINE

Lukustamise funktsioon

Võite võimatuks teha keedutsoonide kasutamise, aktiveerides lastelukku. See kaitsekaitse kaitseb teie lapsi.

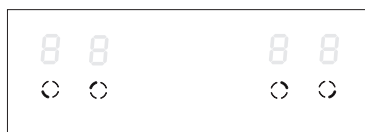
Funktsioonide blokeerimise aktiveerimine.

- Kaitset saab aktiveerida, kui kõik nupud on asendis „0”.
- Pööra vasakul ja paremal asuvat kahte nuppu [1] ja [4] samaaegselt vasakule ja hoi a all 3 sekundit. Kõikidel displeidel kuivatakse sümbolit „L”. Lastelukku on aktiveeritud.
- Ükskõik millise keedutsooni nupu keeramisel kuvatakse sümbolit „L” kõikidel displeidel.



Lukustusfunktsiooni keelamine.

- Pööra vasakul ja paremal asuvat kahte nuppu [1] ja [4] samaaegselt 1 sekundiks paremale asendisse "P" ja seejärel pööra asendisse "0". Ekraanil olev sümbol "L" kaob.



Tähelepanu!

Pärast toite katkemist on lastelukku edasi aktiivne.

Jääksoojuse näidik

Kütteplaat on varustatud jääksoojuse näidikuga „H”. Isegi, kui keedutsooni ei kuumutata vahetult, saab ta soojust keedunõu põhjalt. Niikaua, kui displeil kuvatakse sümbolit „H”, võib jääksoojust kasutada keedunõu kuumutamiseks või rasvaine sulatamiseks. Kui see näidik kustub, võib keedutsooni puudutada, pidades meeles, et ta ei ole vee jahtunud keskkonna temperatuurini.

Tähelepanu!

Pinge puudumisel jääksoojuse indikaator ei põle.

Automaatne võimsuse vähenemine

Kõigil neljal keedutsoonil on spetsiaalne mehhanism, mis lubab iga keedutsooni töö alustamist maksimaalse küttevõimsusega, sõltumata jooksvast seadistatud võimsusest. Pärast mõne aja möödumist väheneb kuumuse võimsus tagasi seadistatud võimsusele (1 kuni 8). Selle funktsiooni kasutamiseks piisab valida tase, mille abil toitu tahetakse valmistada või millele keedutsoon peab tagasi pöörduma.

Automaatne võimsuse vähendamine on kasulik, kui...

- toidud on nende valmistamise alguses külmad ja neid tuleb põhjalikult kuumutada, et hiljem kuumutada väiksema küttevõimsusega nii, et pidev järelevalve ei oleks vajalik (näit. ragu loomaliha).

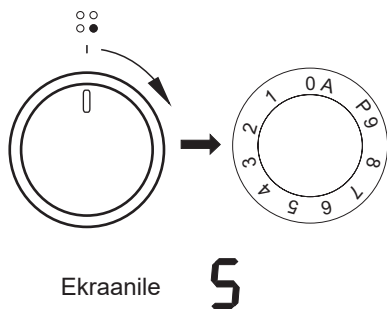
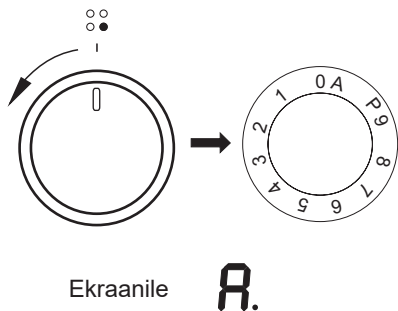
KASUTAMINE

Automaatne võimsuse vähendamine ei ole kasulik, kui...

- praeme või hautame roogasid, mida tuleb pöörata, segada või millele tuleb lisada vett;
- keedame jahukäkke või pastat suures vee koguses;
- pikaajalist keetmist vajavaid roogasid valmistame aurukeetjas.

Automaatse võimsuse vähenemise aktiveerimine:

- Seadke pöördnupp asendisse „A”, seejärel keerake see uuesti soovitud võimsuseeni. Displeil kuvatakse vaheldumisi sümbolit „A” ja valitud võimsuse taset. Pärast suurema võimsusega kuumutamise ajal lõppu (näit.5), pöörduv keedutsoon tagasi valitud küttevõimsusele, mida kuvatakse püsivalt displeil.



Juhised:

- Juhul, kui nupp asub kohe pärast automaatse võimsuse vähendamise valikut positsioonis „0” (st. kütte võimsust ei ole valitud), lülitub automaatse võimsuse vähenemise funktsioon välja pärast kolme sekundi möödumist.
- Nõude eemaldamine keedutsoonilt ja selle tagasi asetamine tsoonile enne 10 minuti möödumist ei kustuta seadistatud võimsuse vähenemise funktsiooni.

