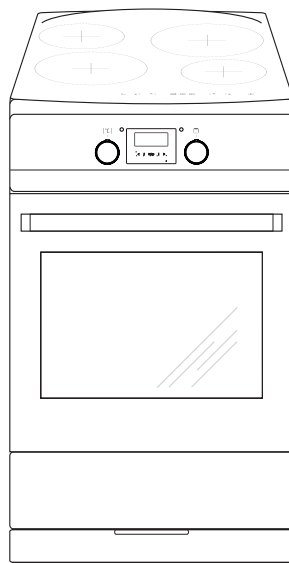


FCIWS59363
FCIXS59363



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.....	12
Aptarnavimas.....	15
Kepimas orkaitėje–praktiški patarimai.....	30
Bandomieji patiekalai.....	32
Viryklės valymas ir priežiūra.....	34
Veiksmai avarijos metu.....	39
Techniniai duomenys.....	41

SAUGOS NURODYMAI

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

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.

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

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

SAUGOS NURODYMAI

Baigus naudoti, išjungti kaitlentę reguliatoriumi ir nesivadovauti indų detektoriaus rodmenimis

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

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

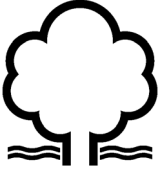
Dėmesio. Nenaudoti šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

SAUGOS NURODYMAI

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



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

Keli elektros taupymo būdai:

- **Virimui naudokite tinkamus indus.**
Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indų.
- **Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklės plokštę švarius.**
Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidegę nešvarumai pašalinami tiktai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis.
Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- **Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“.**
Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- **Naudokitės orkaite ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.**
Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- **Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą.**
Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.

- **Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.**
- **Sandariai uždarykite orkaitės dureles.**

Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.

- **Nestatykite viryklės prie pat šaldytuvų/šaldiklių.**

Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

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

IŠPAKAVIMAS



Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.

Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka

perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.

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

BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE



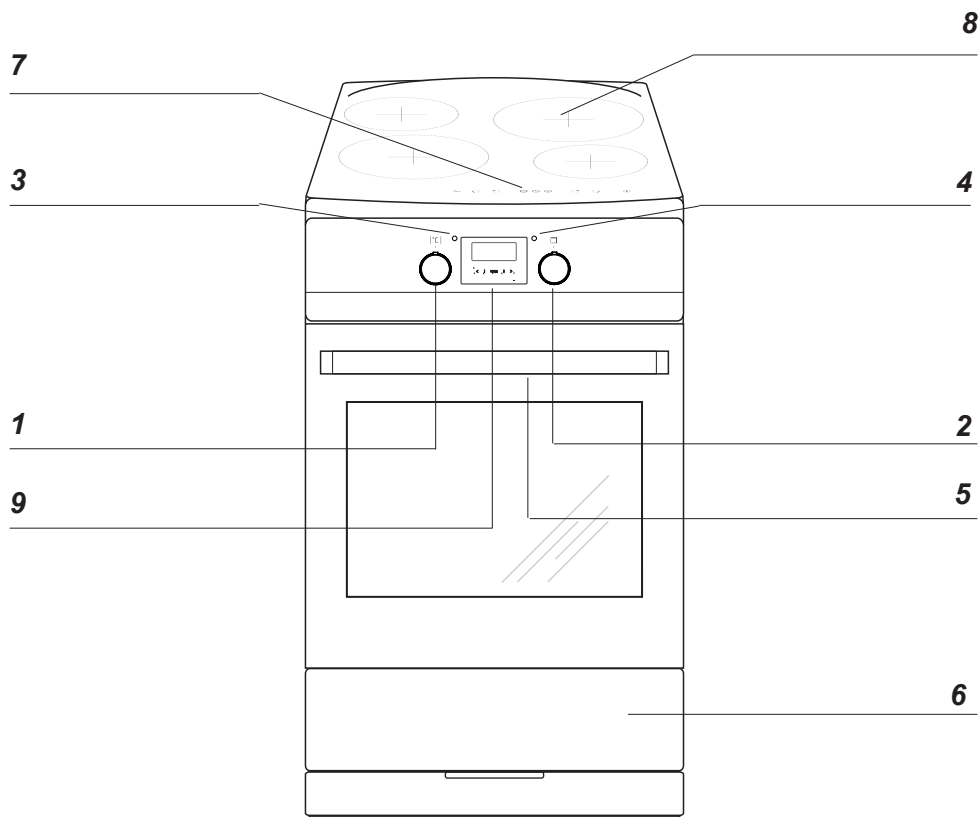
Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar

naudojimo instrukcijoje.

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

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

GAMINIO APRAŠYMAS



- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė **L**
- 4 Viryklės darbo kontrolinė lemputė **R**
- 5 Orkaitės durų rankena
- 6 Stalčius
- 7 Valdymo skydas
- 8 Stiklokeraminis indukcinių paviršius
- 9 Programavimo įtaisas

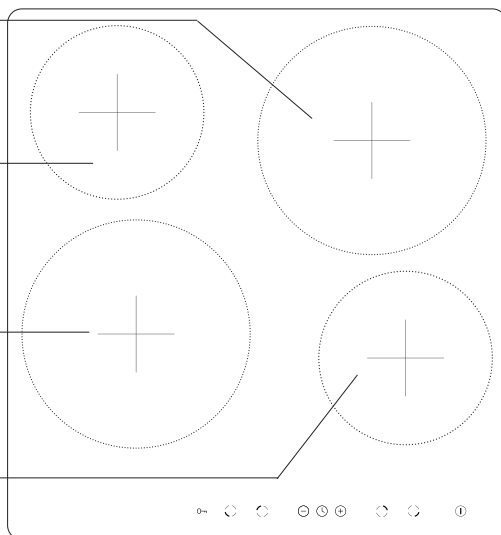
GAMINIO APRAŠYMAS

Indukcinė kaitvietė
booster (užpakalinė dešinė) Ø 210

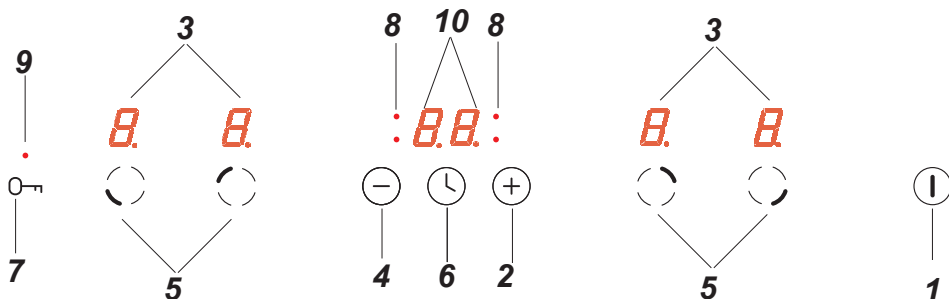
Indukcinė kaitvietė
booster (užpakalinė kairė) Ø 160

Indukcinė kaitvietė
booster (priekinė kairė) Ø 210

Indukcinė kaitvietė
booster (priekinė dešinė) Ø 160



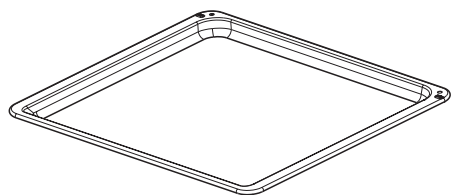
Valdymo skydas



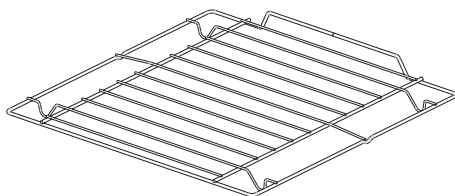
1. Kaitlentės įjungimo/išjungimo jutiklis
2. Pluso jutiklis
3. Kaitlentės rodiklis
4. Minuso jutiklis
5. Kaitvietės parinkimo jutiklis
6. Laikmačio jutiklis
7. Jutiklis raktas
8. Laikmačio signalinis diodas
9. Jutiklio raktas signalinis diodas
10. Laikmačio indikatorius

GAMINIO APRAŠYMAS

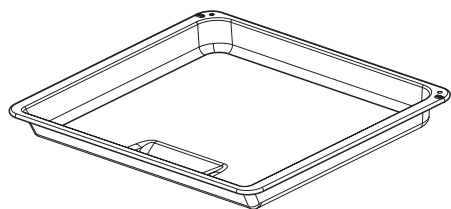
Viryklės įranga – suvestinė:



*Padėklas kondit.
gaminiams kepti*

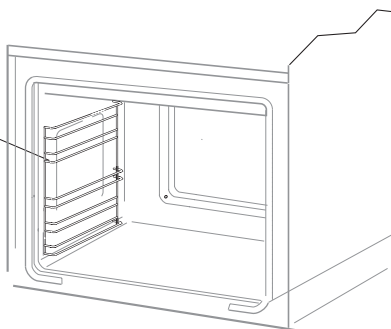


Grotelės griliui



Kepimo padėklas

*Vielinės
kreipiamosios*



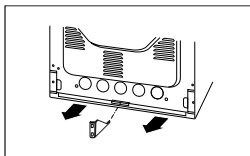
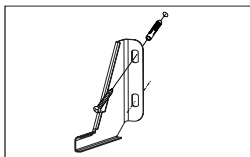
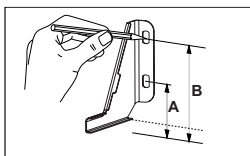
ĮRENGIMAS

Viryklės statymas

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

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstų. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstų, 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

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.

*Kai kuriuose modeliuose

ĮRENGIMAS

Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Pritaikyti virtuvę prie dvifazio maitinimo šaltinio (400V 2N~50Hz) galima tinkamai sujungus jungiamosios juostelės gnybtus pagal prijungimo schemą.

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

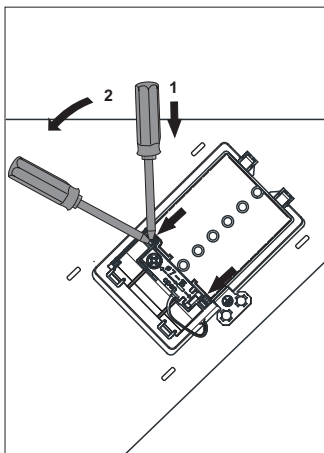
Dėmesio!

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

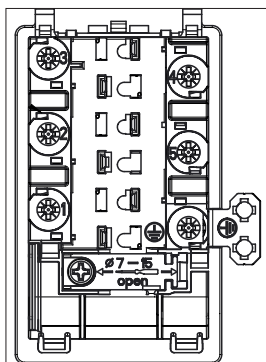
Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtinai susipažinkite su vardinių duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.

