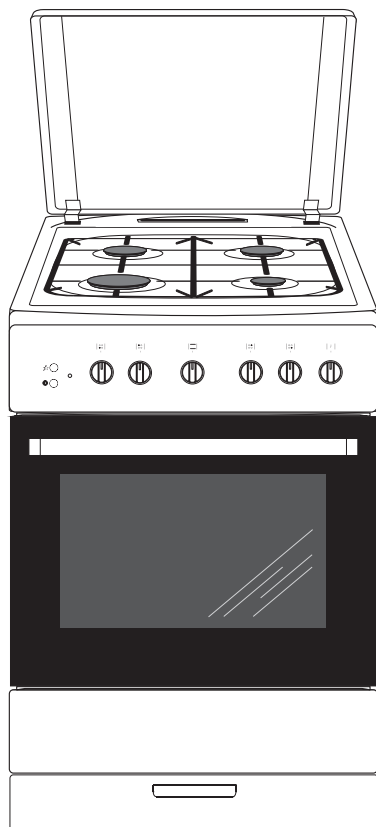
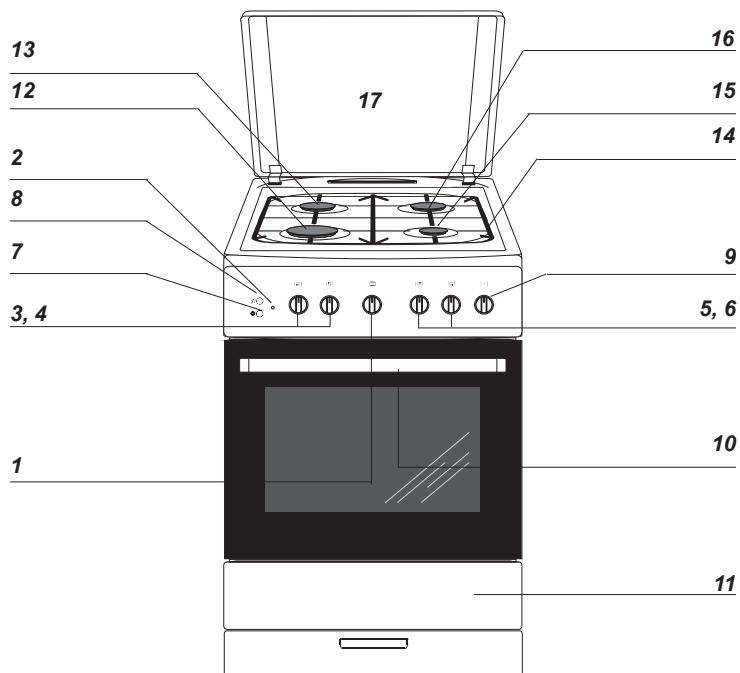




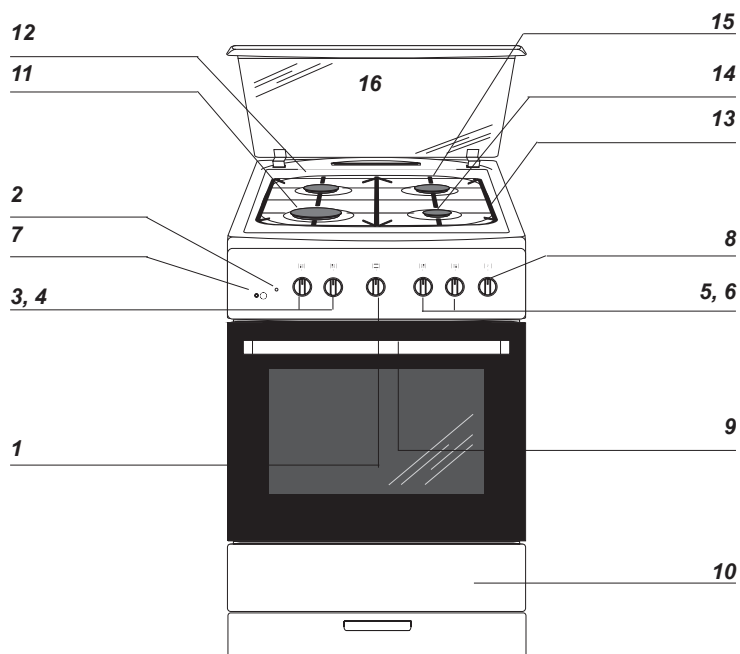
FCGX6*
FCGW6*

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / GAASIPLIIT
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS

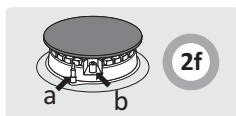
LT
ET
LV



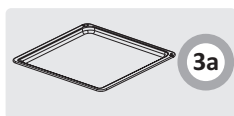
1a



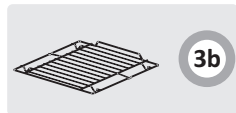
1b



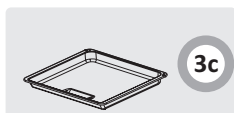
2f



3a



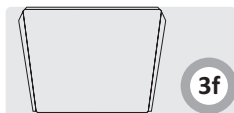
3b



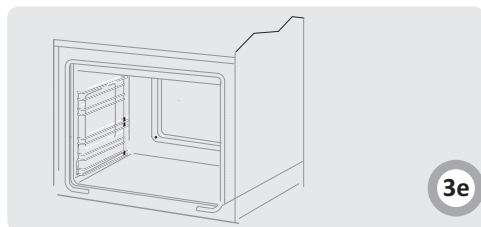
3c



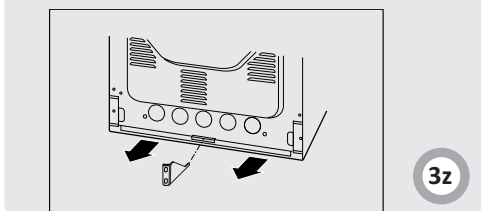
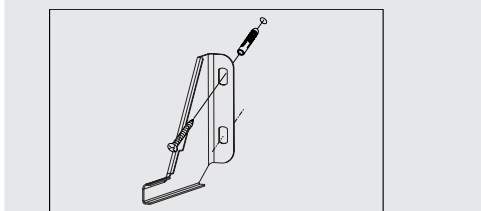
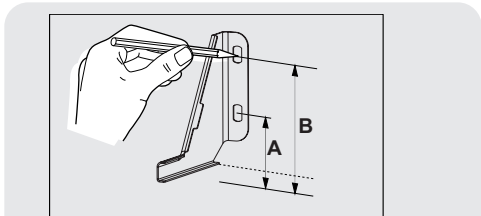
3d