Keedutsoon on aktiveeritud täie võimsusega aja jooksul, mis sõltub seadistatud küttevõimsusest, seejärel lülitatakse võimsuse üle valitud tasemele.

Keetmise küttevõimsus	Automaatse võimsuse vähenemise kestus (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

KASUTAMINE

Booster funktsioon „P”

Booster funktsioon võimaldab tsoonide Ø 210 võimsuse suurendamist - 2300W-lt 3000W-ni, tsoonide Ø 160 korral - 1200W-lt 1400W-ni. Booster funktsiooni aktiveerimiseks tuleb keerata pöördnupp positsioonile „P” ja hoida seda all 3 sek. jooksul. Aktiveerumist signaliseerib tähe “P” kuvamine keedutsooni displeil.

Booster funktsiooni saab välja lülitada, keerates nuppu uuesti teise asendisse, kui keedutsoon on aktiveeritud või keedupoti tõstmisega keeduväljalt.

Dla pola Ø 210 czas działania funkcji

Booster jest ograniczony do 5 minut. Pärast Booster funktsiooni automaatselt väljalülitumist kuumutab keedutsoon edasi nimivõimsusega.

Booster funktsiooni võib uuesti sisse lülitada tingimusel, et elektrooniliste süsteemide temperatuuriandurid ja poolid seda lubavad.

Kui tõstate poti keedutsoonilt Booster funktsiooni toimimise ajal, on funktsioon edasi aktiivne ja selle kestvuse mõõtmine jätkub.

Keedutsooni (elektroonilise süsteemi või pooli) temperatuuri ületamisel Booster funktsiooni toimimise ajal lülitub Booster funktsioon välja automaatselt. Keedutsoon jätkab tööd algse võimsusega.

Kaks vertikaalset keedutsooni moodustavad paari.

Kui lülitame sisse Booster funktsiooni on koguvõimsus liiga suur, siis väheneb teise keedutsooni võimsus automaatselt.

Tööaja piiramine

Töökindluse suurendamiseks on kütteplaat varustatud üksikute keedutsoonide tööaja piiramise funktsiooniga. Maksimaalne tööaeg arvestatakse vastavalt viimasena valitud küttevõimsuse astmele.

Kui me ei muuda pikema aja jooksul (vaata tabelit) võimsusastet, siis vastav keedutsoon lülitub automaatselt välja ja aktiveerub jääksoojuse näidik. Võime igal hetkel sisse lülitada ja kasutada üksikuid keedutsoone vastavalt kasutamisyuhendile.

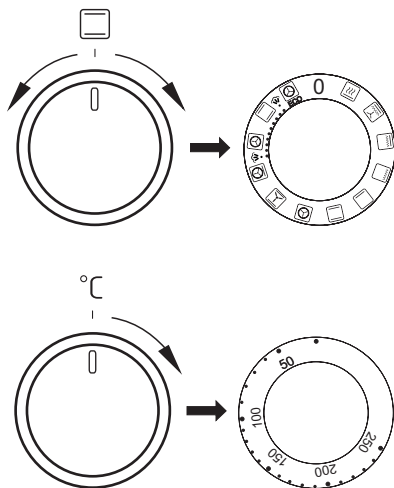
Keetmise kütte- võimsus	Maksimaalne tööaeg (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

Elektrienergia kokkuhoiu eesmärgil väheneb võimsusaste „9” pärast 30 minutit automaatselt tasemeni „8”, tööaeg aga jääb samaks.

KASUTAMINE

Küpsetusahi suletud õhuringluse ja Soft Steam funktsiooniga

Ahju kuumutatakse alumise ja ülemise kütteseadme, radiaatori, röstri ja pehme auruküttega. Selle ahju töö juhtimine toimub ahju keeratava nupu ja temperatuuri juhtnupu abil. Seadistamine toimub nupu pööramise valitud asendisse.



Väljalülitamine toimub kui asetada seadel mõlemad nupud asendisse „●” / „0”.

Tähelepanu!

Küte (radiaator jne) sisselülitamine küpsetusahju sisselülitamisel toimub alles pärast temperatuuri seadistamist.

0 Null seadistus



Kiire kuumutamine

Kuuma õhu ringlus ja röster on sisse lülitatud. Kasutatakse ahju eelkuumutamiseks.



Ventilaator, röster ja pealüliti on sisse lülitatud

See funktsioon võimaldab küpsetamisprotsessi kiirendamist ja toitude maitseomaduste parandamist.