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

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



ĮRENGIMAS



GALIMŲ JUNGIMŲ SCHEMA

Dėmesio! Kaitinimo elementų įtampa 230 V

Dėmesio! Kiekvieno jungimo atveju apsauginis laidas turi būti prijungtas prie gnybto \oplus PE

Rekomenduojama
jungimo laido rūšis

1	Esant 400V 2N~50Hz tinklui, dviejų fazių jungtis su nuliniu laidu, tilteliai jungia gnybtus 2-3 ir 4-5, faziniai laidai prijungti prie 1 ir 2-3, nulinis laidas prie 4-5, apsauginis laidas prie \oplus .	2N~		H05VV-F4G2,5
2	Esant 400V 3N~50Hz tinklui, trifazė jungtis su nuliniu laidu, tiltelis jungia gnybtus 4-5, faziniai laidai prijungti prie 1, 2 ir 3, nulinis laidas prie 4-5, apsauginis laidas prie \oplus .	3N~		H05VV-F5G1,5
<p>L1, L2, L3 - faziniai laidai; N - nulinis laidas; PE - apsauginis laidas Aukščiau pateiktose diagramose esančios rodyklės nurodo laidų sujungimo vietas.</p>				

Prieš pirmąkart įjungus viryklę

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

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 švariems.

Svarbu!

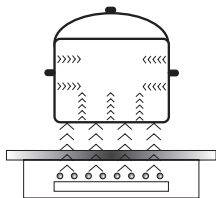
Orkaitės kamerą plauti tik šiltu vandeniu su trupučiu indų ploviklio.

APTARNAVIMAS

Prieš pirmą kartą įjungiant kaitlentę

- pirmiausia būtina gerai nuvalyti indukcinę kaitlentę. Su indukcinėmis kaitlentėmis elgtis kaip su stikliniu paviršiumi,
- pirmą kartą naudojant gali išsiskirti kvapų, todėl būtina įjungti patalpos vėdinimą arba praverti langą,
- atlikti priežiūros veiksmus, laikantis saugos nurodymų.

Indukcinio lauko veikimo principai



Elektros generatorius maitina prietaiso viduje įmontuotą ritę. Ši ritė sukuria magnetinį lauką, kuris perduodamas indui. Magnetinis laukas kaitina indą

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 reiškinių, kadangi virti pradeda, 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 veikia tada, kai kaitvietės yra įjungtos, ir veikia, kol pakankamai ataušinama elektroninė sistema.


Tranzistorius: Elektroninių elementų temperatūrą nuolatos matuoja zondas. Jeigu šiluma pakyla iki pavojingo lygio, ši sistema automatiškai sumažina kaitvietės galią arba 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 indukciniu lauku. Veikiant kaitlentei puodo detektorius automatiškai pradeda ar sustabdo šilumos išskyrimą kaitvietėje, kai tik puodas pastatomas ant kaitlentės arba nuo jos nuimamas. Tokiu būdu taupoma energija.

- Jeigu kaitvietė naudojama su tinkamu puodu, displėjuje rodomas šilumos kiekis.
- Indukciniam laukui būtina naudoti pritaikytus puodus dugnais iš magnetinės medžiagos (žr. lentelę)

Jeigu kaitvietėje nėra puodo ar pastatomas netinkamas puodas, displėjuje atsiranda ženklas . Kaitvietė neįjungiama. Jeigu per 10 minučių neaptinkamas puodas, kaitlentės įjungimo operacija nutraukiama.

Kaitvietę būtina išjungti jutikliniu valdikliu, o ne tik nuėmus puodą.



Puodo detektorius neveikia kaip kaitlentės įjungimo/išjungimo jutiklis.

Indukcinėje kaitlentėje įrengti jutikliai, kurie valdomi pirštu palietus paženkliną paviršių. Pakeitus jutiklio nustatymus, pakeitimai patvirtinami garso signalu.

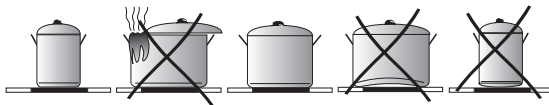
Būtina atkreipti dėmesį, kad įjungiant ir išjungiant bei nustatant kaitinimo galios lygį galima spausti tik vieną jutiklį. Jeigu vienu metu spaudžiama daugiau jutiklių (išskyrus laikmatį ir raktą), sistema nepaiso įvedamų valdymo signalų, o spaudžiant ilgiau – pasigirsta gedimo signalas.

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

APTARNAVIMAS

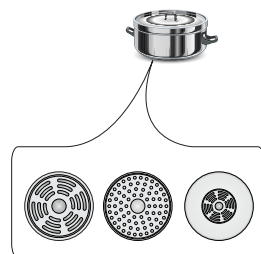
Tinkama puodų kokybė yra pagrindinė sąlyga geram kaitlentės našumui pasiekti.

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 prisvilti. 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.**
- **Išgautas 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 atvejų, 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:

- emaliuotas plienas
- ketus
- specialūs indai 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 ir feromagnetinio plieno	
Aliuminis	Neaptinka puodo	
Ketus	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

▶ Valdymo skydas

- Prijungus kaitlentę prie elektros tinklo, akimirką užsidega visi indikatoriai. Kaitlentė yra paruošta naudoti.
- Kaitlentėje įrengti elektroniniai jutikliai, kurie įjungiami paspaudus pirštu bent 1 sekundę.
- Apie kiekvieną įjungimą pranešama garsu.



Ant jutiklių paviršių negalima palikti jokių daiktų (gali suveikti gedimo signalas), šie paviršiai visada turi būti švarūs.

Kaitlentės įjungimas

Įjungimo/išjungimo jutiklį (1) pirštu prilaikyti bent 1 sekundę. Kaitlentė veikia, kai visuose indikatoriuose (3) dega skaitmuo „0“.



Jeigu per 10 sekundžių nepakeičiami nė vieno jutiklio nustatymai, kaitlentė išjungama.

Kaitvietės įjungimas

Įjungus kaitlentę jutikliu (1), per kitas 10 sekundžių būtina įjungti reikiamą kaitvietę (5).

1. Palietus jutiklį, žymintį reikiamą kaitvietę (5), ją atitinkančiame galios lygio indikatoriuje pakaitomis dega apšviestas skaitmuo „0“.
2. Spaudžiant jutiklį „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti norimą kaitinimo lygį.



Jeigu įjungus kaitlentę, per 10 sekundžių nepakeičiami nė vieno jutiklio nustatymai, kaitvietė išjungama.



Kaitvietė veikia, kai visuose indikatoriuose dega skaitmuo arba raidė, kurie reiškia, kad kaitvietė yra paruošta kaitinimo galiai nustatyti.

Indukcinio lauko kaitinimo galios lygio nustatymas

Kai kaitvietės indikatoriuje (3) pakaitomis rodomas apšviestas „0“, jutikliu „+“ (2) ir „-“ (4) galima nustatyti norimą kaitimo galios lygį.

APTARNAVIMAS

Kaitviečių išjungimas

- Kaitvietė turi būti aktyvi. Kaitimo galios lygio indikatorius dega pakaitomis.
- Išjungiamo palietus jutiklį įjungti/išjungti arba 3 sekundes palaikius nuspaustą jutiklį (5).

Visos kaitlentės išjungimas

- Kaitlentė veikia, kai įjungta bent viena kaitvietė.
- Paspaudus įjungimo/išjungimo jutiklį (1), išjungiamo visa kaitlentė.

Jeigu kaitvietė vis dar yra karšta, kaitvietės indikatoriuje (3) dega raidė „H“ – likutinio įkaitimo simbolis.

Funkcija Booster „P“

Funkcija Booster skirta kaitvietės Ø 210 galiai padidinti–nuo 2000W iki 3000 W, kaitvietės Ø 160 –nuo 1200W iki 1400W.

Funkcijai Booster įjungti būtina parinkti kaitvietę, nustatyti virimo lygį „9“ ir dar kartą paspausti jutiklį „+“ (2) – tai rodo kaitvietės indikatoriaus raidė „P“.

Funkcija Booster išjungiamo dar kartą paspaudus jutiklį „-“ (4), kai kaitvietė yra aktyvi, arba nukėlus puodą nuo indukcinės kaitvietės.



Kaitviečių Ø 210 ir Ø 160 priekinės kairiosios funkcijos „Booster“ veikimo trukmę riboja jutiklinis skydas iki 10 minučių. Automatiškai išjungus funkciją Booster, kaitvietė toliau kaista nominalia 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 tęsiasi.

Jeigu veikiant funkcijai Booster viršijama kaitvietės (elektroninės sistemos ar ritės) temperatūra, funkcija Booster automatiškai išjungiamo. Kaitvietė grįžta prie nominalios galios.

APTARNAVIMAS

Funkcijos Booster valdymas



Virimo zonos sujungtos vertikalčiai arba kryžmai, priklausomai nuo modelio. Bendroji galia dalijama tokioms poroms.

Bandant įjungti „Booster“ funkciją abiejose zonosė vienu metu, būtų viršijama didžiausia galima galia. Tokiu atveju pirmosios kaitinimo zonos, kuri suaktyvinama, galia sumažinama iki įmanomo aukščiausio lygio.

Blokavimo funkcija

Blokavimo funkcija skirta saugoti kaitlentę, kad netyčia jos neįjungtų vaikas, nes įjungti ją galima tik atblokus.

Blokavimo funkcija galima tik esant įjungtai ir išjungtai kaitlentei.

Blokavimo funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentės blokavimo funkcija įjungiama ir išjungiama jutikliu (7), kurį reikia palaikyti nuspauštą 5 sekundes. Apie įjungtą blokavimo funkciją praneša užsidegęs signalinis diodas (9).



Kaitlentė lieka užblokuota tol, kol ji atblokuojama, net jeigu kaitlentės skydas yra įjungiamas ir išjungiamas. Atjungus kaitlentę nuo elektros tinklo, kaitlentės blokavimas išjungiamas.

Likutinės šilumos indikatorius

Baigus virti, keraminiame stikle lieka šilumos energijos, kuri vadinama likutine šiluma. Likutinės šilumos indikatorius dega dviem etapais. Išjungus kaitvietę ar visą prietaisą, kai temperatūra viršija 60 °C, displejuje rodoma „H“. Likutinės šilumos indikatorius dega tol, kol kaitvietės temperatūra viršija 60 °C. Jeigu temperatūra yra nuo 45 °C iki 60 °C, displejuje rodoma „h“, simbolizuojanti mažą likutinę šilumą. Kai temperatūra nukrinta žemiau 45 °C, likutinės šilumos indikatorius užgesa.