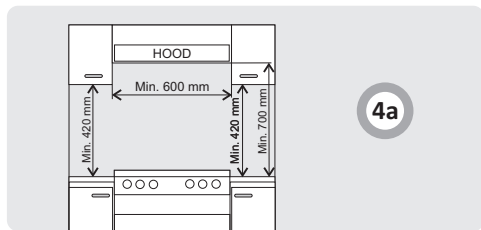
3f



3e



3z



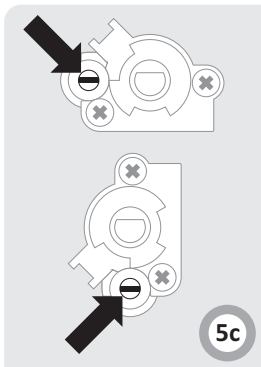
4a



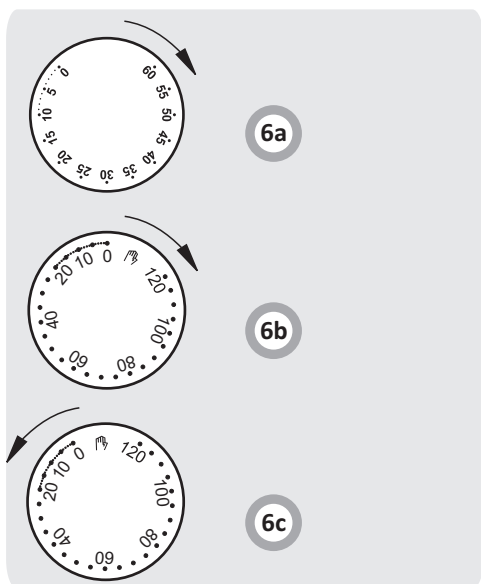
5a



5b



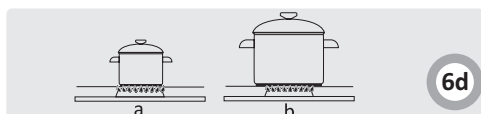
5c



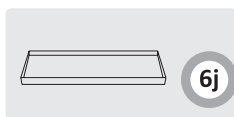
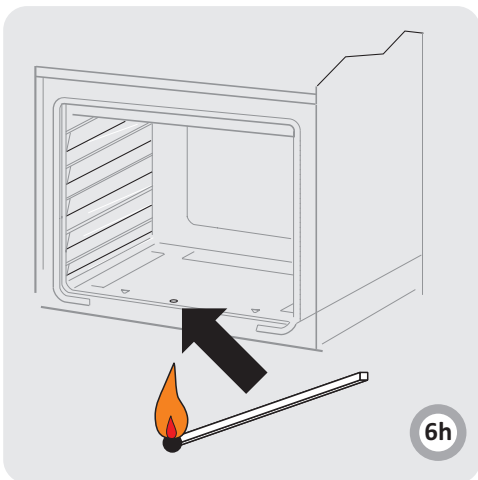
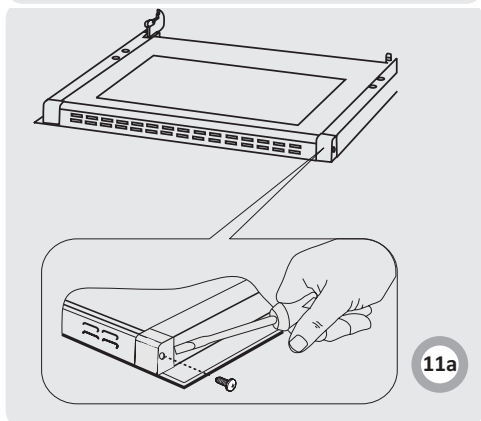
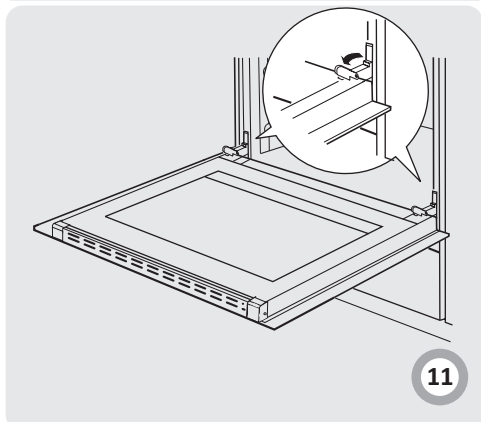
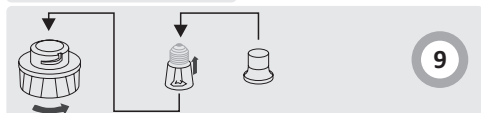
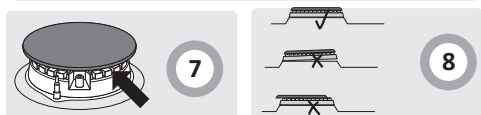
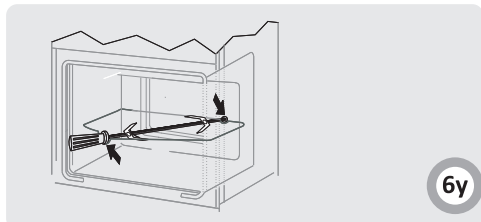
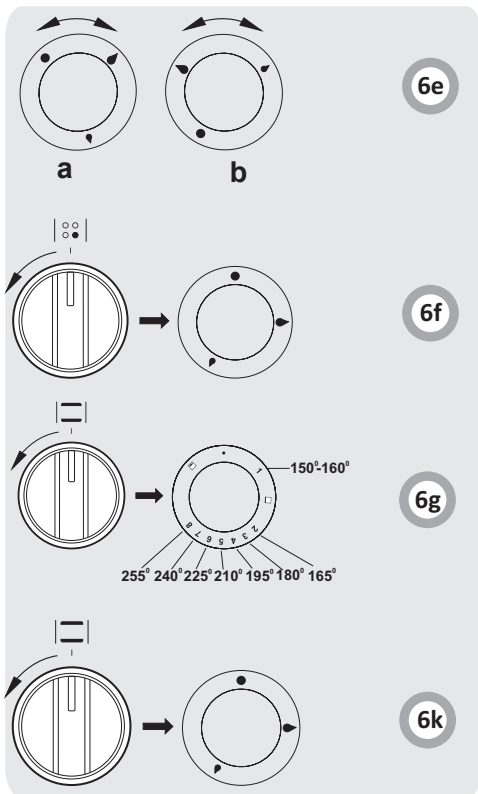
6a

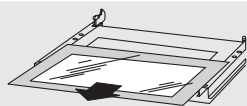
6b

6c

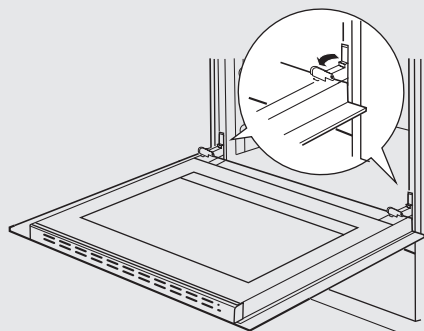


6d

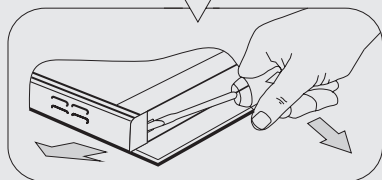
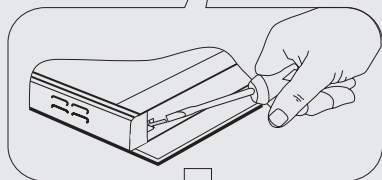
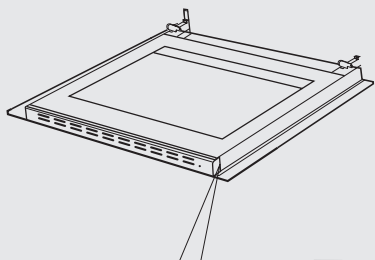




11c



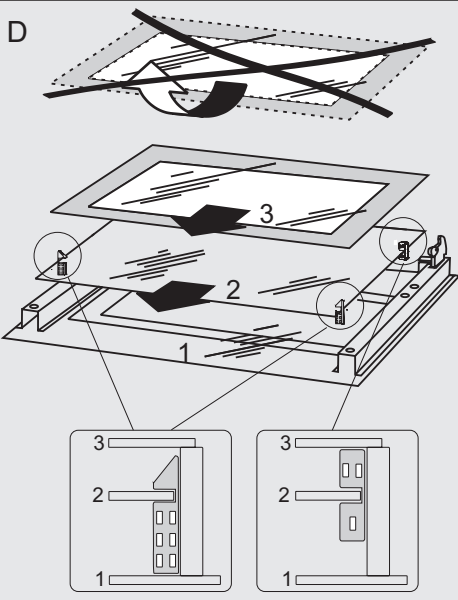
12a



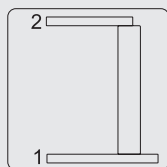
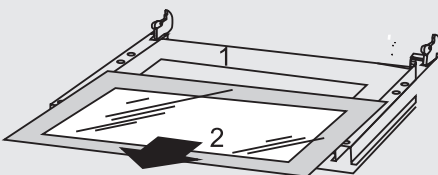
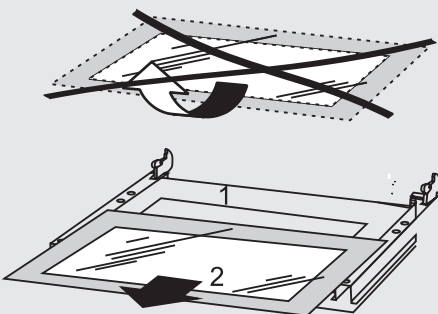
12b



12c



12d



12d1

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

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

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

Laikydamiesi jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuvę naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gaminiojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	6
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	6
SAUGOS NURODYMAI	7
GAMINIO APRASYMAS	9
IRENGIMAS	10
APTARNAVIMAS	13
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	15
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	19
VEIKSMAI AVARIJOS METU	20
TECHNINIAI DUOMENYS	21

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepa-
mirškite uždegti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus grotelės, 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 ruošama puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą.
- Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždare orkaitės dureles.
- Šandariai 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.



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.

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

Sis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

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

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

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

Naudoti tik temperatūros zoną, kuris yra orkaitės įrangos dalis. Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle atkreipkite dėmesį į vaikus, nes jie nežino viryklės naudojimo taisyklių. Ypatingai karšti yra paviršiaus degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės gali būti vaiko nusidėgimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestų viryklės karštų elementų.
- Į stalčių nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsidegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebėkite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ja vėl naudotis tik tai specialistui ją pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiupai yra uždaryti, neatsukite čiupo ant dujų prijungimo vamzdžio arba vožtuvo ant dujų baliono.
- Saugokite degiklius nuo užliejimo ir nešvarumų. Užterštiems degikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant degiklių.
- Ant paviršiaus grotelį, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus grotelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegto degtuko arba dujų uždegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsną pučiant.
- Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiškai pritaikyti viryklę kitai dujų rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Šiuos veiksmus gali atlikti įgaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimo priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:**
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite dujų baliono vožtuvą arba dujų sistemos dujų tiekimo čiupą ir pravėdinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežastiai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesiti įgaliotą specialistą.
- Prie dujų tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo anteną.
- Dujų nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite dujų tiekimą užsukdami dujų tiekimo vožtuvą.
- Dujų nutekėjimo iš nesandaraus dujų baliono vožtuvo atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštų ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinį dujų sistemos vožtuvą, o jei naudojates dujų balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.
- Virimo ir kepimo prietaisas išskiria šilumą ir drėgmę patalpoje, kurioje yra naudojamas. Būtina įsitikinti, ar virtuvė yra gerai vėdinama; būtina laikyti praviras natūralias vėdinimo angas arba įrengti mechanines vėdinimo priemones (gtraukį su mechaniniu ištraukimu).
- Gali prireikti papildomai vėdinti patalpą, pvz., praverti langą ar įrengti veiksmingesnį vėdinimą, pvz., padidinti mechaninio vėdinimo, jeigu įrengtas, našumą, jeigu prietaisas naudojamas ilgą laiką ir intensyviai.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Indikatorius grotelės*
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Orkaitės apšvietimas*
- 8 Kibirkštinis uždegiklis*
- 9 Laikmatis*
- 10 Orkaitės durelių rankena
- 11 Stalčius*
- 12 Didelis degiklis
- 13 Vidutiniškas degiklis
- 14 Paviršiaus grotelės
- 15 Pagalbinis degiklis
- 16 Vidutiniškas degiklis
- 17 Dangtis

1b

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Indikatorius grotelės*
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Orkaitės apšvietimas*
- 8 Laikmatis*
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius*
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Vidutiniškas degiklis
- 16 Dangtis

Pieš 2f:

- a - Apsauga nuo dujų nutekėjimo*
- b - Kibirkštinis uždegiklis*

Viryklės įranga – suvestinė:

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

*Kai kuriuose modeliuose

Šie nurodymai skirti įrengiančiam prietaisą kvalifikuotam specialistui. Jų tikslas – užtikrinti kuo geresnę prietaiso instaliavimo ir priežiūros darbų atlikimą.

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujų, nės viryklės naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitikti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtų būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nuvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklės pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtų būti įręti užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m³/h vienam degiklių galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm² skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su į išorę išeinančiu ventiliaciniu kanalu.

Pieš.4a

- Intensyviai ir ilgai naudodamiesi prietaisu atidarykite langą, kad ventiliavimas būtų efektyvesnis.
- Arti esančių paviršių apsaugos nuo perkaitimo atžvilgiu dujinė viryklė yra X klasės prietaisas ir gali būti įmontuojama į baldus tik iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.
- Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, viryklę įmontuokite į baldus palikdami maždaug 2 cm atstumą. Už viryklės esanti siena turėtų būti atspari aukštomis temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali įkaisti iki maždaug 50 °C aukštesnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsiliėtų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Dėmesio!