Tugevdatud röster (Supergrill)

"Tugevdatud röster" funktsiooni sisselülitamisel saate röstida samal ajal, kui ülemine küttekeha on sisse lülitatud. See funktsioon võimaldab kõrgema temperatuuri saavutamist ahju ülemises tööruumis, mis põhjustab toitude pruunistumist, võimaldades ka suuremate portsjonite grillimist.



Röster on sisse lülitatud

Pindmist „grillimist“ saab kasutada väikeste lihakoguste kõpsetamiseks: praetükkide, šnitslite, kalade, röstleibade, vorstikeste, küpsetiste grillimiseks (grillitava toidu paksus ei tohiks ületada 2-3 cm, grillimise ajal tuleb see ümber pöörata).



Alumine kütteseade on sisse lülitatud

Selles asendis nupu korral kasutab ahi ainult alumist küttekeha. Kookide küpsetamine alt (nt niisked ja puuviljadega täidetud koogid).

KASUTAMINE



Ülemine ja alumine küttekeha on sisse lülitatud

Nupu seadmine sellesse asendisse võimaldab ahju kuumutada tavapärasel viisil. Sobib suurepäraselt kookide, liha, kala, leiva ja pitsa valmistamiseks (vajalik on ahju eelkuumutamine ja ahjuplaatide kasutamine). Sobib küpsetamiseks ühel tasemel.



Kuum õhk on sisse lülitatud

Nupu seadistamine "kuumaõhu aktiveeritud" asendisse võimaldab ahju kuumutamist ventilaatori soojendiga, mis asub ahju kambri tagaseina keskel. Võrreldes tavalise kuumutamiega kasutatakse selle funktsiooni puhul kõrgemaid küpsetustemperatuure.

See kuumutamine võimaldab soojust ühtlast ringlust ahjus küpsetatava toidu ümber.



Sisse lülitatud on ventilaator, alumine küttekeha ja pealüliti

Selles asendis nupp täidab ahju koo-gifunktsiooni. Tavaline küpsetamine ahjus koos ventilaatoriga (funktsioon on soovitatav küpsetamise ajal).



Sisse lülitatud soe õhk ja alumine küttekeha

Selles asendis nupp täidab ahi kuuma õhu ja alumise küttekeha funktsiooni, mis tõstab küpsetamise põhjas. Suur soojushulk küpsetisele põhjale, märjad tainad, pitsa.



Soft Steami funktsioon

Ahi on varustatud täiendava küt-teelemendiga, mis võimaldab auru tootmist toiduvalmistamise algaasis. Aurud mõjutavad positiivselt taigna paisumist ja muudavad krõbeda koorikuga õrnade toitude valmistamise lihtsamaks.

Funktsiooni sisselülitamine:

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke ülekoormatud kambri põhi kraaniveega maks. 150 ml.

Tähelepanu: Vee peaks valama, kui ahi on külm.

3. Nupuga seadistage sobiv Soft Steam funktsioon.
4. Keerake soovitud temperatuuri seadistamiseks nuppu.
5. Pärast ahju eelsoojendamist 5-10 minutit, asetage toit ahju ja sulgege uks.

6. Ahi väljalülitamiseks keerake funktsiooni nuppu ja lülitage temperatuur välja asendisse „väljas“.

7. Eemaldage kambris olev vesi.

Tähelepanu: Enne vee eemaldamist veenduge, et ahi on jahtunud.



ECO

ECO küttefunktsioon

Selle funktsiooni abil aktiveeritakse toitude valmistamisel optimeeritud kuumutusmeetod energia säästmiseks. Sellises asendis nupu puhul lülitatakse ahju valgustus välja.

KASUTAMINE

Kontrollvalgustid

Ahju aktiveerimist signaleerib kahe indikaatoritule süttimine: pliidi töötamise indikaatorituli **R** ja termoregulaatori indikaatorituli **L**. Indikaatoritule **R** põlemine signaleerib ahju tööd. Kontrollvalgustid kustuvad **L**. See tähendab, et ahi on saavutanud määratud temperatuuri. Juhul, kui retseptis on soovitatud toidu asetamine eelkuumutatud ahju, ei tuleks seda teha enne, kui indikaatorituli **L** on kustunud. Küpsetuslamp küpsetamise ajal **L** lülitub perioodiliselt sisse ja välja (hoides seatud temperatuuri ahjus).


Tähtis!