Degant likutinės šilumos indikatoriumi negalima liesti kaitvietės, kadangi galima nudegti, ar statyti ant jos kokių nors šilumai jautrių daiktų!



Sutrikus srovės tiekimui, likutinio įkaitimo indikatorius „H“ nėra rodomas. Vis dėlto kaitvietė vis dar gali būti karšta!

APTARNAVIMAS

Veikimo trukmės apribojimas

Veikimo patikimumui padidinti kiekvienoje indukcinėje kaitvietėje yra įtaisytas veikimo trukmės ribotuvas. Ilgiausia veikimo trukmė nustatoma pagal paskutinį pasirinktą kaitimo galios lygį.

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

Kaitinimo galios lygis	Ilgiausia veikimo trukmė valandomis
<i>L</i>	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatinio pašildymo funkcija

- Pasirinktą kaitvietę galima aktyvinti jutikliu (5)
- Paskiau jutikliu „+“ (2) ir „-“ (4) nustatyti galios lygį nuo 1 iki 8 ir vėl paspausti jutiklį (5)
- Ekranėlyje pakaitomis rodomas nustatytos galios skaitmuo ir raidė A.

Praėjus papildomos galios tiekimo laikui, kaitvietė automatiškai perjungžiama į pasirinktą galios lygį, kuris rodomas indikatoriuje.

Kaitimo galios lygis	Automatinio pašildymo papildoma galia trukmės laikas (minutėmis)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Jeigu indas nukeliamas nuo kaitvietės ir nepraėjus automatinio pašildymo trukmės laikui vėl pastatomas, pašildymas papildoma galia tęsiamas iki galo.

APTARNAVIMAS

Laikmačio funkcija

Nustatomas laikmatis palengvina virimo procesą, nes leidžia nustatyti kaitviečių veikimo trukmę. Taip pat gali būti naudojamas kaip minučių skaitiklis.

Laikmačio įjungimas

Nustatomas laikmatis palengvina virimo procesą, nes leidžia nustatyti kaitviečių veikimo trukmę. Taip pat gali būti naudojamas kaip minučių skaitiklis.

- Jutikliu (5) parinkti reikiamą kaitvietę. Skaitmuo „0“ dega pakaitomis.
- Jutikliais „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti norimą galios lygį nuo 1 iki 9.
- Po to per 10 sekundžių būtina aktyvinti laikmatį vienu metu paspaudžiant jutiklį (6).
- Jutikliu „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti norimą virimo trukmę (nuo 01 iki 99 minučių).
- Laikmačio ekranėlyje dega kaitvietę atitinkantis signalinis diodas (8).



Visos kaitvietės gali vienu metu veikti laikmačiu nustatytos trukmės režimu.



Jeigu nustatomas daugiau negu vienas laikas, laikmačio ekranėlyje rodomas trumpiausias nustatytas laikas. Papildomai apie tai praneša mirgantis diodas (8).

Nustatytos virimo trukmės keitimas

Kiekvieną virimo akimirką galima pakeisti nustatytą jo trukmę.

- Jutikliu (5) parinkti reikiamą kaitvietę. Kaitimo galios skaitmuo pašviečiamas pakaitomis.
- Po to per 10 sekundžių būtina aktyvinti laikmatį vienu metu paspaudžiant jutiklį (6).
- Jutikliu „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti naują laikmačio trukmę.

Praėjusios virimo trukmės kontrolė

Laiką, likusį iki virimo pabaigos, galima kiekvieną akimirką patikrinti palietus laikmačio jutiklį (6). Atitinkamos kaitvietės aktyvų laikmačio veikimo laiką rodo mirgantis diodas (8).

APTARNAVIMAS

Laikmačio išjungimas

Praėjus nustatytam virimo laikui, pasigirsta garso signalas, kurį galima išjungti palietus bet kurį jutiklį arba garsinis pranešimas išjungiamas automatiškai po 2 minučių.

Jeigu prireikia laikmatį išjungti anksčiau:

- Jutikliu (5) suaktyvinti kaitvietę. Kaitinimo galios skaitmuo rodomas ryškiau.
- Paskiau spausti jutiklį (6), palaikyti 3 sekundes arba pakeisti minučių skaitiklio laiką jutikliu „+“ (2) ir „-“ (4) į „00“

Laikrodis – minučių skaitiklis

Nustatomas virimo trukmės laikmatis gali būti naudojamas kaip minučių skaitiklis, jeigu nėra valdoma kaitviečių veikimo trukmė.

Minučių skaitiklio įjungimas

Jeigu kaitlentė yra išjungta:

- Palietus kaitlentės įjungimo / išjungimo jutiklį (1), įjungiamo kaitlentė.
- Paskiau jutikliu (6) suaktyvinti minučių skaitiklį.
- Jutikliu „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti naują minučių skaitiklio trukmę.

Minučių skaitiklio išjungimas

Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta ištinis garso signalas, kurį galima išjungti palietus bet kurį jutiklį arba garsinis pranešimas išjungiamas automatiškai po 2 minučių.

Jeigu prireikia įspėjimą išjungti anksčiau:

- Spausti jutiklį (6), palaikyti 3 sekundes arba pakeisti minučių skaitiklio laiką jutikliu „+“ (2) ir „-“ (4) į „00“
- Jeigu laikmatis nustatytas kaip minučių skaitiklis, tokiu atveju jis neveikia kaip virimo trukmės nustatymo laikmatis.



Minučių skaitiklio funkcija panaikinama, kai suaktyvinama laikmačio funkcija.

APTARNAVIMAS

Pašildymo funkcija

Patiekalo pašildymo funkcija palaiko paruošto patiekalo šilumą kaitvietėje. Pasirinkta kaitvietė įjungta žema kaitimo galia. Kaitvietės galia reguliuojama patiekalo pašildymo funkcija taip, kad patiekalo temperatūra būtų apie 65 °C. Todėl šiltas, paruoštas vartoti patiekalas nekeičia savo skonio ir neprisvylla prie puodo dugno. Šią funkciją taip pat galima naudoti sviestui, šokoladui ir pan. tirpinti.

Kad funkcija būtų tinkamai naudojama, būtinas tinkamas puodas plokščiu dugnu, kad kaitvietės jutiklis galėtų tiksliai pamatuoti puodo temperatūrą.

Patiekalo pašildymo funkciją galima įjungti kiekvienoje kaitvietėje.

Mikrobiologiniais sumetimais nerekomenduojama pemelyg ilgai patiekalų laikyti šilumoje, todėl naudojant šią funkciją jutiklių skydas išjungiamas po 2 valandų.

Patiekalo pašildymo funkcija nustatoma kaip papildoma kaitinimo galia tarp „0 1“ ir displėjuje atvaizduojama simboliu „**L**“.

Pašildymo funkcija įjungiama taip pat, kaip aprašyta punkte

„Kaitvietės įjungimas“

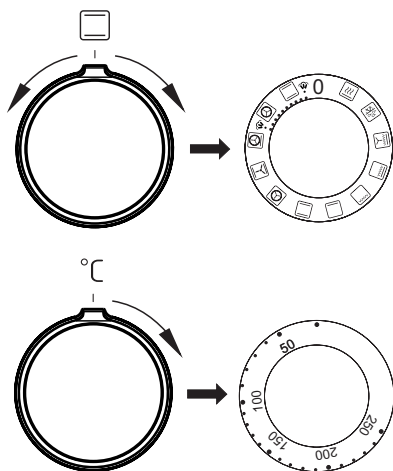
Pašildymo funkcija išjungiama taip pat, kaip aprašyta punkte

„Kaitviečių išjungimas“.

APTARNAVIMAS

Orkaitė su priverstine oro apytaka 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.



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

Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungžiamas tiktai nustatžius temperatūrą.



Greitas pakaitinimas

Įjungžtas viršutinis šildytuvas, keptuvas ir ventiliatorius. Naudožama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungžtas tik ventiliatorius, nenaudožami jokie šildytuvasi.



Įjungžtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungžtus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungžtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijios.



Įjungžtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valžiai skrudinami ant grotelių.



Įjungžtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitę kaitinama tiktai iš apačios. Naudožitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinamieji elementai

Nustačius rankenėlę šioje padėtyje, orkaitę galima kaitinti įprastu būdu. Puikiai tinka kepiniams, mėsai, žuvisms, duonai, picai kepti (iš pradžių būtina orkaitę įkaitinti ir naudoti tamsios 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.

Dėmesio: Vandeni 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 ataušo.

APTARNAVIMAS



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

Svarbu!

- Greituoju būdu kaitinant orkaitės kameroje negali būti skardos su pyragu ir kitų elementų, kurie nėra orkaitės įranga. Nerekomenduojama naudoti greitojo kaitinimo funkcijos, jeigu programuoklis užprogramuotas.
- Kadangi kameroje yra garų, kepant ant vidinės durelių pusės ir orkaitės sienelių gali kondensuoti 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.

Naudojimasis griliu

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

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

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Konditerinių gaminių kepimas

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

Mėsos kepimas


















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

Soft Steam“ funkcija

- „Soft Steam“ funkcija rekomenduojama pyragams, duonai kepti ir patiekalams pašildyti, kad padidėtų drėgnis kepat.
- Garai skatina tešlos kildymą ir palengvina gaminti švelnius patiekalus su traškia plutele.
- Kepant nereikėtų varstyti orkaitės durelių.

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		210	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	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsnių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Trupiniuotis (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	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 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 - 70 ²⁾

1) Įkaitinti tuščią orkaitę, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

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

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		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Grotelės	4		250 ²⁾	2–3
Jautienos suvožtinis	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	4 – grotelės 3 – kepsnių skarda		250 ¹⁾	1 pusę 10–15 2 pusę 8–13

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

2) 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.

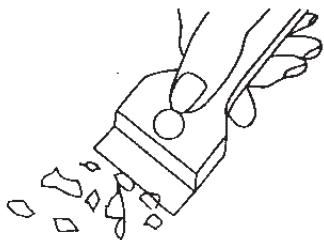
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

Valymas po kiekvieno naudojimo

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



Dėmių šalinimas

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

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

VIRYKLĒS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

Orkaitė

Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų

- Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- **Valymas garais Steam Clean:**
 - į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apačios) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
 - uždarykite orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
 - kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
 - atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu
- **Curățarea calcarului care sa forat pe fundul compartimentului prin folosirea funcției Soft Steam:**
 - Pentru curățarea fundul comartimetului a se pune aproximativ 250 ml 6% oțet fără adaos de ierburii,
 - Lăsați oțetul în temperatura camerei pe 30 minute, pentru a dizolva calcarul,
 - Curățați cavitățile cu ajutorul apei calde și lavetei moi.