Viryklė prijungiama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemos, kuriai ji pritaikyta. Informacija apie dujų rūšį, kuriai viryklė yra gamyklos pritaikyta, rasite vardinių duomenų lentelėje. Viryklė prijungiama tikta įgaliojoto specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

- turėti įgaliojimą atlikti dujų įrangos montavimo priežiūros darbus,
- susipažinti su viryklės vardinių duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūšį, kuriai pritaikyta viryklė, palyginti informaciją su įrengimo vietoje dujų tiekimo taisyklėmis,
- patikrinti
 - vėdinimo t.y. oro keitimo patalpose efektyvumą,
 - dujų įrangos jungčių sandarumą,
 - visų viryklės funkcionavimo elementų veikimą,
 - ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nuliniu) laidu,

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

Prie skystų dujų baliono arba esamos dujų sistemos viryklę prijungiama tiksliai įgalioto montuotojo atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

Jeigu viryklė yra prijungiama pagal 2 klasės, I po-klasio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinį elastingą vamzdį atitinkanti šalies normas. Dujų instaliacijos prijungimas prie dujinės viryklės – turi būti atliktas G1/2" sriegiu. Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpiklius atitinkančius šalies normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm. Įsitykinkite, kad vamzdis nėšies jokių judamųjų dalių, kurios galėtų jį pažeisti.

Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Viryklė turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu. Prijungimas turi būti atliktas tokių būdų, kad nesu-sidarytų įtampos jokiam dujų instaliacijos punkte arba prietaiso dalyse. Per didelis užsukimo momentas (didesnis negu 20 Nm) gali pažeisti sujungimą ir sujungimas gali būti nesandarus.

Dujų tiekimo vamzdis neturėtų liesti metalinių viryklės užpakalinės dalies korpuso elementų.

Dėmesio!

Baigę įrengti visus viryklės elementus, patikrinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su muilu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)*

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vien-faze, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm² su kištuku su žeminiu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su ap-sauginiu (žemiminio) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo pati-krinkite, ar:
 - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viry-klės apkrovą,
 - elektros tinkle yra įrengta žemiminio sis-tema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
 - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

Dėmesio!

Jei neatjungiamas maitinimo laidas yra pažeis-tas, norint išvengti pavojaus jis turi būti pakeistas gamintojo, specialinės taisyklos arba kvalifikuoto asmens.

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

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

Norėdami pritaikyti viryklę kitų dujų degimui:

- pakeiskite purkštukus (žr. žemiau pateikiamos lenteles),
- sureguliuoti „taupiąją“ liepsną.

Dėmesio!

Gamintojo tiekiamose viryklėse įrengta degiklius gamintojo pritaikytus vardinių duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateikiamos dujų rūšies degimui.

DEFENDI

Dujų rūšis	Degiklis					
	pagalbinis inžektoriaus skersmuo [mm]	vidutiniškas inžektoriaus skersmuo [mm]		didelis inžektoriaus skersmuo [mm]		orkaitė inžektoriaus skersmuo [mm]
	šilumos apkrova 1,00 kW	šilumos apkrova 1,40 kW	šilumos apkrova 1,75 kW	šilumos apkrova 2,40 kW	šilumos apkrova 3,00 kW	šilumos apkrova 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87	0,84

Degiklio liepsna	Pritaikymas iš suskystintų dujų gamtinėms dujoms	Pritaikymas iš gamtinių dujų suskystintoms dujoms
Didžiausia	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.
Didžiausia	2. Švelniai išsukę reguliavimo sraigą sureguliuokite liepsną.	2. Švelniai, kiek galima įsukę reguliavimo sraigą, patikrinkite liepsnos dydį.

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Paviršiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro srauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi aiškūs mėlynai-žalios spalvos kūgiai. Trumpa, užianti arba ilga, geltona liepsna, iš kurios išsiskiria dūmai reiškia, kad degiklis yra pažeistas arba užterštas. Norėdami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degiklį maždaug 10 min., o po to vožtuvo rankenėlę pasukite ties taupia padėtimi. Liepsna neturėtų užgesti arba persokti ant purkštukų.

Pieš. 5a - Degiklio purkštuko keitimas. Su specialiuoju galiniu raktu 7 išsukite purkštuką ir pakeiskite jį nauju, atitinkančiu dujų rūšį (žr. lenteles).

Čiaupai reguliuojami uždegus degiklius, esančius ties „taupios liepsnos“ padėtimi, naudojant 2,5 mm didžio reguliavimo suktuvą.

Pieš. 5b - Kranas su apsauga nuo dujų nutekėjimo Defendi*

Pieš. 5c - Kranas su apsauga nuo dujų nutekėjimo Copreci*

Taupią liepsną privalo sureguliuoti montuotojas vietoje pas vartotoją. Priklausomai nuo naudojamų dujų rūšies ir slėgio.

Dėmesio!

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

*Kai kuriuose modeliuose

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

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

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

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

Laikmatis M*

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

Pieš. 6a

Mechaninis laikmatis Ms*

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

Dėmesio. Degiklis nebus išjungtas automatiškai. Degiklį reikia išjungti rankiniu būdu – pasukti rankenėlę į padėtį „degiklis išjungtas“.

Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

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

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

Informacija apie degiklių bei juos valdančių rankenėlių išdėstymą pateikiama „Gaminio sąvybių“ skyriuje.

Indo parinkimas

Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo visada būtų didesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlės; puodus uždenkite dangčiais. Rekomenduojama, kad puodo skersmuo būtų maždaug 2,5 - 3-kart didesnis, kaip degiklio skersmuo:

- pagalbinis degiklis – nuo 90 iki 150 mm skersmens indas,
- vidutiniškas degiklis – nuo 160 iki 220 mm skersmens indas,
- didelis degiklis – nuo 200 iki 240 mm skersmens indas, puodo aukštis neturėtų būti didesnis, kaip jo skersmuo.

Pieš. 6d:

a - BLOGAI

b - GERA!

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

a - Padėtis: degiklis išjungtas

b - Padėtis: taupi liepsna

c - Padėtis: didelė liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekite degtuką,
- kiek galima, įspauskite rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- dujas uždekite degtuku,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupią“)
- baigę virimą, išjunkite degiklį pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį* ☆○

- paspauskite ☆ pažymėto kibirkštinio uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, įspauskite rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupią“)
- baigę virimą, išjunkite degiklį pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

- kiek galima, įspauskite degiklio čiaupo rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- degiklio liepsnai užsidegus atlaisvinkite rankenėlę ir nustatykite reikiamą liepsnos didį.

Dėmesio!

Jei turite viryklės modelį su paviršiaus degiklių apsauga nuo dujų nutekėjimo, uždegdami degiklius, kiek galima paspaudę rankenėlę ties „didelės liepsnos“ padėtimi, palaikykite ją maždaug 10 sekundžių, kad apsauga išjungtų.

*Kai kuriuose modeliuose

Degiklio liepsnos pasirinkimas

Tinkamai sureguliuotų degiklių liepsna yra šviesiai mėlyna su aiškiai pastebimu vidaus kūgiu. Liepsnos dydis priklauso nuo degiklio reguliavimo rankenėlės padėties:

- didelė liepsna
- maža liepsna („taupi“)
- degiklis išjungtas (nutrauktas dujų tiekimas)

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f
a - BLOGAI
b - GERAI

Dėmesio!

Draudžiama reguliuoti liepsną diapazone tarp išjungto degiklio • padėties ir didelės liepsnos padėties.

Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas*

Kai kuriuose viryklių modeliuose (žr. 10 psl. lentelę) įrengta automatinė dujų tiekimo į degiklius nutraukimo sistema dingus liepsnai.

Ši sistema apsaugo nuo dujų nutekėjimo užgesus degiklio liepsnai, pvz. išsiliejus skysčiui ant degiklio.

Degiklis pakartotinai įjungiamas naudotojo.

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas

Orkaitė gali būti kaitinama orkaitės dujinio degiklio arba elektrinio grilio. Ši orkaitė valdoma viena rankenėle su padala, atitinkančia termoregulatoriaus nustatymus.

Pieš.6g

Dėmesio!

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra  padėties.

Temperatūros reguliavimo rankenėlė*

Pieš.6k

Dėmesio!

Visose orkaitėse įmontuoti dujų čiaupai su temperatūros reguliavimo įtaisais ir apsauga nuo dujų nutekėjimo. Įjungdami orkaitę pagal žemiau pateiktus nurodymus įspauskite rankenėlę laikykite maždaug 3 sek. Per tą laiką įkails indikatorius ir suveiks apsauga. Liepsnai užgesus, po 3 sek. veiksmus pakartokite. Jei praėjus 10 sek. liepsna neužsidega, veiksmą pakartokite po maždaug 1 min., t.y. pravedinę orkaitę.

Norėdami įjungti orkaitę:

- uždekite degtuką,
- kiek galima įspausdę rankenėlę, pasukite ją į kairę, ties pasirinktos temperatūros padėtimi,
- pridėkite degtuką prie uždegimo angos (žr. pav. žemiau) ir įspauskite rankenėlę laikykite maždaug 3 sek. nuo dujų užsidegimo momento. Liepsnai užgesus, po 3 sek. veiksmus pakartokite.

Pieš.6h

- stebėkite liepsną (liepsnai aiškiai sumažėjus, orkaitę pasiekė reikiama temperatūra).

Dėmesio!

Temperatūra galima reguliuoti tiktai esant uždarytomis orkaitės durelėms.

- Išjungimas – rankenėlę kiek galima pasukant į dešinę.

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.

Dėmesio!

Grilio skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

Ieško funkcijos naudojimas*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, ieško valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

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

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

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių.

Pieš.6j

- prieš išimdami valgi 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.,
- 1 lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atvejų, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

1. LENTELĖ : Pyragai

Dujinis degiklis su termostatu

Pyrago rūšis	Temperatūra Anksto [kaitinti [°C]	Temperatūra [°C]	Kepimo Laikas [Min.]	Lygis Nuo Apačios
Kėksas ar rozinėm	170	160	60-70	2
Smėlinis pyragas	170	150-160	20-40	2-3
Pyragaičiai	180	170	30-50	3
Mielinis pyragas	180	180	40-50	3
Plokščias pyragas su vaisiais (trapusis pagrindas)	220	200	25-40	3
Prancūziškos tešlos pyragai	230-250	200-220	15-20	3

Dujinis degiklis

Kepimo patiekalo rūšis	Pozicija rankenėlėje [didelė liepsna] Pradinis šildymas ¹⁾	Pozicija rankenėlėje [maža liepsna] Kepimo	Pakopa	Kepimo trukmė (min.)
Vaisių pyragas	🔹	🔹	2	60 - 70
Smėlio tortas	🔹	🔹	2 - 3	20 - 40
Sponge Cake	🔹	🔹	2 - 3	20 - 30
Sausainiai	🔹	🔹	3	30 - 50
Rauginto pyragas	🔹	🔹	3	40 - 50
Pusiau sausa tešla	🔹	🔹	3	40 - 60
Trumpas pyragas	🔹	🔹	3	25 - 40
Prancūzijos pyragas	🔹	🔹	3	15 - 20

¹⁾ apie 5 minučių.