- Ahju kiire soojendamise korral ei tohi kambris olla küpsetusplaati ega muid esemeid, mis ei kuulu ahjuga varustusse. Kiiret soojendusfunktsiooni ei ole soovitatav kasutada koos programmeeritud programmeerijaga.
- Auru tõttu kambris võib küpsetamise ajal ahju uksele ja seintele koguneda kondenseeritud vesi. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist pühkige liigne vesi ära.
- Toiduvalmistamise ajal ukse avamisel olge eriti ettevaatlik ja seiske seadmest eemal, kuna kambrist väljuvad aurud võivad olla ohtlikud.

Grilli kasutamine.

Grillimise protsess toimub tänu infrapunakiirgusele, mida eritab kuumutatud grilli küttekeha.

Grilli sisse lülitamiseks tuleb:

- seadke ahju nupp märgistatud asendisse ,
- kuumutada ahju umbes 5 minutit (suletud ahju uksega),
- asetage ahju plaat toiduga, küpsetusvardal grillimise puhul tuleb alumisele tasandile (küpsetusvarda alla) asetada plaat tilkuva rasva kogumiseks,
- Sulgege ahju uks.

Röstimise ja tugevdatud röstimise funktsioonide puhul peaks temperatuur olema 220°C, ja röstimise funktsiooni jaoks ventilaatoriga 190°C.

Tähelepanu. Grillida tuleb suletud ahju uksega.

Kui kasutatakse grilli, võivad ahju elemendid kuumeneda. Soovitatav on hoida lapsi ahjust eemal.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Küpsetised

- Soovitatav on kookide küpsetamine ahjuplaatidel, mis on lisatud ahju tarvikutena, küpsetada võib ka eraldi osetud vormides ja plaatidel, mis tuleb paigutada võrele. **Küpsetamiseks soovitatakse kasutada musta värvi plaate, kuna need juhivad paremini soojust ja lühendavad küpsetamise aega**
- Ei soovitata heleda ja läikiva pealiskihiga vormide ja plaatide kasutamist tavalise küttefunktsiooni korral (ülemine + alumine küttekeha). Selliste vormide kasutamine võib põhjustada koogi põhja küpsemata jätmise.
- Õhuringluse funktsiooni kasutamisel ei ole vajalik ahju kambri eelnev kuumutamine, ülejäänud funktsioonide korral tuleb enne koogi ahju panekut seda eelnevalt kuumutada.
- Enne koogi ahjust välja võtmist tuleb kontrollida, kas see on küpsenud, puutikuga (kui kook on küpse, peaks puutikk pärast väljavõtmist olema kuiv ja puhas).
- Soovitatav on koogi jätmine ahju pärast selle väljalülitamist umbes 5 minutiks,
- Õhuringluse funktsiooni kasutamisel on küpsetatavate kookide temperatuurid tavaliselt umbes 20 – 30 kraadi madalamad, kui võrreldes tavalise küpsetamisega (ülemise ja alumise küttekeha kasutamisel),
- Tabelis toodud kookide temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.
- Juhul, kui kokaraamatutes toodud informatsioon on erinev kasutusjuhendis toodud teabest, palume järgida kasutusjuhendis toodud kirjeldusi.

Liha küpsetamine







- Ahjus tuleks küpsetada üle 1 kg kaaluvaid lihatükke, väiksemad tükid on soovitatav küpsetada kütteplaadil.
- Küpsetamiseks on soovitatav kasutada kuumakindlaid nõusid, ka nende nõude sangad peaksid olema vastupidavad kõrgetele temperatuuridele,
- Kuivatus- või grillrestil küpsetamisel on soovitatav panna küpsetusplaat koos väikese koguse veega kõige madalamale tasemele,
- Liha tuleb vähemasti kord küpsetamise aja poole peal ümber pöörata teisele küljele. Küpsetamise ajal tuleks liha aeg-ajalt üle valada tekkinud kastme või kuuma soolase veega. Liha ei tohi üle valada külma veega.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Soojusülekandefunktsiooni ECO

- kasutades ECO soojusülekandefunktsiooni, aktiveeritakse optimaalne kuumutusmeetod, et säästa energiat toitude valmistamisel,
- küpsetamise aega ei saa lühendada kõrgemate temperatuuride seadmisega ja küpsetusahju eelsoojendus ei ole soovitatav,
- ärge muutke küpsetamise ajal temperatuuri ega avage ust.