Dėmesio. Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vandens likučiai

Atenție: Se recomandă curățarea la 5-10 cicluri pri folosirea funcției Soft Steam.

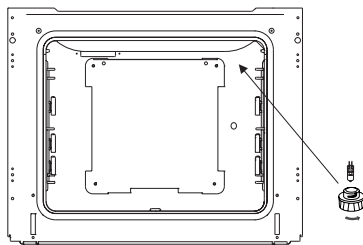
Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo halogeno lempučių keitimas

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

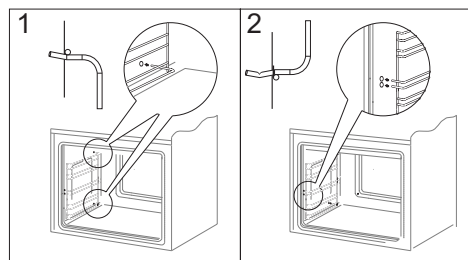
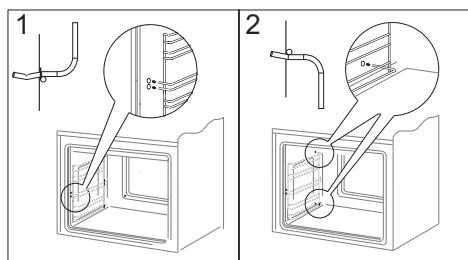
- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●” / „0” padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nesusukti ir nuplauti lempučių gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- Ištraukti halogeno lempučių, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prireikus – halogeno lempučių pakeisti nauja G9
 - įtampa 230 V
 - galia 25 W
- Halogeno lempučių gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lempučių gaubtą.



Orkaitės lempučių

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. Raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda.

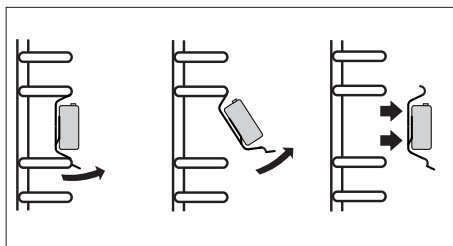


Kliūčių šalinimo kopėčios

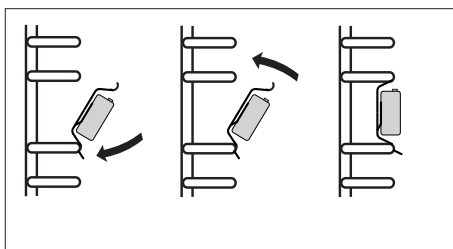
Dėmesio!

Naudoti teleskopiniai bėgeliai neturėtų būti plaunami indaplovėje.

Pašalinius teleskopiniai bėgeliai



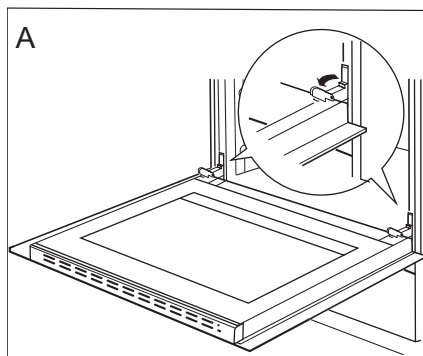
Tvirtinimas teleskopiniai bėgeliai



VIRYKLĒS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Durelių nuėmimas

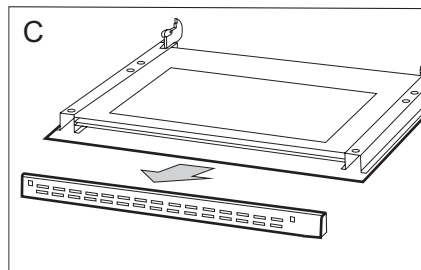
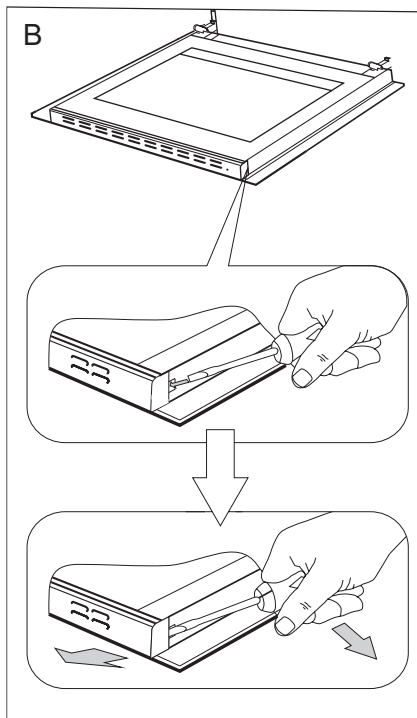
За полесен пристап до комората на рерната, възможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот (сл. А). Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади напред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и добро да се притисне. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.



Vyrų apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (B, C pieš.).



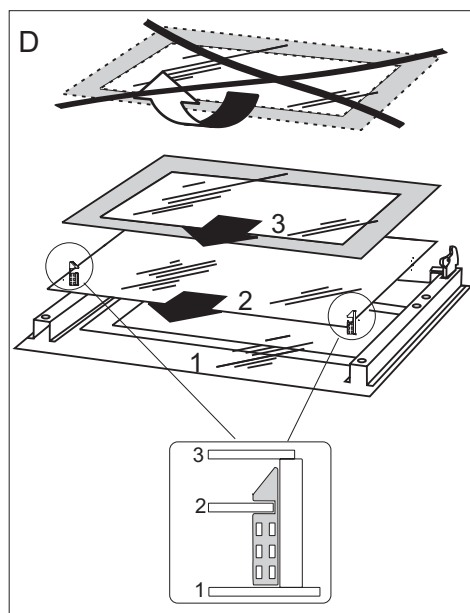
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. D,D1.

4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu.

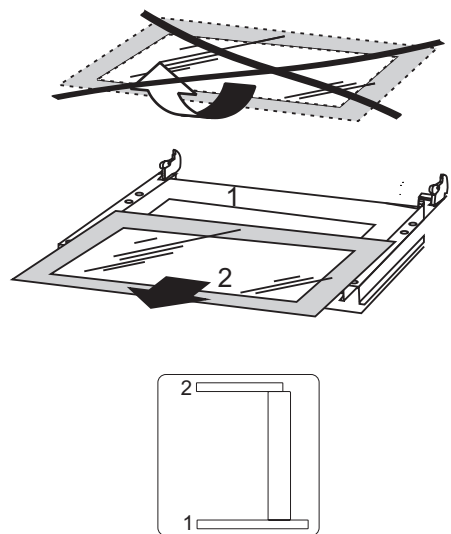
Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje.

Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.



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 darbinų 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 darbinų sistemų priežiūrą,

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU


Bet kokios avarijos atveju:

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

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

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	PROCEDŪRA
1. Įrenginys neveikia	nutrūkęs srovės tiekimas	patikrinti namų elektros tinklo saugiklį, perdegusį pakeisti
2. Programuoklio ekranėlis rodo „0.00“ valandą.	įrenginys buvo išjungtas iš tinklo arba akimirkai buvo dingusi įtampa	nustatyti dabartinį laiką (žr. <i>programuoklio naudojimo instrukciją</i>)
3. Neveikia orkaitės apšvietimas	atsilaisvino arba perdėgė lemputė	įsukti arba pakeisti perdegusią lemputę (žr. skyrių <i>Valymas ir priežiūra</i>)
4. Viena kaitvietė išsijungia, ekranėlyje rodoma raidė „H“	veikimo trukmės apribojimas	dar kartą įjungti kaitvietę
5. Kaitlentė nereaguoja ir pasigirsta trumpas garso signalas	įjungta apsauga nuo vaikų (blokuotė)	išjungti apsaugą nuo vaikų (blokuotę)
6. Kaitlentė nereaguoja ir pasigirsta ilgas garso signalas	netinkamai naudojama (spaudžiami netinkami jutikliai arba per greitai) jutiklis (-iai) uždengtas (-i) arba užterštas (-i)	dar kartą įjungti kaitlentę
7. Kaitlentė išsijungia	įjungus, ilgiau nei 10 s nebuvo įvesti jokie parametrai jutiklis (-iai) uždengtas (-i) arba užterštas (-i)	dar kartą įjungti kaitlentę atidengti arba nuvalyti jutiklius
8. 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.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

9. Keraminės kaitlentės įtrūkimas.	 Pavojus! Nedelsiant išjungti kaitlentę iš tinklo (saugiklį). Kreiptis į artimiausią servisą.	
10. Jeigu gedimas vis dar nepašalinamas.	Nedelsiant išjungti kaitlentę iš tinklo (saugiklį!). Kreiptis į artimiausią servisą. Svarbu! Jūs atsakote už tinkamą įrenginio būklę ir naudojimą namų ūkyje. Jeigu dėl naudojimo klaidų kviesite serviso darbuotoją, toks kvietimas net garantiniu laikotarpiu susijęs su papildomomis išlaidomis. Neatsakome už žalą, padarytą dėl šios instrukcijos nesilaikymo.	
11. Iš indukcinės kaitlentės sklinda duslūs garsai.	Tai įprastas reiškinys. Veikia elektroninių sistemų aušinimo ventiliatorius.	
12. 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.	
13. Simbolis E2	perkaitusios indukcinės ritės	nepakankamai aušinama, patikrinti puodą pagal pastabą 17 p.





TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Vardinė galia	maks. 10,5 kW
Prietaiso kategorija	60 / 50 / 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:

Šilumos apytaka eko	
Šilumos apytaka	
Ventiliatorius, apatinis ir viršutinis šildytuvai	
Apatinis ir viršutinis šildytuvai (įprastas režimas)	

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.....	44
Seadme kirjeldus.....	49
Paigaldamine.....	52
Kasutamine.....	55
Toiduvalmistamine Pliidil - Praktilised Nõuanded.....	70
Hooldus ja pesemine.....	74
Käitumine rikete korral.....	79
Tehnilised andmed.....	81

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

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

Ei ole soovitatav metallist esemete - nugade, lusikate, kaante ja alumiiniumkile panemine plaadile, kuna nad võivad kuumeneda.

Pärast kasutamist lülita plaat regulaatoriga välja ja ära pööra tähelepanu nõudedetektori näidikule.

OHUTUSJUHISED

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

Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

OHUTUSJUHISED

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

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda.