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

Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklės dujinių degiklių.
- kepinui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- 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.

2 LENTELĖ: Mėsos kepimas

Dujinis degiklis su termostatu

MĖSOS RŪŠIS	LYGIS NUO APACIOS	TEMPERATŪRA [°C]	LAIKAS* [MIN]
JAUTIENA			uz 1 cm
Roastbeef arba filė su krauju („English“)	3	250	12-15
įkaista orkaitė sultinga („medium“)	3	250	15-25
įkaista orkaitė paskrudinta („well done“)	3	210-230	25-30
įkaista orkaitė Kepsnys	2	200-220	120-140
KIAULIENA			
Kepsnys	2	200-210	90-140
Kumpis	2	200-210	60-90
Filė	3	210-230	25-30
VERŠIENA	2	200-210	90-120
ĖRIENA	2	200-220	100-120
LAUKINIŲ GYVŪNŲ MĖSA PUTNU GAŁ	2	200-220	100-120
PAUKŠTIENA	2	220-250	50-80
Viščiukas Žąsis (apie 2 kg)	2	190-200	150-180
ŽUVYS	2	210-220	40-55

Dujinis degiklis

Kepamo patiekalo rūšis		Pozicija rankenėlėje [didelė liepsna] Išankstinis kepimo	Pozicija rankenėlėje [maža liepsna] Kepimo	Pakopa	Kepimo trukmė (min.)
JAUTIENA	Roastbeef arba filė su krauju („English“)	5 min.		3	12 - 15 uz 1cm
	Įkaista orkaitė sultinga („medium“)	5 min.		3	15 - 25 uz1cm
	Įkaista orkaitė paskrudinta („well done“)	5 min.		3	25 - 30 uz 1cm
	Įkaista orkaitė Kepsnys	15-25 min.		2	120 - 140
KIAULIENA	Kepsnys	15-25 min.		2	90 - 140
	Kumpis	15-25 min.		2	60 - 90
	Filė	5 min.		3	25 - 30
VERŠIENA		15-25 min.		2	90 - 120
ĖRIENA		15-25 min.		2	100 - 120
LAUKINIŲ GYVŪNŲ MĖSA PUTNU GAŁ		15-25 min.		2	100 - 120
PAUKŠTIENA	vištiena	15-25 min.		2	50 - 80
	Viščiukas Žąsis (apie 2 kg)	15-25 min.		2	150 - 180
ŽUVYS		5 min.		2	40 - 55

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.
Lentelėje pateikti duomenys nurodo 1 kg porciją didesnėms porcijoms už kiekvieną paskesnę kg turėtų būti pridėta dar 30 - 40 minučių.

3. LENTELĖ: Grilis

VALGIO RŪŠIS	LYGIŠ NUO APACIOS	TEMPERATŪRA [°C]	SKRUDINIMO LAIKAS [MIN]	
			1 PUSĖ	2 PUSĖ
Kiaulienos karbonadas	4	250	8-10	6-8
Kiaulienos pjautynys	3	250	10-12	6-8
Šašlykas	4	250	7-8	6-7
Dešros	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (žlėgtainis ca. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Veršienos karbonadas	4	250	8-10	6-8
Veršienos žlėgtainis	4	250	6-8	5-6
Avienos karbonadas	4	250	8-10	6-8
Ėrienos karbonadas	4	250	10-12	8-10
Pusė viščiuko (500 g)	3	250	25-30	20-25
Žuvies filė	4	250	6-7	5-6
Upėtakis (200-250g)	3	250	5-8	5-7
Duona (tostai)	4	250	2-3	2-3

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.

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo viryklės ir plaukite šiltu vandeniu su riebalus ir nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausiai nušluostykite švarių skudurėlių. Ypač svarbu, kad švarios būtų po degiklių kepurėlių esančios karūnėlės – žr. pieš. žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine viela. Nenaudokite plieno vielos, negręžkite angų. Pieš. 7).

Dėmesio !

Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dalelės gali sustabdyti dujų nutekėjimą ir būti degiklio netinkamo užsidegimo priežastis.

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti. Nelygiai uždėtas degiklio dangtelis gali negrįžtamai pažeisti patį degiklį. - Pieš. 8).

Emaliuotų paviršių valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stipriai braižančių priemonių, kaip antai: abrazyvinių šveitimo priemonių, abrazyvinių pastų, pemzų, šveistuvų ir pan. Prieš naudojantis nerūdijančio plieno virykle, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatingą dėmesį skirkite į tai, kad įrengdami viryklės padėklus nuimtumėte nuo jų plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojama viryklės pakuotė. Viryklę būtina reguliariai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stipriai užterštas ir kad ištekęje skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tik tai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:*
- į pirmame orkaitės lygyje (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
- Dėmesio. Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmė arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausiai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinės korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp" raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie 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. (Pieš. 10)

*Kai kuriuose modeliuose

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

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

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

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

Pieš. 11 - Vėryų apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

Pieš. 11C - Vidaus stiklo išėmimas

Durelių nuėmimas

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

Pieš. 12A - Vėryų apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMŲ AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite dujų tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravedinkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2. Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų uždegiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspausta, kol degiklio karūnėlėje matysis pilna liepsna
3. Uždegant degiklio liepsna užgesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspausta ties „didelės liepsnos“ padėtimi
4. Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5. Programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“ valandą	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
6. Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valymo ir priežiūros skyrių)

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 2,0 kW
Prietaiso kategorija	60 / 60 / 85 cm

Atitinka EB taisykles: EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehases väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist. Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

SISUKORD

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	22
OHUTUSJUHISED	23
SEADME KIRJELDUS	25
PAIGALDAMINE	26
KASUTAMINE	29
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	32
HOOLDUS JA PESEMIN	36
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	37
DATE TEHNICE	38

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elektrienergia kokkuhoiaks anna me 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 läbimõõdu vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõdu ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusosalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Arge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahiuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahiuüks korralikult. Määrdundu uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäära tarbimist.



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordil 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 vahtplastit) 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. Külmiu ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnanahoiu.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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

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

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuumi pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohtusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidi seisvates kuumades vedelikuga anumates.
- Jälgige, et köögis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järeelvalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ülekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Ärge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadi kohal asuval restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate löökide eest.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsiaalsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatav lasta pliidiplinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.

- Keelatud on pliidi ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- GAASILEKKE KAHTLUSE KORRAL Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (ballooni või gaasivõrgus), tüulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siintoodud juhiseid) ja pöörduge eksperti poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljuv gaas süttib, teaduse järgmiselt: heitke ballooni märg rätik leegi kustutamiseks ja ballooni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballooni kraan iga kasutuskorra lõpul.
- Keetmis- ja küpsetusseadme kasutamise käigus eraldub ruumi, kuhu see on paigaldatud, soojust ja niiskust. Tuleb veenduda, et köök on hästi ventileeritud, hoida loomulikud ventilatsioonivahendid lahti või paigaldada mehaanilise ventilatsiooni seadmed (mehaanilise väljatõmbega pliidikumm).
- Seadme intensiivne pikaajaline kasutamine võib nõuda lisaõhustust, näiteks akna avamist või tõhusama toimega ventilatsiooni, nt mehaanilise ventilatsiooni jõudluse suurendamise teel, kui see on kasutusel.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutada ohtlikuks.

1a

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Pliidi kollane toitemärgutuli*
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Кнопка освещение духовки*
- 8 Кнопка электроподжига*
- 9 Munakell*
- 10 Praeahju ukse kinnitus
- 11 Sahtel*
- 12 Suur pliidiplaat
- 13 Keskmine pliidiplaat
- 14 Võre
- 15 Väike pliidiplaat
- 16 Keskmine pliidiplaat
- 17 Kaas

1b

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Pliidi kollane toitemärgutuli*
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Кнопка освещение духовки*
- 8 Munakell*
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Sahtel*
- 11 Suur pliidiplaat
- 12 Keskmine pliidiplaat
- 13 Võre
- 14 Väike pliidiplaat
- 15 Keskmine pliidiplaat
- 16 Kaas

2f

- a- Leegiandur*
- b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat*
- 3b Grätar sarma nichelata
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3d Praevarras ja hargid*
- 3z Pliidi
- 3f Ahjuplaat

Järgmised juhised on mõeldud eksperdile pliidi paigaldamiseks. Juhised on mõeldud teavitamiseks õigetest paigaldus- ja ühendusmeetoditest.

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele. Kehtivad määrused ja eeskirjad määravad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäägid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslöödi.
- Ventilator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimis-seadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt 2 m³/h 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsioonikanali, mille ristlõige on vähemalt 100 cm² või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.

joonis. 4a

- Kui pliiti kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seisukohast kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellest tasemest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade katematerjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C; vastasel juhul võib katematerjal deformeeruda või mööbli küljest eralduda. Kui Te pole mööbli temperatuuritaluvuses kindel, jätke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuumeneda 50 kraadi üle ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- Pliit tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vahealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotamiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahtli. Jalgase seadevahemik on +/- 5 mm.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

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

joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Ühendamine gaasivõrku

Tähelepanu!

Pliit tuleb ühendada sellise gaasi süsteemi, mille jaoks see on ette nähtud. Pliidi ühendamist võib teostada ainult ekspert, kel on vastavad oskused, volitused ja töövahendid. Ekspert võib vajaduse ja võimaluse korral pliidi ümber seadistada teisele gaasitüübile.

Teave gaasiühenduseksperdile Ekspertil peavad olema:

- Luba tööks gaasiseadmetega.
- Ekspert peab tutvuma pliidi saatedokume tides esitatud nõudmistega ja võrdlema neid nõudmisi reaalsete tingimustega.
- Ekspert peab kontrollima:
 - ruumi ventilatsiooni (õhuvahetust)
 - Gaasiühenduste hermeetilisust
 - Pliidi kõikide osade õiget toimimist
 - pliidi elektrisüsteemi.

*Mõned mudelid

Tähelepanu!

Pliidi ühendamist surugaasiballooniga võib teostada ainult ekspert, kellel on selleks olemas vastavad teadmised, volitused, vahendid jakes on teadlik kehtivatest ohutusmäärustest.

Ühendamine elastse terasjuhtmega

Kui pliit paigaldatakse 2. klassi I alamklassi nõuete kohaselt, on pliidi ühendamiseks gaasitorustikuga soovitatav kasutada eranditult elastset metalljuhet, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Liide, mis juhib gaasi pliidini, on liide keermega G1/2". Ühendamiseks kasutage ainult selliseid torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele standarditele. Elastse juhtme maksimumpikkus ei tohi ületada 2000 mm.