Soojusülekandefunktsiooni ECO kasutamise soovituslikud parameetrid

Küpsetamise tüüp toidud	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Aeg [h:min]
Keeks	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Pirukas/ keeks	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Kalad	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Veiseliha	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sealiha	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kanaliha	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

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

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











¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine



Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Küpsetamis-aeg ²⁾ (min)
Väikesed koogid	Plaat pagari-toodetele	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihakupsetistele	2 + 4 2 – plaat pagari-toodetele või lihakupsetistele 4 - plaat pagari-toodetele		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Muretained (ribad)	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihakupsetistele	2 + 4 2 - plaat pagari-toodetele või lihakupsetistele 4 - plaat pagari-toodetele		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogivorm Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Õunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2 vormid paiknevad restil diagonaalselt, paremal taga ja vasakul ees		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Kuumuta tühi ahi soojaks 5, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

²⁾Ajad kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjude korral.



TESTITUD TOIDUD. Vastavalt standardile EN 60350-1

Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		220 ¹⁾	3 - 7
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	4 - röst 3 - lihaküpsetusplaat		220 ¹⁾	1 lehekülg 13 - 18 2 lehekülg 10- 15

¹⁾ Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 8 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

Küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Terve kana	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	2 - röst 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	70 - 90
	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	2 - röst 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	80 - 100

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

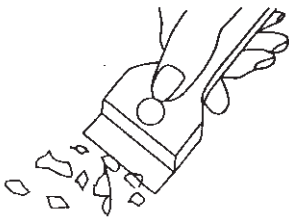
HOOLDUS JA PESEMINA

Kasutaja hoolitsemine pliidi puhtuse ja hooliduse eest mõjutab oluliselt häireteta pliidi töö perioodi.

Enne puhastamist lülitage pliiit välja ja veenduge, et kõik nupud on asendis „● ” / „0”. Puhastamist tuleb alustada alles siis, kui pliiit on jahtunud.

Induktsioonplaat

- Pliaati tuleb regulaarselt puhastada pärast igakordset kasutamist. Võimaluse korral on soovitatav pliaat puhastada veel soojana olekus (pärast põletusnäidiku kustutamist). Ärge lubage pliidipliaati tugevalt määrduda, eriti kõrbermise eest.
- Ärge kasutage puhastamiseks tugeva, abrasiivse toimega vahendeid nn. abrasiivseid küürimispulbrid, abrasiivseid pastasid, abrasiivkivisid, pimssi, traadist puhastusvahendid jms. Nad võivad kriimustada pliaadi pinda, põhjustades korvamatut kahju.
- Pliaadile tugevalt kleepuvat suurt mustust saab kraapida spetsiaalse kaabitsaga, et keraamilise pliaadi raami mitte kahjustada.



Kaabits pliaadi puhastamiseks



Tähelepanu! Teravad terad tuleks alati turvata enne korpuse eemaldamist (pöidla rõhk on piisav). Käsitsemisel olge ettevaatlik - viigastusoht - ärge laske instrumendil sattuda laste kätte.

- Soovitatav on kasutada tundliku toimega puhastus- või pesemisvahendeid, mida kasutatakse näiteks igasuguste rasvade, vedelikke või emulsioonide eemaldamiseks. Eriti soovitatav on kasutada kodumasinat puhastamiseks ja hooldamiseks spetsiaalseid preparaate (kirjeldus käesoleva juhendi järgmistel lehekülgedel). Kui teil ei ole soovitatud meetmete juurdepääsu, soovitame kasutada nõudepesuvahendiga kuuma-veelahuseid.
- Pealispinna pesemiseks ja puhastamiseks tuleb kasutada pehmet lappi, mis imab hästi niiskust. Pärast pesemist kuivatage keraamiline pliaat.
- Erilist tähelepanu tuleks pöörata keraamilise pliaadi kahjustuste vältimisele, sügavate kriimustuste ja pritsmete tekkele, mis on tingitud nõudest või muudest teravate servadega esemetest.

HOOLDUS JA PESEMINE


Ahi

- Ahju tuleb puhastada pärast igakordset kasutamist. Ahju puhastamise ajal tuleb sisse lülitada valgustus, mis aitab tööpinda paremini nähtavale tuua.
- Ahju sisemust tuleb pesta ainult sooja veega, lisades sellele veidi nõudepesuvahendit.

- **Aurupuhastus-Steam Clean:**

- asetada ahjuplaat esimesele tasandile ja lisada 0,25 l vett (1 tass),

- sugege ahju uks,

- keerake temperatuuri juhtnupp asendisse 50°C ja funktsiooni nupp alumise küttekeha asendisse ,

- kuumutage ahju kambrit umbes 30 minutit,

- pärast puhastamise protsessi tuleb avada ahju uks, puhastada ahju sisemus švammi või lapiga ja pesta seejärel sooja vee ja nõudepesuvedelikuga.