Seega on elektrienergia kokkukohid tähtis loodushoiualane ettevõtmine.

Elektrienergia kokkukohi

annab järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine.

Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!

- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõt vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusosalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana.

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

- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaanega avage ahjuust.

Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus.

Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.

- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.

- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.

- Sulgege ahjuuks korralikult. Määratud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.

- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse.

See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.

Lahtipakkimine



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

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

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

Käibelt kõrvaldatud seadme käitlemine



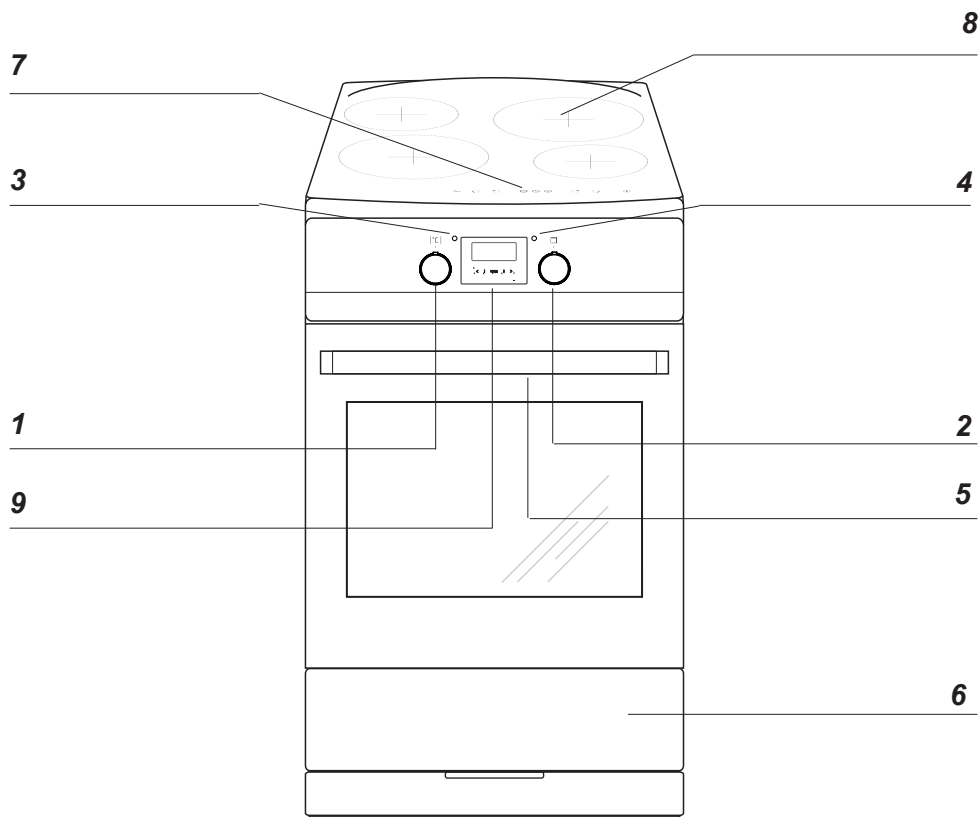
Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või

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



- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp/
- 2, Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 3 Termoregulaatori märgutuli **L**
- 4 Pliidi toitemärgutuli **R**
- 5 Praelahju ukse käepide
- 6 Hoiusahtel
- 7 Juhtimispaneel
- 8 Keraamiline induktsiooni pliidiplaat
- 9 Timer

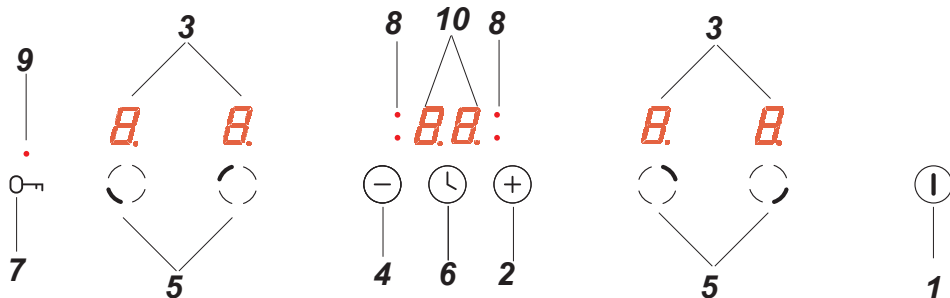
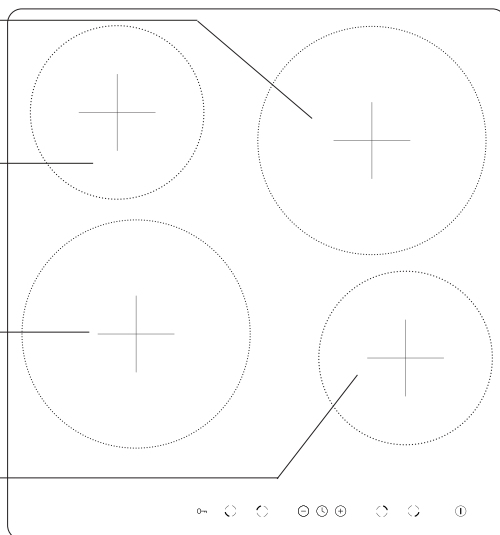
SEADME KIRJELDUS

Induktsiooni keedutsoon
booster (tagumine parem) Ø 210

Induktsiooni keedutsoon
booster (tagumine vasak) Ø 160

Induktsiooni keedutsoon
booster (eesmine vasak) Ø 210

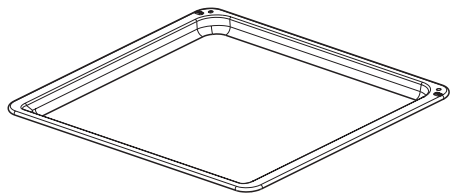
Induktsiooni keedutsoon
booster (eesmine parem) Ø 160



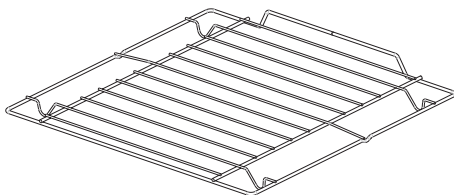
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Plaati sisse/väljalülitav sensor | 6. Taimeri sensor |
| 2. Sensor pluss | 7. Võtme sensor |
| 3. Keedutsooni näidik | 8. Kella indikaatortuli |
| 4. Sensor miinus | 9. Võtme sensori indikaatortuli |
| 5. Keeduväljajade valiku sensor | 10. Taimeri näidik |

SEADME KIRJELDUS

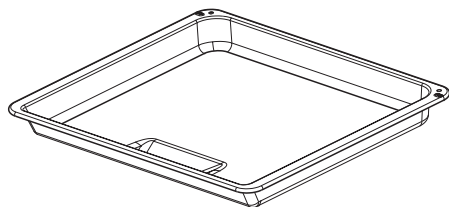
Pliiditarvikute loetelu:



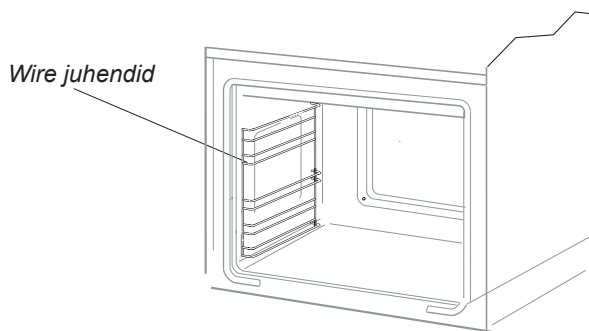
Ahjuplaat



Grillvõre (kuivatusvõre)



Küpsetusplaat



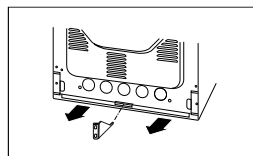
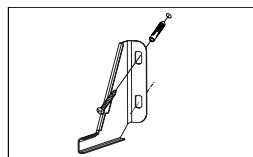
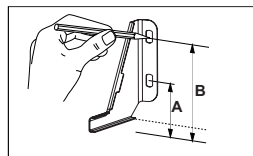
PAIGALDAMINE

Pliidi paigaldamine

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

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

Lukk paigaldatakse, et vältida pliidi ümberminekut. Tänu pliidi ümberkukkumist takistavale lukustusele ei ole lapsel võimalik näiteks ronida pliidi uksele ja põhjustada nii pliidi ümberminekut.



Pliit, kõrgus 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

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

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmise või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400V 3N~50 Hz). Kuumutusosalade nimipinge on 230 V. Pliidi kohandamine kahefaasilise toiteallikaga (400V 2N~50Hz) on võimalik ühendusriba klemmide abil, vastavalt sildades näidatud ühenduskeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühenduskeemiga.

Märkus!

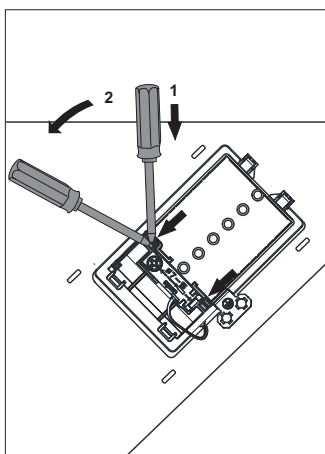
Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega \oplus märgitud kontakti külge kaitseahel.

Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariolukorras välja lülitada.

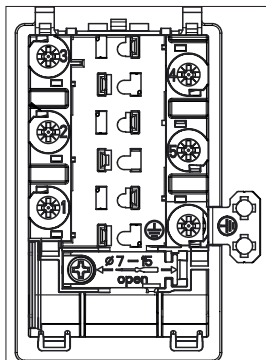
Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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



PAIGALDAMINE



ELEKTRIÜHENDUSTE SKEEM

Tähelepanu! Kuumutusosalade toitepinge on 230 V

Tähelepanu! Toitekaabli kinnitamiseks tuleb kasutada klambrit \oplus PE

Soovitav
toitekaabli tüüp

1	400V 2N~50Hz võrgus, kahefaasiline ühendus nulljuhtmega, sillad on ühendatud klemmidega 2-3 ja 4-5, faasisjuhtmed on ühendatud klemmidega 1 ja 2-3, nulljuhe 4-5-ni, kaitsejuhe kuni \oplus .	2N~		H05VV-F4G2,5
2	400V 3N~50Hz võrgu juures kolmeefaasiline ühendus neutraalse juhtmega, sildasid ühendavad klemmid 4-5, faasisjuhtmeid klemmid 1, 2 ja 3, nulljuhe 4-5-ni, kaitseklemm kuni \oplus .	3N~		H05VV-F5G1,5
<p>L1, L2, L3 - faasisjuhtmed; N - nulltraat; PE - kaitsejuhe Ülaloodud diagrammidel olevad nooled näitavad juhtmete ühendamise kohti.</p>				

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusosalad sisse 4 minutiks ilma keedunõudeta.
- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

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 juhitavate anduritega, mis puudutavad märgistatud pindu.