Veenduge, et ühenduskoht ei puutu kokku ühegi liikuva osaga, mis võib seda kahjustada.

Ühendamine jäiga torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2". Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud selliselt, et see ei tekitaks pingeid torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas. Liiga suure momendiga keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermeetiliseks.

Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus max 3,5 kW)*

- Pliit on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidi pinna kohal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
 - kas kaitsed ja juhtmed peavad vastu pliidi koormusele,
 - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele.
 - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

Tähelepanu!

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

*Mõned mudelid

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

Seda tööd võib teha vaid ekspert, kellel on olemas vastavad oskused, volitused ja seadmed. Kui tarbitav gaas erineb gaasist, millele on pliit tehases seadistatud (G20 20 mbar), tuleb asendada gaasipõleti injektorid ja reguleerida leeki.

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

DEFENDI

Gaasi tüüp	Gaasi tüüp					
	Väike pihusti läbimõõt [mm]	Keskmine pihusti läbimõõt [mm]			Suur pihusti läbimõõt [mm]	Ahi pihusti läbimõõt [mm]
	soojusvõimsus 1,00 kW	soojusvõimsus 1,40 kW	soojusvõimsus 1,75 kW	soojusvõimsus 2,40 kW	soojusvõimsus 3,00 kW	soojusvõimsus 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87	0,84

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

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidelt nupud.

Pliidil olevad põletid ei vaja õhu juurdepääsu seadistamist. Normaalse leegi tunnuseks on iseloomulik rohekassinised koonused. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmav leek, millel puuduvad vöödid, võib esineda ebakvaliteetse gaasi puhul või osutab põleti puudustele (vigane või määrdunud põleti).

Leegi kontrollimiseks laske seda põleda täie võimsusega 10 minutit ja seejärel keerake kraaninupp säästuasendisse. Leek ei tohi kustuda või üle minna injektorile.

des.5a - Injektori vahetamiseks keerake olemasolev injektor välja padrunvõtme abil, millel on otsak 7, ning keerake asemele uus injektor, mis sobib kasutatavale gaasile (vt tabelit)

Kraanide reguleerimine toimub süüdatud põletitega säästuleegi asendis

Leegi seadistamist säästvaks peab tegema paigaldaja ja seda tuleb teha kasutaja juures. Sõltub kasutatud gaasist ja selle rõhust.

joonis. 5b - Kraan Defendi*

joonis. 5c - Kraan Copreci*

Tähelepanu!

Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

*Mõned mudelid

Enne esimest sisselülitamist

- yeemaldage kõik pakendi osad,
- eemaldage ettevaatlikult ahjuukselt kleeibised ahjuukselt. Kui järele jääb nähtav jälg, lülitage ahi sisse (vt allpool) ja puh stage kuum klaas klaasipuhastusvahendi abil. Kuivatage pehme lapiga.
- vabastage sahtel, puhastage ahju sisemus tootmisjäakidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- kõikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.

Munakell M*

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

joonis. 6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

Minutilugeja on ette nähtud praeahju töö juhtimiseks. Seda võib seadistada 0 kuni 120 minutini. Seadistatud tööaja möödumisel lülitub sisse helisignaali ja praeahi lülitub automaatselt välja.

Tähelepanu. Põleti ei lülitu välja automaatselt. Põleti tuleb lülitada välja käsitsi, keerates pöördnupu asendisse „põleti välja lülitatud“.

Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis. 6b

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

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

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine

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

Keedunõude valik

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

ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitatav on, et potipõhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõõdust 2,5-3 korda suurem, seega sobivad:

- väikesele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 90-150 mm
- keskmisele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 160-220 mm
- suurele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

joonis. 6d:

- a - Ebaõige
- b - Corect

Pliidiplaadi juhtnupp

joonis. 6e:

- a - Väljas
- b - Säastuleek
- c - Suur leek

Põletite süütamine käsitsi

- süüdake tuletikk
- vajutage nuppi põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ ,
- süüdake gaas tikuga
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säastuleek“ )
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ ●).

Põletite süütamine elektrisüüteliga*

- Vajutage elektrisüütelil nupule (tähisega V ,
- vajutage nuppi põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ ,
- oodake gaasi süttimiseni
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säastuleek“ )
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ ●)..

Põletite süütamine käsisisüüteliga*

- vajutage nuppi põhjani ja pöörake seejärel vaskule asendisse „suur leek“ - ,
- oodake gaasi süttimiseni
- pärast leegi süttimist vähendage survet nupule ja seadke nupp vajaliku asendisse

Tähelepanu!

Mudelites, mis on varustatud gaasilekkekaitse seadise, tuleb põleti süütamisel hoida nuppu 2-10 sekundi jooksul asendis „suur leek“, et kaitse hakkaks toimima.

*Mõned mudelid

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

- Suur leek
- väike leek („säätuleek“)
- leek on kustunud (gaasikraan on suletud!)

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

joonis. 6f
a - Ebaõige
b - Õige

Tähelepanu!

Keelatud on leegi suuruse sujuv reguleerimine asendite „väljas ●“ ja „suur leek“ ● vahel

Mõned mudelid on varustatud gaasivoolu katkestamisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“) See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui leek kustub (näiteks ülekeemise tulemusel). Vajadusel süütab kasutaja gaasileegi uuesti.

Ahju funktsioonid ja kasutamine

Teavet ahju kuumutuselementide kohta mudelist olenevalt leiab tabelist toote iseloomustuse alt.

Ahju võib süüdata gaasi- või elektrisüüteliga. Ahju töö juhtimine toimub üheainsa nupuga, millele on kantud termoregulaatori seadistustele vastav numbriskaala.

joonis. 6g

Tähelepanu!

Grillita pliidimudelitel puhul puudub juhtnupul vastav märgistus .

Nupp ahju temperatuur *
joonis. 6k

Tähelepanu!

Kõik ahjud on varustatud temperatuuriregulaatori ja väljavoolukaitsega gaasikraaniga. Ahju süütamise ajal tuleb vastavalt allolevale joonisele vajutatud nuppu umbes 3 sekundit kinni hoida. See aeg on vajalik anduri soojenemiseks ja kaitse toimima hakkamiseks. Kui leek kustub, tuleb toimingut 3 sekundi pärast korrata. Kui leek siiski põlema ei hakka, proovida umbes 1 minuti möödudes, pärast ahju õhutamist, uuesti süüdata.

Ahju sisselülitamiseks tuleb:

- süüdata tikk;
- vajutada nuppu ja keerata seda vasakule soovitava temperatuuri asendisse;
- panna tikk süüteava juurde (alumine joonis) ja hoida vajutatud nuppu umbes 3 sekundit kinni, kuni gaas süttib. Kui leek kustub, korrata toimingut 3 sekundi pärast;

joonis. 6h

- jälgida leeki (leegi märgatav kahanemine tähendab ahju soovitud temperatuuri saavutamist).

Tähelepanu!

Temperatuuri on võimalik reguleerida ainult siis, kui ahju uks on suletud.

- Ahju väljalülitamine – keerata nuppu paremale poole.

Kasutaja peab teadma, et:

väljavoolukaitse katkestab gaasi pealevoolu leegi kustumise korral kuni 60 sekundiks; ahju temperatuuri reguleerimine ja hoidmine toimub automaatselt; pärast süütamist töötab põleti täisvõimsusel, kuni ahi saavutab seadistatud temperatuuri, pärast selle temperatuuri saavutamist vähendab termostaat leegi suurust, hoides seadistatud temperatuuri.

Ahju valgustus

- Valgustus lülitub sisse pärast nupu "Valgustus" vajutamist juhtpaneelil.

*Mõned mudelid

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillkütetekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

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.

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

*Mõned mudelid

Küpsetamine

- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhiikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega. joonis. 6j
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülitamist.
- Tabelites 1 toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitudest, palume eelistada siintoodud teavet.

ТАБЛИЦА 1: Пирог

Termostaadi gaasipõletiga

Küpsetise liik	Temperatuur tuleb ahi ette kuumutada[°C]	Temperatuur [°C]	Küpsemi-saeg (min)	Tasand alt
Puuvilja kook (liiva-taignast)	170	160	60-70	2
Liivakook	170	150-160	20-40	2-3
Biskviit	170	150-160	20-30	2-3
Küpsised	180	170	30-50	3
Pirukas pärmita-ignast	180	180	40-50	3
Purukook	200	180	40-60	3
Pirukas liivata-ignast	220	200	25-40	3
Kondiitrikoogid	230-250	200-220	15-20	3

Gaasipõleti sisse

Toidu küpsetus-viis	Seisukoht dial [Suur leek] Esialgne küpsetamine ¹⁾	Seisukoht dial [väike leek] Küpsetamine	Tasand alt	Küpsetamis-aeg (min).
Puuvilja kook (liiva-taignast)	🔥	🔥	2	60 - 70
Liivakook	🔥	🔥	2 - 3	20 - 40
Biskviit	🔥	🔥	2 - 3	20 - 30
Küpsised	🔥	🔥	3	30 - 50
Pirukas pärmitaignast	🔥	🔥	3	40 - 50
Purukook	🔥	🔥	3	40 - 60
Pirukas liivataignast	🔥	🔥	3	25 - 40
Kondiitrikoogid	🔥	🔥	3	15 - 20

¹⁾ umbes 5 minuti võrr

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

Liha grillimine

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

Termostaadi gaasipõletiga

liha:	tasand alt	temperatuur [°C]	küpsemisaeg (min)
LOOMALIHA			на 1 см
Rostbiif või filee verine	3	250	12-15
eelsoojendatud ahi mahlane	3	250	15-25
eelsoojendatud ahi Pruunistatud	3	210-230	25-30
eelsoojendatud ahi Praad	2	200-220	120-140
Sealiha			
Praad	2	200-210	90-140
Sink	2	200-210	60-90
Filee	3	210-230	25-30
Vasikaliha	2	200-210	90-120
Lambaliha	2	200-220	100-120
ULUK	2	200-220	100-120
KODULINNUD			
Broiler	2	220-250	50-80
Hani (umbes 2 kg)	2	190-200	150-180
Kala	2	210-220	40-55

Gaasipõleti sisse

Toidu küpsetusviis		Seisukoht dial [Suur leek] Esialgne küpsetamine	Seisukoht dial [väike leek] Küpsetamine	Tasand alt	Küpsetamis-aeg (min).
LOOMALIHA	Rostbiif või filee verine	🔴 5 min.	🔴	3	12 - 15 на 1cm
	eelsoojendatud ahi mahlane	🔴 5 min.	🔴	3	15 - 25 на 1cm
	eelsoojendatud ahi Pruunistatud	🔴 5 min.	🔴	3	25 - 30 на 1cm
	eelsoojendatud ahi Praad	🔴 15-25 min.	🔴	2	120 - 140
Sealiha	Praad	🔴 15-25 min.	🔴	2	90 - 140
	Sink	🔴 15-25 min.	🔴	2	60 - 90
	Filee	🔴 5 min.	🔴	3	25 - 30
Vasikaliha		🔴 15-25 min.	🔴	2	90 - 120
Lambaliha		🔴 15-25 min.	🔴	2	100 - 120
ULUK		🔴 15-25 min.	🔴	2	100 - 120
KODULIN-NUD	Broiler	🔴 15-25 min.	🔴	2	50 - 80
	Hani (umbes 2 kg)	🔴 15-25 min.	🔴	2	150 - 180
Kala		🔴 5 min.	🔴	2	40 - 55

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

Tabelis esitatud andmed viitavad 1 kg portsjonile suurema portsjoni jaoks iga järgmise kohta kg tuleks lisada veel 30-40 minutit.