- **Soft Steami funktsiooni kasutamisel kambri põhjas moodustatud kivi jääkide puhastamine:**

- valage umbes 250 ml 6% äädikat kambri põhja ilma maitsetaimi lisamata;

- jätke äädikas kivi jäägi lahustamiseks toatemperatuuril 30 minutiks,

- puhastage süvend sooja vee ja pehme lapiga.

Tähelepanu: Soovitatav on puhastada Soft Steam funktsiooni iga 5-10 tsükli järel.

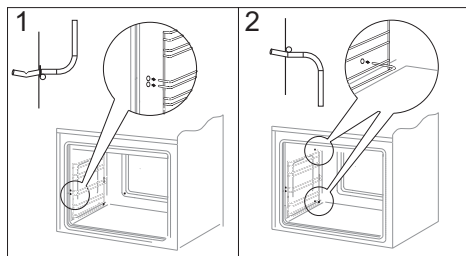
- Pärast ahju kambri pesemist tuleb see kuivatada.

Tähtis!

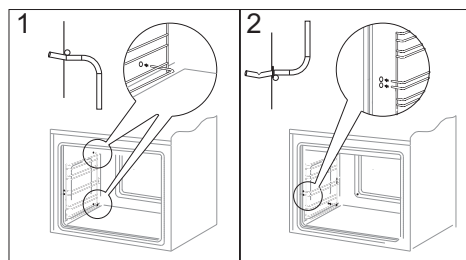
Puhastamiseks ja hoolduseks ei tohi kasutada abrasiivseid vahendeid, teravaid puhastusvahendeid ega esemeid.

Korpuse eesosa puhastamiseks kasuta ainult sooja vett väheses koguses nõudepesu- või aknape-suvahendiga. Ära kasuta puhastuspiimasid.

- Tähtedega **D** märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Pesemiseks eemaldamiseks tõmmake esipaneelil olevat konksu, seejärel avage juhik ja eemaldage see tagumistest konksudest.



Redelite eemaldamine



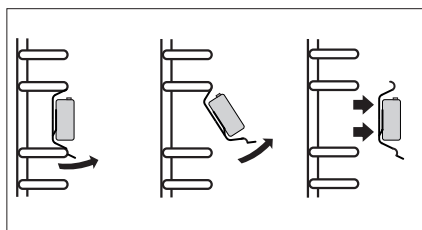
Redelite paigaldamine

HOOLDUS JA PESEMINE

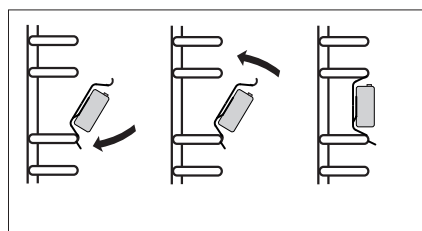
- Ahjudel, mis tähistatud tähtedega **Dp** on tavaliselt roostevabade konksudega kinnitatud sissetõmmatav kassetjuhik. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaatidega.

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.



Teleskoopsiinide väljavõtmine

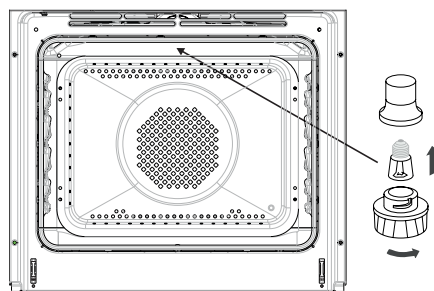


Teleskoopsiinide paigaldamine

Valguslambi vahetamine Ahju

Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lampi vahetamist välja lülitatud.

- Keerake kõik juhtnupud asendisse „●” / „0” i lülitage toide välja,
- Keera välja ja pese lampi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Keerake valgustipirn pistikupesast lahti, kui vaja, vahetage pirn uue vastu - kõrge temperatuuriga lamp (300°C) järgmiste parameetritega:
 - pinge 230 V
 - võimsus 25 W
 - keermes E14.



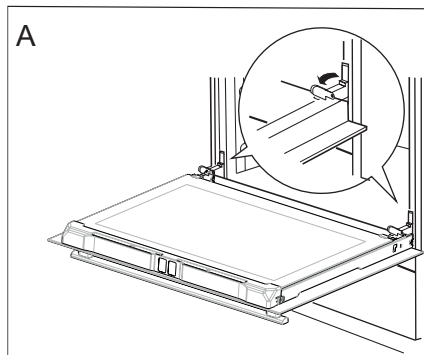
Ahju valgustus

- Keerake pirn tagasi jälgides, et see oleks asetatud selle keraamilisse pesassa.
- Keera kinni lampi kuppel.