Iga sensori funktsiooni muutust kinnitab helisignaal.

Sensorite pinnad tuleb hoida puhtana.

Tähtis!

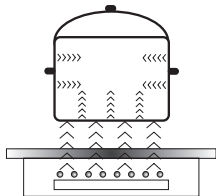
Ahju sisemust tuleb pesta ainult sooja veega, lisades sellele veidi nõudepesuvahendit.

KASUTAMINE

Enne esimest pliidiplaadi sisselülitamist

- Tuleb induktsioonplaat hoolikalt puhastada. Induktsioonplaate tuleks puhastada nii nagu klaaspindu,
- Esimese kasutamise käigus võivad ajutiselt erituda lõhnad, seepärast tuleks ruumis sisse lülitada ventilatsioon või avada aken,
- Seadet tuleb kasutada kooskõlas ohutusjuhistega.

Induktsioontsooni toimimine



Elektrigeneraator toidab seadmes paiknevat mähist. Mähis tekitab magnetvälja, mis kantakse edasi potile. Magnetväli põhjustab poti kuumenemist.

See süsteem eeldab nõude kasutamist, mille põhjad sobivad koostööks magnetväljaga.

Induktsioontehnoloogiat iseloomustavad põhiliselt kaks positiivset külge:

- soojust edastab ainult plaadil olev nõu, soojuse saab maksimaalselt ära kasutada,
- Ei esine soojusinerts nähtust, kuna keetmine algab automaatselt nõu asetamisel plaadile ja lõpeb selle võtmisel plaadilt.

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 kujutavad endast loomulikku nähtust ega anna märku induktsioonplaadi tööhäiretest.

KASUTAMINE

Kaitseseade:

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

Ventilaator: kaitseb ja jahutav juht- ja toiteelemente. Ventilaator võib töötada kahel kiirusel, lülitades sisse automaatselt. Ventilaator töötab, kui keeduväljad on aktiivsed ja töötab kuni elektroonilise süsteemi piisava jahtumiseni ka siis, kui plaat on välja lülitatud.


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

Potiandur: nõu olemasolu tuvastav andur võimaldab plaadi töö ja selle kuumenemise. 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. Plaadil 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 displeile soojusastme näidik.
- Induktsioonväli nõuab sobivate nõude kasutamist, millel on magnetilisest materjalist põhi (Tabel)

Kui keedutsoonis ei ole nõud või keedunõu ei ole sobiv, kuvatakse displeil sümbol . Keedutsoon ei lülitu sisse. Juhul kui 10 minuti jooksul andur ei avasta nõu olemasolu pliidiil, pliidi sisselülitamine tühistatakse.

Keedutsooni väljalülitamiseks tuleb see välja lülitada sensorjuhtimise abil, mitte ainult nõu võtmisega plaadilt.



Potiandur et toimi plaati sisse/väljalülitava sensorina.

Induktsioonplaat on varustatud sensoritega, mida saab juhtida sõrmega vastavat pinda puudutades.

Iga sensori funktsiooni muutust kinnitab helisignaal.

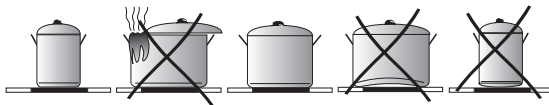
Tuleb tähelepanu pöörata sellele, et sisse- ja väljalülitamisel ja kuumusastme valikul vajutada ainult ühele sensorile. Samaaegsel vajutamisel mitmele sensorile (väljaarvatud Taimer ja lukustus) süsteem eirab signaale, pikaajalisel vajutamisel aga edastab vea signaali.

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

KASUTAMINE

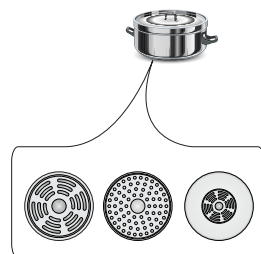
Nõude vastav kvaliteet on plaadi efektiivse töö põhitingimuseks.

Nõude valik induksioonplaadil keetmiseks



Nõude iseloomustus.


- Kasutage alati kõrgekvaliteetseid nõusid, ideaalselt sileda pinnaga: see hoiab ära liiga kuumade punktide tekke, kuhu toiduained võiksid keetmise ajal kinni jääda. Paksude metallseintega nõud ja pannid kindlustavad suurepärase soojusjaotuse.
- 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 mäardumist.
- Nõule pandud kaas hoiab ära soojuskadu ja ühtlasi ka liigset energiakulu.
- Nõude sobivuse kinnitamiseks tuleb kontrollida, kas nõu põhi tõmbab külge magneti.
- **Optimaalse temperatuuri kontrolli kindlustamiseks induksioonplaadi poolt peaks nõu põhi olema sile.**
- **Nõu nõgus või sissepressitud tootja firmamärgiga põhi omab negatiivset mõju temperatuuri kontrollimisele induksioonplaadi poolt ja võib põhjustada nõude ülekuumenemist.**
- **Ärge kasutage vigastatud nõusid, näiteks liigse kuumuse mõjul 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. Ferromagneetiliselt 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 läbimõõd peab olema kohandatud keeduvälja suurusega, et tagada optimaalsed keedutulemused. Juhul, kui keeduväljal olevad nõud jäävad tunnetamata, soovitatakse 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 koht, et potti saab kasutada induktsioonplaatidel keetmiseks.
		Kasuta magnetilisi nõusid (emailitud terasest, roostevabast ferriitterasest, malmist), kontrolli, pannes magneti nõu põhja külge (peab külge liibuma)
Roostevaba teras	Ei tuvasta nõu kohalolekut	Välja arvatud ferromagneetilisest terasest nõud
Alumiinium	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Malm	Väga efektiivne	Tähelepanu: nõud võivad kriipida plaadipinda
Emailitud teras	Väga efektiivne	Soovitavad on sileda ja paksu põhjaga nõud
Klaas	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Portselan	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Vasest põhjaga nõud	Ei tuvasta nõu kohalolekut	

Nõude mõõtmed.

- Parima keetmistulemuse saavutamiseks tuleb kasutada nõusid, mille põhja (ferromagneetilise osa) mõõtmed vastavad keeduvälja suurusele.
- Keeduväljast väiksema põhja läbimõõduga nõude kasutamine vähendab keeduvälja tõhusust ja pikendab keeduaega.
- Keeduväljadel on nõu avastamise alumine lävi, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilise osa läbimõõdust ja materjalist, millest nõud on toodetud. Ebasobiva nõu kasutamine võib põhjustada nõu mitteavastamist keeduvälja poolt.

KASUTAMINE

Juhtimispaneel

- Pärast plaadi ühendamist toitevõrku kuvatakse hetkeks kõik näituriid. Kütteplaat on kasutusvalmis.
- Kütteplaadil on elektroonilised sensorid, mille sisselülitamine toimub sõrmega vajutades – vähemalt 1 sekundi.
- Iga sensori sisselülitamisega kaasneb helisignaal.



Ärge asetage esemeid sensorite pinnale (süsteem võib seda käsitleda veana), sensorite pinnad tuleb hoida puhtana.

Kütteplaadi sisselülitamine

Sisse/välja lülitavat sensoril (1) tuleb hoida sõrme vähemalt 1 sekundi. Kütteplaat on aktiveeritud, kui kõik näituriid (3) kuvavad numbrit „0”.



Juhul kui 10 sekundi jooksul ei lülitata sisse ühtegi sensorit, lülitub plaat välja.

Keedutsooni sisselülitamine

Pärast kütteplaadi sisselülitamist sensoriga (1) tuleb järgneva 10 sekundi jooksul sisse lülitada valitud keedutsoon (5).

1. Pärast valitud keeduvälja tähistava sensori puudutamist (5) süttib sellele väljale vastaval võimsuse taseme näidikul taustvalgusega number „0”.
2. Vajutades sensorile „+” (2) või sensorile „-” (4) seadistame soovitud kuumusastme.



Kui 10 sekundi jooksul pärast plaadi sisselülitamist ei vajutata ühelegi sensorile, ei lülitu keedutsoon sisse.



Keedutsoon on aktiveeritud, kui kõik näituriid kuvavad numbrit või nulli, mis tähendab, et keedutsoon on valmis kuumusastme seadistusteks.

Induktsiooni keedutsooni võimsusastme seadistamine

Juhul, kui keeduvälja näidikul kuvatakse taustvalgusega (3) numbrit “0”, võite alustada soovitud keeduvõimsuse seadistamist sensoritega „+” (2) ja „-” (4).

KASUTAMINE

Keedutsoonide väljalülitamine

- Keedutsoon peab olema aktiivne. Süttib küttevõimsuse taseme indikaator.
- Väljalülitamine toimub plaadi sisse/väljalülitamise sensorile vajutamisega või sensori (5) vajutamisega 3 sekundi kestel.

Kütteplaadi väljalülitamine

- Kütteplaat töötab, kui sisse on lülitatud vähemalt üks keedutsoon.
- Vajutades sisse/väljalülitamise sensorile (1), lülitame välja plaadi.

Kui keedutsoon on kuum, süttib keedutsooni indikaatoril (3) täht „H”- jääksoojuse sümbol.

Booster funktsioon „P”

Booster funktsioon põhineb keedutsooni Ø 210 võimsuse suurendamisel - 2000W-lt 3000W-ni, keedutsooni Ø 160 - 1200W-lt 1400W-ni.

Booster funktsiooni sisselülitamiseks tuleb valida keeduala, seadistada kuumuse tase „9” ja vajutada uuesti sensorile „+” (2), funktsiooni valikust signaliseerib tähe „P” süttimine keedutsooni indikaatoril.

Booster funktsiooni väljalülitamine toimub sensorile „-“ (4) vajutamisega aktiivsel keedualal või poti tõstmisel keedutsoonilt.



Booster funktsiooni kestus on keedutsooni Ø 210 ja Ø 160 puhul piiratud sensorpaneeliga 10 minutini. Pärast Booster funktsiooni automaatset väljalülitumist kuumutab keedutsoon edasi nimivõimsusega.

Booster funktsiooni võib uuesti sisse lülitada tingimusel, et elektrooniliste süsteemide temperatuurindurid 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.