TABEL 3 Grill 

toiduaine	tasand alt	temperatuur [°C]	aeg, min	
			1. pool	2. pool
Searibi	4	250	8-10	6-8
Seašnitsel	3	250	10-12	6-8
Šašlõkk	4	250	7-8	6-7
Grillvorstid	4	250	8-10	8-10
Rostbiif, steak (1 kg)	3	250	12-15	10-12
Vasikabiifsteek	4	250	8-10	6-8
Vasika steak	4	250	6-8	5-6
Lambaribi	4	250	8-10	6-8
Talleribi	4	250	10-12	8-10
Pool broilerit (umbes 0,5 kg)	3	250	25-30	20-25
Kalafilee	4	250	6-7	5-6
Forell	3	250	5-8	5-7
Rõstitud leib	4	250	2-3	2-3

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

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

Pliidiplaadid, rest, korpus

Kuumutusosalade ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske soojas vees, millele on lisatud puhastusvahendit. Seejärel kuivatage nimetatud osad. Pärast resti eemaldamist peske puhtaks paneel ja kuivatage pehme lapiga. Eriliselt tuleb hoolitseda leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent vasktraati. Arge kasutage terastraati, sest see suurendab avasid. Joonis. 7,

Tähelepanu!

Pliidiplaadi osad peavad olema alati kuivad. Veetilgad võivad segada gaasi liikumist ja segada pliidiplaadi toimimist.

Veenduge, et põleti on õigesti uuesti kokkupandud pärast puhastamist. Ebaühtlane põleti katte paigutus võib põhjustada püsivaid kahjustusi põletajale.. Joonis. 8.

Peske emailleeritud pindu ainult pehmetoimelistel puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispuhrit, lihvimispastad, pimss, metallkäsna jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealises osas olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

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 läbipesa sooja veega koos kerge pesuvahendiga.

Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

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

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

Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiini nõudepesumasinas.

*Mõned mudelid

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

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

Tähelepanu!

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

Ukse äravõtmine

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

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

Ukse äravõtmine

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

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnmisel:

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

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Pliidiplaat ei sütti	Leegihajutaja avad on ummistunud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke põleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
3.Leek kustub kohe pärast süttimist		
4.Elektriline osa ei tööta	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „suur leek”
5.Taimer näitab „0.00”	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
6.Ei toimi ahjuvalgustus	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
7.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus”

DATE TEHNICE

Nimipinge	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 2,0 kW
Pliidi mõõtmed	60 / 60 / 85

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

Firmas „Hansa” ražotās plīts priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas lemem.

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

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

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

Lietošanas instrukcija ir jāsaglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokami.

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājāsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA.....	39
KĀ TAUPĪT ENERGIJU?.....	39
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	40
IEKĀRTAS APRAKSTS.....	42
UZSTĀDĪŠANA.....	43
APKALPE.....	46
CEPŠANA CEPESKRĀSNĒ – PRAKTISKI PADOMI.....	48
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPSANA.....	53
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJAS.....	54
TEHNISKIE PARAMETRI.....	55

KĀ TAUPĪT ENERGIJU?



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

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus. Gatavošanas trauki

nedrīkst būt mazāki par degļa liesmas vainagu.

Jāatceras par trauku pārklāšanu ar vāku.

- Nepieciešams uzturēt virtuves plīts degļus, riņķus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtināšiem tīrīšanas līdzekļiem. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot ap liesmas dalītāju un degļa sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
- Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plīts.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.
- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- Plīts neieibūvēšana ledusskapja/saldētavas tuvumā. Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.



IZSAIŅOŠANA

Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsaīnošanas, lūdzam, atbrīvojies no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtno vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un marķēti ar nepieciešamajiem simboliem.

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



IZNEMŠANANO EKSPLOATĀCIJAS

Leīce ir marķēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteīnera simbols.

Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saīmniecības atkritumos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārļiecinieties vai ierīce ir izslēgta.

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

Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.

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

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalēšanas un lietošanas iepazīstieties ar lietošanas instrukciju.
- Virtuves plīts lietošanas laikā pievērsiet uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus. Karsti virsmas degļi, cepeškrāns, kamera, rinki, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehānizētās iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaros plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdianu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdiena uzvārīšanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tad gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventīļa atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzīšanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Nenovietojiet traukus uz rinka virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa rinka drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virš 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkokciņš vai ierīce degļa aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degļa liesmu pūšot.
- Stikla vāks sākarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms vāka nolaišanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgi iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtuves plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šis darbibas drīkst veikt tikai instalētājs.
- Vārīšanai un cepšanai paredzētās iekārtas izmantošana izraisa siltuma un mitruma izdalīšanos telpā, kurā tā tiek uzstādīta. Ieteicams pārliecināties, vai virtuves telpa tiek labi vēdināta; jāatstāj atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai jāizmanto mehāniskās ventilācijas ierīces (mehāniski izbīdāms tvaika nosūcējs).
- Ilgstoša un intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildus ventilācijas, piemēram, atvērt logu vai izmantot daudz efektīvāku ventilācijas sistēmu, piemēram, mehāniskās ventilācijas sistēmas jaudas palielināšana, ja šāda ventilācijas sistēma tiek pielietota.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.
- **JĀRADUSĀS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:** aizdedzināt sērkokciņus, smēķēt, ieslēgt un izslēgt elektroztvērējus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai trieciena dzirksti. Šādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriezt gāzes balona ventīli vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistarū bojājuma novēršanai.
- Jebkurā tehniskā bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu zināt servisa centru.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventīli.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventīļa, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventīli. Pēc atdzesēšanas izņemt balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventīli, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

1a

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns kontrollampa*
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Cepeškrāsns apgaismojuma regulators*
- 8 Aizdedzes sveces regulators
- 9 Minūšu taimers*
- 10 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 11 Atvilkne*
- 12 Lielais deglis
- 13 Vidējais deglis
- 14 Riņķi zem traukiem
- 15 Palīgdegļis
- 16 Vidējais deglis
- 17 Plīts vāks*

2f

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

Aksesuāri:

- 3a Cepšanas paplāte*
- 3b Grila režģis (žāvēšanas reste)*
- 3c Cepšanas paplāte
- 3d Iesms un dakšiņas*
- 3e Sānu slīdes
- 3f Plāts mīklas izstrādājumiem*
- 3z Bloķētājs

1b

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Darbības kontrolspuldzīte cepeškrāsns
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Cepeškrāsns apgaismojuma regulators*
- 8 Minūšu taimers*
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Atvilkne*
- 11 Lielais deglis
- 12 Vidējais deglis
- 13 Riņķi zem traukiem
- 14 Palīgdegļis
- 15 Vidējais deglis
- 16 Plīts vāks*

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

Virtuves plīts uzstādīšana

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

Zīm. 4a

- Sašķidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmeņos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar sašķidrināto gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kanāliem, kas nodrošinātu gāzes izvadi noplūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tukšos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārāk tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsnis u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekšpusē vir 50°C .
- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni 850 mm augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.
- Iebūvējamo mēbeļu apdares virsmai un apdares izmantotajai līmei jābūt noturīgai pret 100°C . Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbeļu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni 20 mm attālumā.
- Virtuves plītij blakus esošām sienām vai mēbelēm, kas izvirzītas ārpus degļu plāksnes, jāatrodas vismaz 110 mm attālumā no degļu plāksnes malas.
- Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā siena var sakarst līdz aptuveni 50°C virs apkārtnes temperatūrai.

- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājīņas, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons $\pm 5 \text{ mm}$.

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.*

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

Zīm. 3z

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

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

Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

Uzmanību!

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

Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

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

Pieslēgums elastīgam tērauda vadam.

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

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

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

Pieslēgums caurules instalācijai.

Plīts ir aprīkota ar pieslēguma īscauruli ar vītņi 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lentu.

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

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

Uzmanību!

Pēc virtuves plīts instalācijas nepieciešams pārbaudīt visu savienojumu hermētiskumu, piem., ar ziempjūdeni.

Hermētiskuma pārbaudei nedrīkst izmantot uguni.

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

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam

- Plīts rūpnieciski ir pielāgota vienas fāzes mainstrāvas tīkla barošanai (230V 1N -50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm² aptuveni 1,5 m garumā un kontaktdakšu ar aizsargspraudni.
- Elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt zemētai un nedrīkst atrasties virs virtuves plīts. Pēc virtuves plīts uzstādīšanas elektriskās instalācijas kontaktligzdai jābūt brīvi pieejamai.
- Pirms plīts pievienošanas kontaktligzdai, nepieciešams pārbaudīt vai:
 - drošinātājs un elektriskā instalācija atbilst plīts slodzei,
 - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,
 - kontaktdakša ir brīvi pieejama.

Uzmanību!

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

Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

Šo darbību drīkst veikt tikai kvalificēts instalators.
Ja iekārtas barošanai paredzētā gāze atšķiras no rūpnieciskajai versijai paredzētās gāzes, t.i. G20 2E 20 mbar, nepieciešams nomainīt degļa sprauslu un noregulēt liesmu.

Lai pielāgotu virtuves plīti cita gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:

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

Uzmanību!