HOOLDUS JA PESEMINE

Ukse eemaldamine

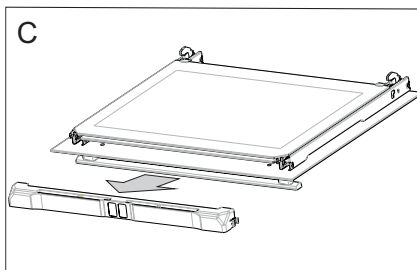
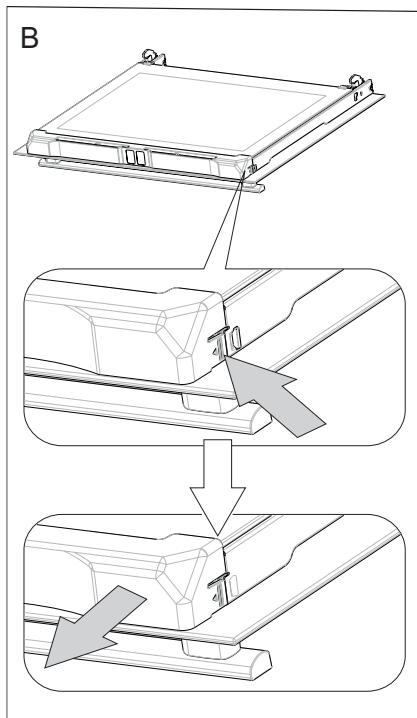
Parema juurdepääsu kindlustamiseks ahjukambri ja selle puhastamiseks võib eemaldada ukse. Selleks tuleb avada uks ja tõsta üles ukse hinge paigaldatud turvaelement (joonis A). Lükake uks kergelt kinni, tõstke seda ülespoole ja võtke välja, ettepoole tõmmates. Ukse uuesti paigaldamiseks tuleb toimida vastupidises järjekorras. Ukse paigaldamisel tuleb tähelepanu pöörata sellele, et hinge soon paikneks korrektselt hinge sulul paikneval väljaulatuval elemendil. Pärast ahju ukse paigaldamist tuleb kindlasti alla tõmmata turvaelement ja **see tihedalt kinni suruda**. Turvaelemendi ebaõige paigaldamine võib kahjustada ukse hinge ukse kinnipanekul.



Hingede turvaelementide lahti kallutamine

Siseklaasi eemaldamine

1. Tõmmake välja ukse ülaliist. (joonis. B, C)



HOOLDUS JA PESEMINA

2. Võtke siseklaasi kinnitusest (ukse all-osas) välja.

Tähelepanu! Klaaside kinnituselementide kahjustamise oht. Klaas tuleb välja lükata, mitte ülespoole tõsta.

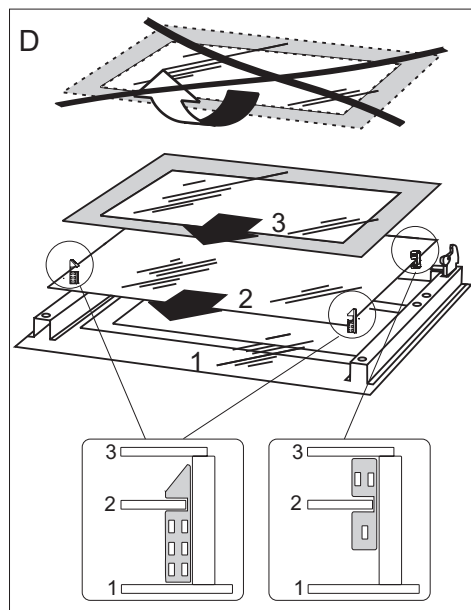
Eemaldage keskmine klaas, (joonis D).

3. Peske klaase sooja vee ja vähese puhastusvahendiga.

Klaaside uuesti paigaldamiseks tuleb toimida vastupidises järjekorras. Klaasi sile külge peaksa paiknema pealpool, lõigatud nurgad allpool.

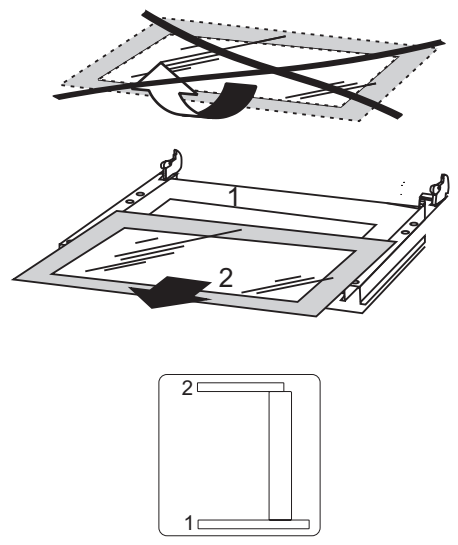
Tähelepanu! Ärge suruge samaaegselt ülemisele liistule mõlemalt poolt ust.