KASUTAMINE

Booster funktsiooni juhtimine



Keedutsoonid on liidetud paarikaupa vertikaal- või ristisuunaliselt sõltuvalt mudelist. Koguvõimsus on nende paaride raames jagatud.

Booster funktsiooni aktiveerimine mõlemale keedutsoonile põhjustaks maksimaalse võimaliku võimsuse ületamist. Sellisel juhul alandatakse esimese aktiveeritud keedutsooni võimsus võimalikult kõrge tasemeni.

Lukustamise funktsioon

Lukustamise funktsioon on vajalik selleks, et kaitsta kütteplaati juhusliku aktiveerimise eest laste poolt, plaadi sisselülitamine on võimalik alles pärast luku väljalülitamist.

Lukustamise funktsiooni kasutamine on võimalik nii sisse- kui väljalülitatud plaadi korral.

Lukustamise funktsiooni sisse- ja väljalülitamine

Plaadi lukustamise funktsiooni sisse- ja väljalülitamine on võimalik sensoriga (7), mida tuleb hoida 5 minuti kestel. Lukustamise funktsiooni aktiveerumist signaliseerib indikaatoritule (9) süttimine.



Plaat on lukustatud kuni luku väljalülitamiseni, isegi kui plaadi paneeli sisse ja välja lülitada. Plaadi võtmine toitevõrgust põhjustab plaadi lukustuse väljalülitumise.

Jääksoojuse indikaator

Pärast keetmise lõpetamist püsib keraamilises klaasis soojusenergia, mida nimetatakse jääksoojuseks. Jääksoojuse näidiku kuvamine toimub kahes etapis. Pärast keedutsooni või kogu seadme välja lülitamist, juhul kui temperatuur ületab 60°C, kuvatakse vastaval displeil tähte „H”. Jääksoojuse näidikut kuvatakse nii kaua, kui kaua keedutsooni temperatuur ületab 60°C. Temperatuuride vahemikus 45°C kuni 60°C kuvatakse displeil tähte „h”, mis sümboliseerib madalat jääksoojust. Kui temperatuur langeb alla 45°C, siis jääksoojuse näidik kustub.



Kui jääksoojuse näidik on aktiivne, ärge puudutage keedutsooni põletusohu tõttu ega pange sinna peale soojustundlikke esemeid!



Toite katkemisel jääksoojuse indikaator „H” ei põle. Sellest hoolimata võivad keedutsooni olla veel kuumad !

KASUTAMINE

Tööaja piiramine

Töö efektiivsuse tõstmiseks on induktsooni-plaat varustatud tööaja piiramise funktsiooniga iga keedutsooni jaoks. 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 kasutamishendile.

Küttevõimsuse aste	Maksimaalne tööaeg tundides
L/	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Lisavõimsusega automaatse kuumutamise funktsioon

- Valitud keeduväli tuleb aktiveerida sensoriga (5)
- Seejärel tuleb sensoritega „+” (2) ja „-” (4) seadistada võimsuse tase vahemikus 1-8 ning vajutada uuesti sensorile (5)
- Displeil kuvatakse vaheldumisi seadistatud võimsuse numbrit ja tähte A.

Pärast lisavõimsusega kuumutamise aega lülitub keedutsoon automaatselt ümber valitud võimsuse astmele, mis jääb nähtavaks ka indikaatoril.

Küttevõimsuse aste	Automaatse lisavõimsusega kuumutamise kestvus (minutites)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Kui võtate nõu keedutsoonilt ja panete selle uuesti plaadile enne automaatse kiire kuumutamise funktsiooni kestvuse lõppu, jääb see funktsioon aktiivseks.

KASUTAMINE

Taimeri funktsioon

Taimer lihtsustab keetmisprotsessi tänu keedutsoonide tööaja seadistamisele. Taimerit võib kasutada ka alarmkellana.

Taimeri sisselülitamine

Taimer lihtsustab keetmisprotsessi tänu keedutsoonide tööaja seadistamisele. Taimerit võib kasutada ka alarmkellana.

- Sensoriga (5) valime soovitud keedutsooni. Kuvatakse numbrit „0” .
- Sensorite „+” (2) või „-” (4) tuleb seadistada soovitud võimsusaste 19-ni.
- Seejärel tuleb 10 sekundi jooksul aktiveerida kell, vajutades sensorile (6).
- Sensori „+” (2) või „-” (4) abil seadistame soovitud keetmisaja (01 kuni 99 minutini).
- Kella displei juures süttib indikaatortuli (8), mis vastab antud keeduväljale.



Kõik keedutsoonid võivad korraga töötada taimeri abil seadistatud aja režiimis.



Juhul, kui kella displeil on seadistatud rohkem kui üks aeg, kuvatakse lühimat seadistatud aega. Seda signaliseerib täiendavalt vilkuv indikaatortuli (8).

Seadistatud tööaja muutmine

Igal keetmise hetkel võib seadistatud tööaega muuta

- Sensoriga (5) valime soovitud keedutsooni. Vaheldumisi kuvatakse küttevõimsuse taset.
- Seejärel tuleb 10 sekundi jooksul aktiveerida kell, vajutades sensorile (6).
- Sensori „+” (2) või sensori „-” (4) abil seadistame uue tööaja.

Tööaja kontrollimine

Keetmine lõpuni jäävat aega on võimalik igal hetkel kontrollida, vajutades kella sensorile (6). Antud keeduväljaga seotud aktiveeritud kellaega signaliseeritakse vilkuva indikaatortulega (8).

KASUTAMINE

Taimeri väljalülitamine

Pärast seadistatud tööaja möödumist lülitub sisse helisignaali, mille saab välja lülitada suvalisele sensorile vajutades. Helisignaali lülitub välja automaatselt 2 minuti möödudes.

Kui on vajalik taimeri varasem väljalülitamine:

- Aktiveerime sensoriga (5) keedutsooni. Võimsusastme number hakkab selgemalt põlema.
- Seejärel vajutage sensorile (6), hoides seda 3 sekundit või vahetage taimeri aega sensoritega „+” (2) ja „-” (4) väärtuseni „00”

Taimer alarmkellana

Taimerit võib kasutada alarmkellana juhul, kui keedutsoonide tööaeg ei ole eelnevalt seadistatud.

Alarmkella sisselülitamine

Kui pliidiplaat on välja lülitatud:

- Vajutades plaadi sisse/väljalülitamise sensorile (1), lülitame plaadi sisse.
- Seejärel tuleb aktiveerida (6) taimer sensoriga.
- Sensorite „+” (2) või „-” (4) abil tuleb seadistada alarmkella aeg.

Alarmkella väljalülitamine

Pärast seadistatud aja möödumist lülitub sisse pidev helisignaali, mille võib välja lülitada suvalisele sensorile vajutades. Võib ka oodata, kuni see lülitub automaatselt välja pärast 2 minuti möödumist.

Kui tekib alarmi varasema väljalülitamise vajadus:

- Vajutage sensorile (6), hoides seda 3 sekundit või muutke taimeri seadistusi sensoritega „+” (2) ja „-” (4) kuni väärtuseni „00”
- Kui taimer on aktiveeritud alarmkellana, et töötada ta keeduaega programmeeriva taimerina.



Taimeri funktsioon kustutatakse hetkel, kui aktiveeritakse kella funktsioon.

KASUTAMINE

Soojendamise funktsioon

Soojendamise funktsioon aitab säilitada valmistatud toidu soojust keedutsoonil. Valitud keedutsoon on lülitatud madalale kuumutamise võimsusele. Keedutsooni võimsust juhib toidu soojendamise funktsioon, kusjuures toidu temperatuur on umbes 65°C. Tänu sellele ei muutu sooja, valmis toidu maitseomadused ja toit ei jää poti põhja külge. Seda funktsiooni võib kasutada või, šokolaadi jms. sulatamiseks.

Funktsiooni õigeks kasutamiseks on vaja kasutada vastavat lameda põhjaga potti, et keeduväljal paiknev sensor mõeldaks poti temperatuuri täpselt.

Toidu soojendamise funktsiooni võib aktiveerida igal keedutsoonil.

Mikrobioloogilistel näidustustel ei soovitata liiga pikka toidu hoidmist soojas, seetõttu lülitub juhtimispaneel välja pärast 2 tunni möödumist.

Soojendamise funktsioon on seadistatud lisavõimsusena, võimsuse „0 1” vahel ja ilmub ekraanile sümbolina „**L**”

Soojendamise funktsiooni sisselülitamine toimub samamoodi, kui kirjeldati punktis

„Keedutsooni sisselülitamine”

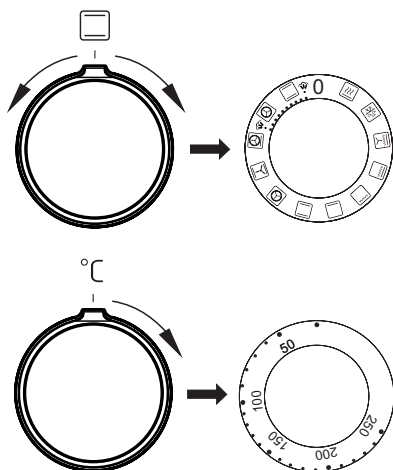
Soojendamise funktsiooni väljalülitamine toimub nii, nagu seda kirjeldati punktis

„Kütteväljade väljalülitamine”.

KASUTAMINE

Sundkonvektsiooniga praeahi

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.



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

Tähelepanu!

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



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.

KASUTAMINE



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 pealülit

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 algfaasis. Aurud mõjutavad positiivselt taigna paisumist ja muudavad krõbeda koorikuga õrnade toitude valmistamise lihtsamaks.

Funktsiooni sisselülitamine:

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke reljeefse pinnaga kambri põhi kraaniveega.
- 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.

KASUTAMINE



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


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.

Ahju kasutamine

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

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

Tähelepanu!

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

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumusutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumusutusega).
- Tabelites toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine


















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

Soft Steam funktsioon

- Soft Steami funktsiooni soovitatakse kookide, leiva ja suupistete küpsetamiseks ning sellel on küpsetamise ajal ette nähtud niiskuse suurendamine.
- Aurud mõjutavad positiivselt taigna paisumist ja muudavad krõbeda koorikuga õrnade toitide valmistamise lihtsamaks.
- Ärge avage ukse küpsetamise ajal.