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

DEFENDI

Gāzes veids	Deglis					
	Palīgdeglis Sprauslas diametrs [mm]	Vidējs Sprauslas diametrs [mm]			Liels Sprauslas diametrs [mm]	
	Siltumslodze 1,00 kW	Siltumslodze 1,40 kW	Siltumslodze 1,75 kW	Siltumslodze 2,40 kW	Siltumslodze 3,00 kW	Siltumslodze 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29	1,30
G30 3B/P 37mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87	0,84

Deglis	Liesma	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi
virsēja	pilna	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.
	ekonomiska	2. Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai pārbaudītu liesmas intensitāti.
cepeškrāsns	pilna	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.
	ekonomiska	2.Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu. Cepeškrāsns temperatūrai jābūt 150 OC.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai noregulētu liesmas intensitāti. Cepeškrāsns temperatūrai jābūt 150 OC.

Izmantotajiem virsmas degļiem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Īsa, trokšņaina liesma vai gara, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti iezīmētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijā vai arī degļa aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degli aptuveni 10 minūtes ar pilnu liesmu, pēc tam pagriežiet ventīļa regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu.

Zīm. 5a - Degļa sprauslas nomaina izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemērotu (skat. tabulu augstāk).

Gāzes pieplūde degļu virsmai tiek atvērta un uzstādīta ar vadības regulatoriem ar aizsardzību pret

gāzes aizplūdi Ventīļu regulāciju nepieciešams veikt pie aizdegta degļa, ekonomiskās liesmas režīmā, izmantojot regulēšanas skrūvgriezi 2,5 mm.

Zīm. 5b, 5c - *Ventīļa regulācija**

Pareizi noregulētam deglim vajadzētu degt ar mazāk izteiktu liesmu kā virspuses degļiem. Pēc regulācijas noslēgu nepieciešams nofiksēt ar skrūvēm. Ekonomiskās liesmas regulēšana ir uzstādītāja pienākums un to ir jāveic uz vietas. Atkarībā no pielietotās gāzes veida un spiediena.

Uzmanību!

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

*daži modeļi

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus, izņemiet visu no atvilknes, atīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprikojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- izkarsējiet cepeškrāsni (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet.

Mehāniskais minūšu rādītājs M*

Minūšu rādītājs nepārrauga iekārtas darbību. Tas ir skaņas signāls, kas atgādina par nepieciešamību izpildīt īslaicīgas kulinārās darbības. Iestatītā laika diapazons no 0 līdz 60 minūtēm.

Zīm. 6a

Mehāniskais minūšu rādītājs Ms*

Minūšu rādītājs paredzēts cepeškrāsns darba uzraudzībai. Iestatītā laika diapazons no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc iestatītā laika beigām ieslēgsies skaņas signāls un cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Programmēšana – vadības regulatoru pagriezt pulksteņa rādītāju virzienā un iestatīt vēlamo laiku.

Zīm. 6b

Ja vadības regulators atrodas pozīcijā „0”, cepeškrāsns neieslēgsies. Ja vēlaties izmantot minūšu rādītāja funkciju, vadības regulatoru nepieciešams iestatīt pozīcijā .

Zīm. 6c

Trauku piemeklēšana

Pievērsiet uzmanību tam, lai trauka apakšas diametrs vienmēr būtu lielāks par degļa liesmas vainagu, bet pašam traukam būtu uzlikts vāks. Ieteicamais trauka diametrs ir 2,5 - 3 reizes lielāks par degļa diametru, t.i.:

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

Zīm. 6d:

- a - nepareizi
- b - pareizi

Degļu vadības regulatori

Zīm. 6e:

- a - izslēgts
- b - ekonomiska liesma
- c - liela liesma

Degļu aizdegšana bez aizdedzes sveces

- aizšķīļiet sērkokni,
- iespiēdiet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagriežiet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma” ,
- aizdedziniet gāzi ar sērkokni,
- iestatiet vēlamu liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”) ,
- izslēdziet degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

Degļu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

- nospiežot aizdedzes sveces taustīnu ,
- iespiest regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma” ,
- pieturēt līdz aizšķīļas gāzei,
- iestatīt vēlamu liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”) ,
- izslēgt degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot regulatoru pa labi (poz. izslēgts ●).

Degļu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

- iespiest izvēlēta degļa vadības regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma” ,
- pieturēt līdz aizšķīļas gāzei,
- pēc degļa liesmas aizdegšanās, samazināt spiedienu uz regulatoru un iestatīt vēlamu liesmas apjomu.

Uzmanību!

Modelos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, virsmas degļu aizdedzināšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiežot pozīcijā „liela liesma”, tādējādi panākot aizsardzības ieslēgšanos.

*daži modeļi

Degļa liesmas piemeklēšana

Pareizi noregulētam degļiem ir gaiši zilas krāsas liesma ar izteikti iezīmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemeklēts ar degļa regulatora palīdzību:

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

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjoma iespējams mainīt.

Zīm. 6f

a - nepareizi
b - pareizi

Uzmanību!

Aizliegts regulēt liesmas apjoma diapazonā starp izslēgtā degļa pozīciju ● un lielas liesmas pozīciju ●.

Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*

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

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

Cepečkrāsns funkcijas un lietošana.

Cepečkrāsns iespējams uzkarst ar gāzes degļa vai elektriskā grīla palīdzību. Cepečkrāsns vadība iespējama ar vienu regulatoru, kamir ciparu daļījumi*, kas atbilst termoregulatora iestatījumiem.

Zīm. 6g

Uzmanību!

Virtuves plīts modeļiem bez grīla, nav pozīcijas  uz vadības regulatora.

Cepečkrāsns funkcijas un lietošana.*

Zīm. 6k

Uzmanību!

Visas cepečkrāsns ir aprīkotas ar gāzes vadības un temperatūras regulatoriem un aizsardzību pret gāzes aizplūdi. Cepečkrāsns noliešanas laikā, kā aprakstā zemāk, 3 sekundes jātur iespiestu vadības regulatoru. Tas ir laiks, kāds nepieciešams sensora sasīšanai un aizsardzības ieslēgšanai. Ja liesma nodzīst, darbību nepieciešams atkārtot pēc 3 sekundēm. Ja liesma neaizskājis 10 sekunžu laikā, aizdedzināšanas darbību nepieciešams atkārtot pēc aptuveni 1 minūtes, t.i. pēc cepečkrāsns izvēdināšanas.

Lai ieslēgtu cepečkrāsns nepieciešams:

- aizskārt sērkokciņu,
- iespiest regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz attiecīgās temperatūras pozīcijai,
- pielikt sērkokciņu pie aizdedzes atveres (zīm. zemāk) i un turēt iespiestu regulatoru aptuveni

3 sekundes līdz gāzes aizdegšanās brīdim. Ja liesma nodzīst, darbību atkārtot pēc 3 sekundēm.

Zīm. 6h

- novērot liesmu (izteikta liesmas samazināšanās nozīmē, ka ir sasniegta vēlamā cepečkrāsns temperatūra).

Uzmanību!

Temperatūras regulācija iespējama tikai tad, ja cepečkrāsns durvis ir aizvērtas.

- Izslēgšana – pagriežot regulatoru pa labi līdz pretestībai.

Grīla lietošana*

Grīlēšanas process notiek sakarsētā grīla sildelementa infrasarkanā izstarojuma iedarbošanās uz ēdienu rezultātā.

Grīla ieslēgšanai jāveic sekojošo:

- novietojiet cepečkrāsns kloki pozīcijā 
- uzgaidiet apm. 5 minūtes, līdz cepečkrāsns uzkarst (cepečkrāsns durvīm jābūt aizvērtām),
- novietojiet vajadzīgā augstuma līmenī trauku ar gatavojamo ēdienu, grīlēšanas uz restītēm gadījumā novietojiet zem tām grīlēšanas pannu tauku savākšanai,
- aizveriet cepečkrāsns durvis.

Uzmanību!

Grīlēšanas laikā cepečkrāsns durvīm jābūt aizvērtām. Grīla lietošanas laikā plīts korpusa elementi var sakarst. Nelaižiet bērniem pieskarties cepečkrāsnij.

Iesma lietošana*

Cepšanas uz iesma laikā cepamais ēdiens tiek vienmērīgi apgrozīts. Iesms tiek pielietots galvenokārt putnu gaļas, šašliku, desu un tml. apcepšanai. Iesma piedziņas ieslēgšana un izslēgšana notiek līdz ar grīlēšanas funkciju ieslēgšanu un izslēgšanu. Šo funkciju darbības laikā iesma griešanās var uz mirkli aizturēties vai mainīt virzienu. Tam nav ietekmes uz apcepšanas funkcionalitāti un kvalitāti.

Uzmanību!

Iesmam nav atsevišķa vadības koka. Cepšanu uz iesma jāveic ar pievērtām cepečkrāsns durvīm un ievietotu koku aizsegu

Ēdiena pagatavošana uz iesma:

(skat. lejupesošos zīmējumus)

- uzmauciet ēdienu uz iesma stieņa un nostipriniet ar dakšām,
- iesma rāmīti var ievietot cepečkrāsnī trešajā no apakšas līmenī,
- iesma stieņa galu ielieciet iesma piedziņas sajūgā tādā veidā, lai iesma roktura metāla daļas rievā atbalsītos uz rāmīša,
- izgrieziet rokturi,
- cepečkrāsns tilpnes apakšējā līmenī novietojiet pannu,
- aizveriet cepečkrāsns durvis.

Zīm. 6j

Cepečkrāsns apgaismojums

Modeļiem – skat. tabulu nodaļā Izstrādājuma raksturojums.

- ieslēdzas uz vadības paneļa nospiežot taustiņu „apgaismojums”.

Zīm. 6i

*daži modeļi

Konditorejas izstrādājumi

- mīklas izstrādājumus iespējams cept uz tirdzniecībā pieejamām cepamajām plātīm vai formās, ko novieto uz žāvēšanas režģa. Cepšanai ieteicams izmantot alumīnija cepamās plāti vai plāti ar sudraba pārklājumu, ko ievieto cepeškrāsns režģa nodalījumos. Tirdzniecībā pieejamās cepamās plāti vai formas novieto šķērseniski cepeškrāsns kamerai,

Zīm. 6j

- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- 1. tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārgrāmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadīties pēc lietošanas instrukcijas.