Ukse ülemise liistu paremaks paigaldamiseks tuleb kõigepealt ukse vastu suruda liistu vasak ots ning suruda siis paremat otsa, kuni kuulete „klikki“. Liistu tuleb suruda vasakult poolt, kuni kuulete „klikki“.



Siseklaasi eemaldamine.
Eemaldamine 3.

D1



Siseklaasi eemaldamine.
Eemaldamine 2.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse 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.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Iga rikke korral tuleb:

- lülitada välja pliidi töömehhanismid
- pliit toitevõrgust välja võtta
- Mõned kergemad rikked võib kasutaja ise eemaldada, järgides allpool antud tabelis toodud juhiseid; enne klienditeenindusse või hooldusteenindusse pöördumist kontrollige üle tabelis antud punktid.

Probleem	Põhjus	Lahendus
1. Seade ei tööta	elektrivoolu katkestus	kontrollige elektrikaitset, läbipõlenud kaitse välja vahetada
2. Ahju valgustus ei tööta	lõdvestunud või vigastatud pirn	vahetage välja läbipõlenud pirn (vt peatükki <i>Puhastamine ja hooldus</i>)
3. Punane juhtlamp ei sütti	indikaatorlamp lülitub automaatselt välja, kui ahi jõuab seatud temperatuurini, vaata <i>Kontrollvalgustid</i>	
4. Ahi ei soojene	Funktsiooni ja termoregulaatori nuppu pole seadistatud	seadke nupp soojendusfunktsiooni, seadke termostaadi nupp, jälgige <i>ahjutööd</i>
5. Õhuringluse küttekeha juures paiknev ventilaator ei tööta	Ülekuumenemise oht! Eemaldage pliit koheselt vooluvõrgust (kaitse). Pöörduge lähimasse teenindusse.	
6. Üks keedutsoon lülitub välja, ekraanile ilmub täht „H”	Tööaja piiramine	lülitage keedutsoon uuesti sisse
7. Jääksoojuse näidik ei põle, ehkki keedutsoonid on veel kuumad.	voolutoite katkestus, seade on võrgust välja lülitatud.	jääksoojuse näidik toimib uuesti alles pärast juhtpaneeli lähimat sisse- ja väljalülitamist.
8. Induktsioonplaat toob kuuldavale korisevaid helisid.	See on tavaline nähtus. Elektroonilisi elemente jahutav ventilaator töötab.	
9. Induktsioonplaat toob kuuldavale vile meenutavaid helisid.	See on tavaline nähtus. Poolide töösageduse tõttu mitme keeduala kasutamisel maksimaalse võimsuse juures, toob plaat kuuldavale kergelt viliseva heli.	
10. Pragu kuumutusplaadil	Hädaohtlik! Eemaldage plaat otsekohe toitevõrgust (kaitse). Pöörduge lähimasse teenindusse.	
11. Sümbol E2	induktsioonpoolide ülekuumenemine	ebapiisav jahutamine, kontrollige keedupotti vastavalt märkusele.

Kui probleem ei lahene, ühendage toiteplokk lahti ja teatage rikkest hoolduskeskusele. **Tähelepanu!** Kõiki parandustöid võivad teha üksnes kvalifitseeritud teeninduse tehnikud.




Tehnilised andmed

Nimipinge	230/400V~50 Гц
Nimivõimsus	suurim 11,0 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85 cm

Toode täidab Euroopa Liidus kehtivate standardite EN 60335-1, EN 60335-2-6 nõudeid.

Elektriahjude energiatõhususe siltidel toodud andmed on toodud kooskõlas standardiga EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused määratletak aktiivsete funktsioonide kasutamise alusel: alumise ja ülemise küttekeha (tavaline režiim) ja ventilaatoriga täiendava kütmise koormamisel (kui need funktsioonid on saadaval).

Energiatõhususe klass on kindlaks määratud sõltuvalt toote funktsioonidest, vastavalt alljärgnevale prioriteedile:

Kohandatud ECO õhuringlus (soojusülekanne kuumuti + ventilaator)	
Kohandatud ECO õhuringlus (alumise kuumuti + ülemine kuumuti + röster + ventilaator)	
ECO tavarežiim (alumine kuumuti + ülemine kuumuti)	

Energiakulu määratlemisel tuleb välja võtta teleskoopsiinid (kui need on seadmega komplektis).