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		210	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	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari- toodetele Plaat lihaküpse- setistele	2 + 4 2 – plaat pa- garitoodetele või lihaküpse- tistele 4 - plaat paga- ritoodetele		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Muretainas (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 lihaküpse- setistele	2 + 4 2 - plaat pa- garitoodetele või lihaküpse- tistele 4 - plaat paga- ritoodetele		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogi- vorm Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Õunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2 vormid paik- nevad restil diagonaalselt, paremal taga ja vasakul ees		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

²⁾Ajad kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjude korral. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

TESTITUD TOIDUD. Vastavalt standardile EN 60350-1



Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Röstimine	4		250 ²⁾	2 - 3
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	4 - röst 3 - lihaküpsetusplaat		250 ¹⁾	1 lehekülg 10 - 15 2 lehekülg 8 - 13

¹⁾ Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 5 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

²⁾ 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.

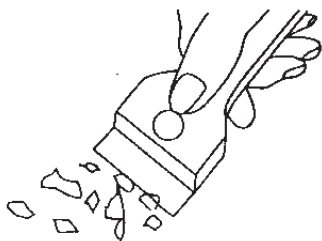
HOOLDUS JA PESEMINE

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

Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●“/ „0“. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

Puhastamine iga kasutuskorra järel

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



Plekkide eemaldamine

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

Eriotstarbelised puhastusvahendid leiate kaubamajades, spetsialiseeritud elektrote nikakauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisisustussalongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitöövahendite, ehitustööriistade ja maalritarkute kauplustes.

Praeahi

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

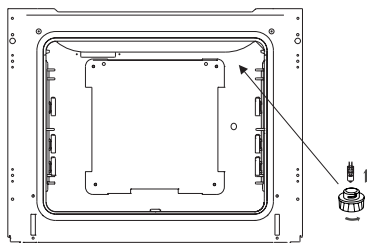
Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine

Et vältida elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks välja lülitatud.

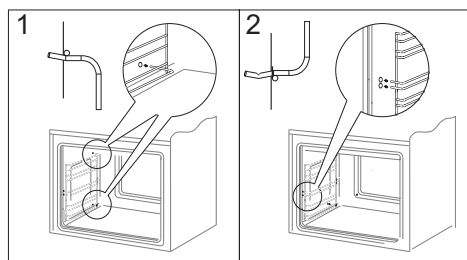
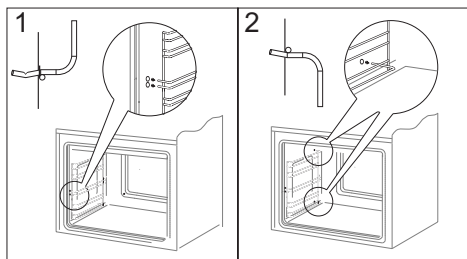
- Keerake kõik nupud asendisse „●” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
 - pinge 230V
 - võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pirnipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.



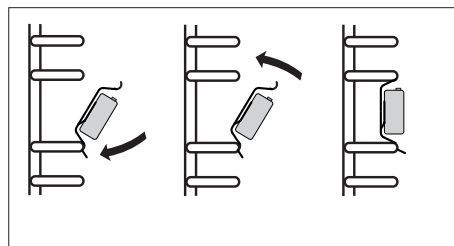
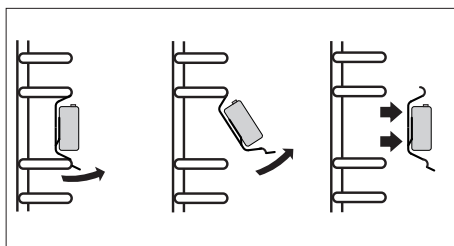
Ahju valgustus joonis

HOOLDUS JA PESEMINE

Tähtedega **D** märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tõmmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrva- ja võtta välja tagumisest riivist.



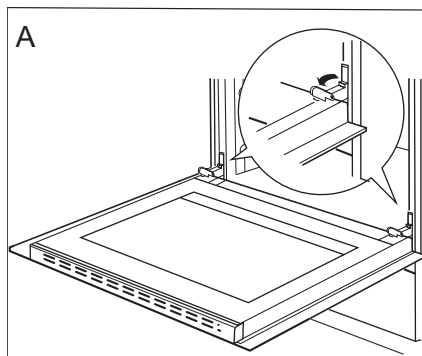
Tähtedega **Dp** märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid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



HOOLDUS JA PESEMINA

Ukse äravõtmine

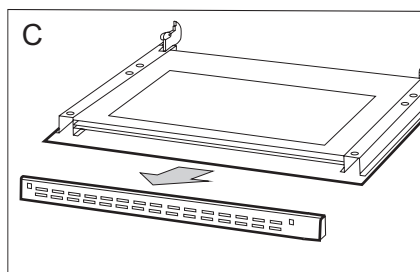
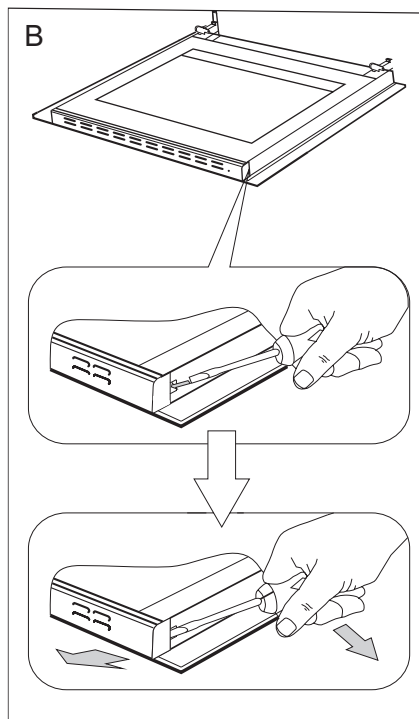
Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamiseks võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon A). Ukse tagasiasetamisel korralke neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade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



Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis B, C)



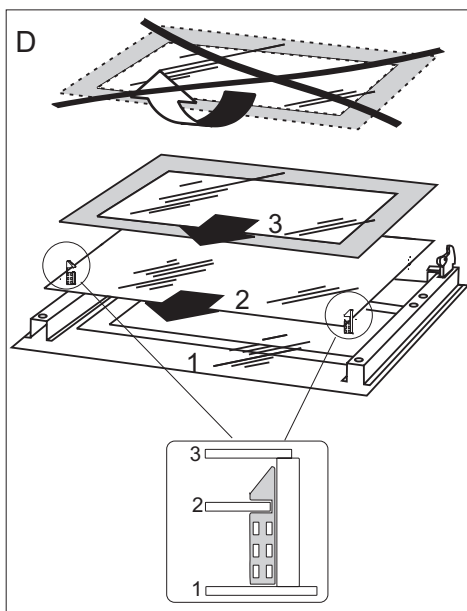
HOOLDUS JA PESEMINE

3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon D,D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

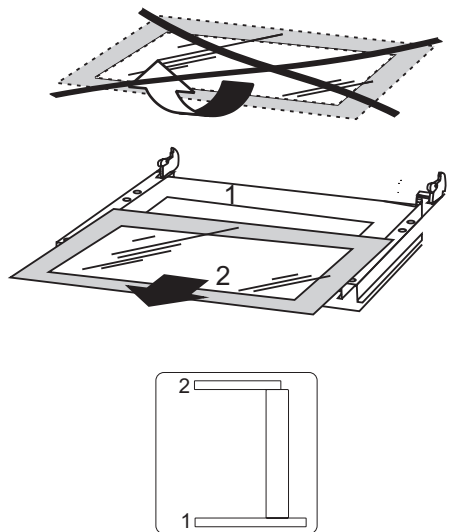
Tähelepanu! Ärge suruge samaaegselt ülemisele liistule mõlemalt poolt ust.

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

Rikke ilmnemisel:

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

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
1. Seade ei tööta	elektrivoolu katkestus	kontrollige elektrikaitset, läbipõlenud kaitse välja vahetada
2. Programmaatori displeil kuvatakse kellaaega „0.00”.	seade oli toitevõrgust väljas või on tekkinud hetkeline pingeline katkestus	seadistage jooksev kellaaeg (vaadake <i>programmaatori kasutusjuhendit</i>)
3. Ahju valgustus ei tööta	lõdvestunud või vigastatud pirn	keerake pirn kinni või vahetage läbipõlenud pirn välja (vt. punkti <i>Puhastamine ja hooldus</i>)
4. Üks keedutsoon lülitub välja, ekraanile ilmub täht „H”	Tööaja piiramine	lülitage keedutsoon uuesti sisse
5. Plaat ei reageeri ja lülitub sisse lühike helisignaal	lapselukkk on sisse lülitatud	lülitage lukustus välja
6. Plaat ei reageeri ja lülitub sisse lühike helisignaal	vale kasutamine (vajutati valedele sensoritele või liiga kiiresti) sensor(id) on kinni kaetud või määratud	käivitage plaat uuesti
7. Plaat lülitub välja	pärast sisselülitamist ei vajutatud ühelegi sensorile enne 10 sek. möödumist sensor(id) on kinni kaetud või määratud	käivitage plaat uuesti sensorid vabastada või puhastada
8. 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.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

9. Keraamilise plaadi möränemine.	 Hädaohtlik! Eemaldage plaat otsekohe toitevõrgust (kaitse). Pöörduge lähimasse teenindusse.
10. Kui riket ei saa eemaldada.	Võtke plaat toitevõrgust (kaitse!). Pöörduge lähimasse teenindusse. Tähtis! Te olete vastutav seadme häireteta seisundi ja õige kasutamise eest kodus majapidamises. Juhul kui kutsute teenindustöötaja vea tõttu seadme kasutamisel, kannate vastavad kulud isegi siis, kui see toimub garantiiperioodil. Me ei vastuta vigade eest, mille põhjuseks on käesoleva kasutamishendi eiramine.
11. Induktsioonplaat toob kuuldavale korisevaid helisid.	See on tavaline nähtus. Nii töötab elektroonilisi elemente jahutav ventilaator.
12. Induktsioonplaat toob kuuldavale vilisevaid helisid.	See on tavaline nähtus. Poolide töösageduse tõttu mitme keeduala kasutamisel maksimaalse võimsuse juures toob plaat kuuldavale kergelt viliseva heli.
13. Sümbol E2	induktsioonpoolide ülekuumenemine ebapiisav jahutamine, kontrollige keedupotti vastavalt märkusele lk. 54.

Tehnilised andmed

Nimipinge 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz





Nimivõimsus suurim 10,5 kW

Pliidi mõõtmed 60 / 50 / 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 määratletakts 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:

Õhuringlus eco	
Õhuringlus	
Ventilaator, alumine küttekeha ja ülemine küttekeha	
Alumine küttekeha ja ülemine küttekeha (tavaline režiim)	

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