1. TABULA: Mīkla

Cepeškrāsns funkcijas:

ieslēgts gāzes deglis

ĒDIENA VEIDS	TEMPERATŪRA SAKOTNĒJAI SASILDĪŠANAI [°C]	CEPŠANAS TEMPERATŪRA [°C]	CEPŠANAS LAIKS [MIN.]	LĪMENIS NO APAKŠAS
Augļu torte	170	160	60-70	2
Kēkss	170	150-160	20-40	2-3
Cepumi	180	170	30-50	3
Rauga mīkla	180	180	40-50	3
Smiļšu mīkla	220	200	25-40	3
Franču mīkla	230-250	200-220	15-20	3

Gaasipõleti sisse

ĒDIENA VEIDS	Pozīcija uz pogas [liela liesma] Pirms sildīšana ¹⁾	Pozīcija uz pogas [maza liesma] Cepšanai	Līmenis No Apakšas	Cepšanas laiks (min.)
Augļu torte			2	60 - 70
Kēkss			2 - 3	20 - 40
Biskvīts			2 - 3	20 - 30
Cepumi			3	30 - 50
Rauga mīkla			3	40 - 50
Daļēji trauslā smil- šu mīkla			3	40 - 60
Smilšu mīkla			3	25 - 40
Franču mīkla			3	15 - 20

¹⁾ aptuveni 5 minūtēm.

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

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī pagatavojiet gaļas porciju līdz 1 kg, mazākus gabaliņus ieteicams pagatavot uz gāzes plīts degļiem.
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni.

2. TABULA: Gaļas cepšana

Cepeškrāsns funkcija ieslēgts gāzes deglis

Termostaadi gaasipōletiga

GAĻAS VEIDS	LĪMENIS NO APAKSAS	TEMPERATŪRA [°C]	LAIKS* MIN.
LIELLOPA GAĻĀ Lielopa gaļas cepetis vai asiņainā fileja („english“) cepeškrāsns sakarsusi sulfis („medium“) cepeškrāsns sakarsusi apcepts („well done“) piekacepeškrāsns sakarsusi Cepetis	3	250	12-15 uz 1 cm
	3	250	15-25 uz 1 cm
	3	210-230	25-30 uz 1 cm
	2	200-220	120-140
CŪKGAĻA Cepetis Šķiņķis Fileja	2	200-210	90-140
	2	200-210	60-90
	3	210-230	25-30
TEĻA GAĻA	2	200-210	90-120
JĒRA GAĻA	2	200-220	100-120
MEDĪJUMA GAĻA	2	200-220	100-120
MĀJPUTNU GAĻA Vista Zoss (ca. 2 kg)	2	220-250	50-80
	2	190-200	150-180
ZIVIS	2	210-220	40-55

* tabulā norādītie dati attiecas uz 1 kg porcijām. Ielāku porciju gadījumā, katram nākamajam kg nepieciešams pārekināt 30 - 40 minūtes.

Gaaspõleti sisse

ĒDIENA VEIDS		Pozīcija uz pogas [liela liesma] Pirms sildīšana	Pozīcija uz pogas [maza liesma] Cepšanai	Līmenis No Apakšas	Cepša- nas laiks (min.)
LIELLOPA GAĻĀ	Liellopa gaļas cepe- tis vai asiņainā fileja („english“)	🔴 5 min.	🔴	3	12 - 15 uz 1cm
	cepeškrāsns sakarsusi sulīgs („medium“)	🔴 5 min.	🔴	3	15 - 25 uz 1cm
	cepeškrāsns sakar- susi apcepts („well done“)	🔴 5 min.	🔴	3	25 - 30 uz 1cm
	piekacepeškrāsns sakarsusi Cepetis	🔴 15-25 min.	🔴	2	120 - 140
CŪKGAĻA	Cepetis	🔴 15-25 min.	🔴	2	90 - 140
	Šķiņķis	🔴 15-25 min.	🔴	2	60 - 90
	Fileja	🔴 5 min.	🔴	3	25 - 30
TEĻA GAĻA		🔴 15-25 min.	🔴	2	90 - 120
JĒRA GAĻA		🔴 15-25 min.	🔴	2	100 - 120
MEDĪJUMA GAĻA		🔴 15-25 min.	🔴	2	100 - 120
MĀJPUTNU GAĻA	Vista	🔴 15-25 min.	🔴	2	50 - 80
	Zoss (ca. 2 kg)	🔴 15-25 min.	🔴	2	150 - 180
ZIVIS		🔴 5 min.	🔴	2	40 - 55

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

Tabulā norādītie dati attiecas uz 1 kg porcijas, lielāku porciju gadījumā, katram nākamajam kg nepieciešams pierēķināt 30 - 40 minūtes.

3. TABULA: Grilēšana

Cepeškrāsns funkcija: Grila sildelements



ĒDIENA VEIDS	LĪMENIS NO APAKŠAS	TEMPERATŪRA [°C]	CEPŠANAS LAIKS (MIN.)	
			1. PUSE	2. PUSE
Cūkgaļas kotlete	4	250	8-10	6-8
Cūkgaļas šnicelis	3	250	10-12	6-8
Šašliks	4	250	7-8	6-7
Desiņas	4	250	8-10	8-10
Rostbifs (ca. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Teļa gaļas kotlete	4	250	8-10	6-8
Teļa gaļas šķēles	4	250	6-8	5-6
Aiņas gaļas kotlete	4	250	8-10	6-8
Jēra gaļas kotlete	4	250	10-12	8-10
Cāļa puse (500 g)	3	250	25-30	20-25
Zivju filejas	4	250	6-7	5-6
Forele (apm. 200 – 250 g)	3	250	5-8	5-7
Maize (tosti)	4	250	2-3	2-3

Lietotāja rūpes par keramikas virtuves plīts ikdienas tīrīšanu un kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas kalpošanas laiku, nodrošinot pareizu sildīšanas elementu darbību un ekonomiskās priekšrocības.

Pirms tīrīšanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams atvienot ierīci no strāvas padeves tīkla (izņemt kontaktdakšu no kontaktligzdas). Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Degļi, riņķi un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpusu

Ja netīri ir degļi un riņķi, šos elementus no plīts nepieciešams noņemt un nomazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu noņemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc riņķu noņemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts virsmu zem degļiem un noslaucīt ar sausu drāniņu. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot pie liesmu atvērēm, skat. zīmējumu zemāk. Izvērtēt degļu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

Zīm. 7

Uzmanību!

Degļa elementiem vienmēr jābūt sausiem. Ūdens daļiņas var aizkavēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degļa degšanu.

Pārbaudīt vai degļa elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi. Degļa seguma neaksiālais izvietojs var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

Zīm. 8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmantot maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar sliņģraudiem, abrazīvās pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt.

Virtuves plītij ar nerūsējošu virsmu nepieciešama sakotnējā tīrīšana, rūpīgi nomazgājot darba virsmu pirms ekspluatācijas uzsākšanas. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktu notīrītas līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek noņemta montāžas laikā un ir radušās no līmlentes virtuves plīts iepakojšanas laikā.

Plīti nepieciešams tīrīt regulāri pēc katras tīrīšanas reizes. Nepieļaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo īpaši neatļaut piederušas ēdiena paliekas.

Cepečkrāsns

- Cepečkrānsi ir jātīra pēc katreizējas lietošanas. Cepečkrāsns tīrīšanas laikā ieteicams ieslēgt tā apgaismojumu, tas ļaus labāk novērtēt veicamo darbu.
- Cepečkrāsns tilpni drīkst mazgāt tikai ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.
- **Tīrīšana ar trauku Steam Clean*:**
 - cepečkrāsns tilpnes viszemākajā līmenī novietojiet bļodu un ielejiet tajā 0,25 l (1 glāzi) ūdens,
 - aizveriet cepečkrāsns durvis,
 - temperatūras regulēšanas kloki nostādiet 50°C pozīcijā, bet funkcijas izvēles kloki – apakšējā sildēlementa pozīcijā,
 - sildiet cepečkrāsnsi apm. 30 min.,
 - atveriet cepečkrāsns durvis, tās tilpni noslaukiet

ar drāniņu vai sūkli, pēc tam nomazgājiet ar ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, Uzmanību. Pēc cepečkrāsns tīrīšanas ar trauku zem plīts var sakrāties mitrums vai neliels ūdens daudzums.

- Pēc cepečkrāsns tilpnes izmazgāšanas to jāizslauka ar sausu drāniņu.

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepečkrāsns apgaismojuma spuldzītes nomainīšana

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

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

Zīm. 9

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

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

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

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

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

Durvju noņemšana

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

Zīm. 11 *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšēja stikla noņemšana*

1. Izmantojot plakano skrūvgriezi, aizkeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
 2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11b, 11c).
 3. Iekšēju stiklu noņem no turētāja (durvju apakšējā daļā). Noņem vidus stiklu (zīm. 11c).
 4. Nomazgāt stiklu ar tīrs ūdens un nelielu mazgāšanas līdzekļa daudzumu. Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkotos pretējā secībā. Stikla gludai daļai jābūt novietotai augšā.
- Uzmanību!** Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvis, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvis jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 11c - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi

Durvju noņemšana

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

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

1. Ar plakano skrūvgriezi palīdzību izbīdīd durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
 2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
 3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).
 4. Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
- Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu. Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.
- Uzmanību!** Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvis, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvis jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

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

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

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

PROBLĒMA	IEMESLS	NOVĒRŠANA
1.Deglis nedarbojas	piesārņotas liesmas spraugas	aizvērt gāzes pievades krānu, izslēgt degļa kloķi, izvēdināt telpu, noņemt degli, iztīrīt un pārpūst liesmas spraugas
2.Gāzes aizdedze nedarbojas	tīklam nav strāvas padeves	pārbaudīt mājas tīkla drošinātāju, izdegušu nomainīt
	gāzes vadā nav gāzes	atvērt gāzes pieplūdes krānu
	piesārņota (notraipīta ar taukiem) gāzes aizdedze	iztīrīt gāzes aizdedzi
	nepietiekami ilgi iespiests degļa vadības kloķis	pieturēt iespiestu kloķi līdz pilnīga liesmas gredzena izveidošanai apkārt deglim
3.Degļa liesma pēc aizdedzināšanas nodziest	nepietiekami ilgi pieturēts degļa vadības kloķis	pieturēt iespiestu kloķi nostādītu pozīcijā „liela liesma”
4.Elektriskais aprīkojums nedarbojas	tīklam nav strāvas padeves	pārbaudīt mājas tīkla drošinātāju, izdegušu nomainīt
5.Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas	izgriezusies vai izdegusi spuldzīte	iegriezt vai nomainīt spuldzīti (skat. nodaļā Plīts tīrīšana un kopšana)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums 230V~50 Hz

Nominālā jauda 2,0 kW

Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dzīlums) 85 / 60 / 60 cm

Atbilst ES standartiem un prasībām standarti EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

