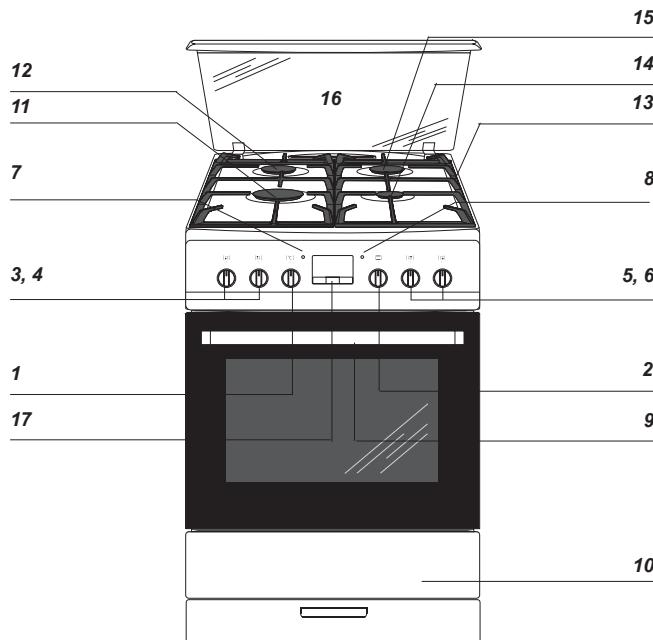


FCMI6*
FCMW6*
FCMX6*
FCMS6*

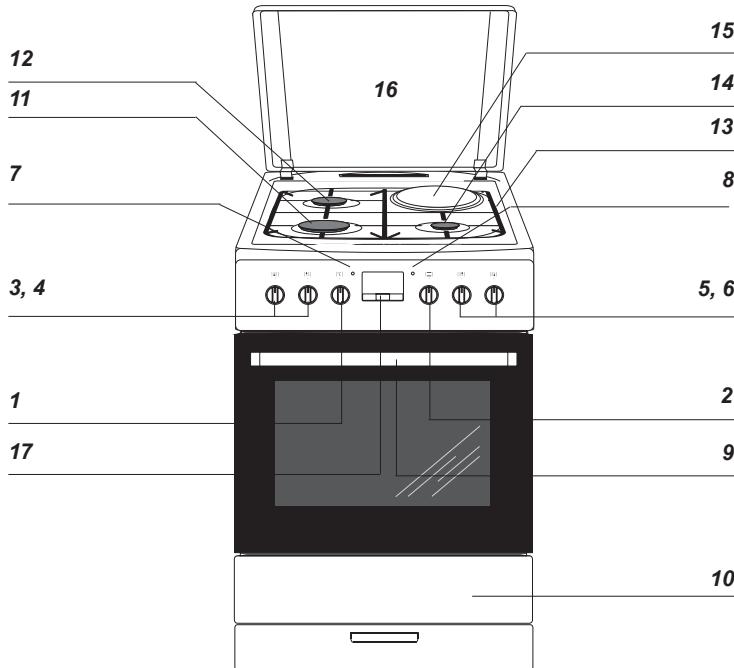


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GÄZES PLĪTS
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ГАЗО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

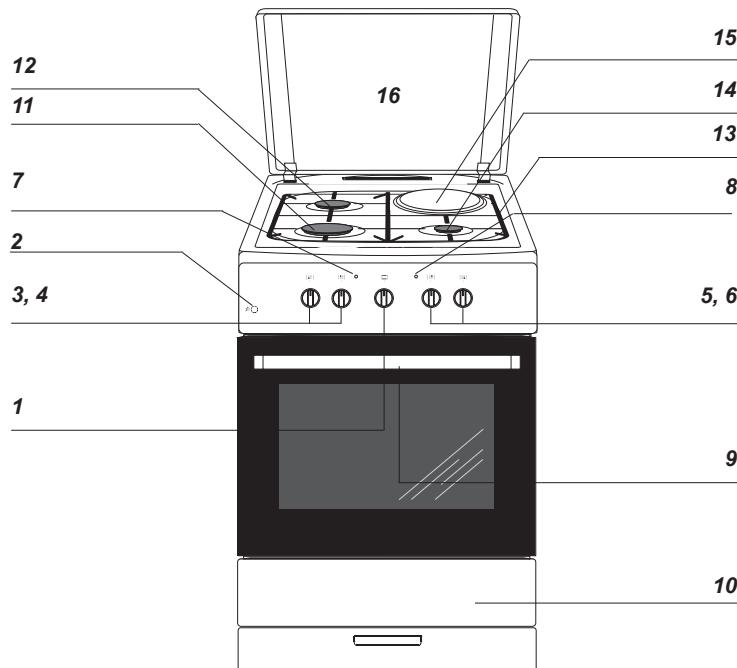
LT
ET
LV
UA



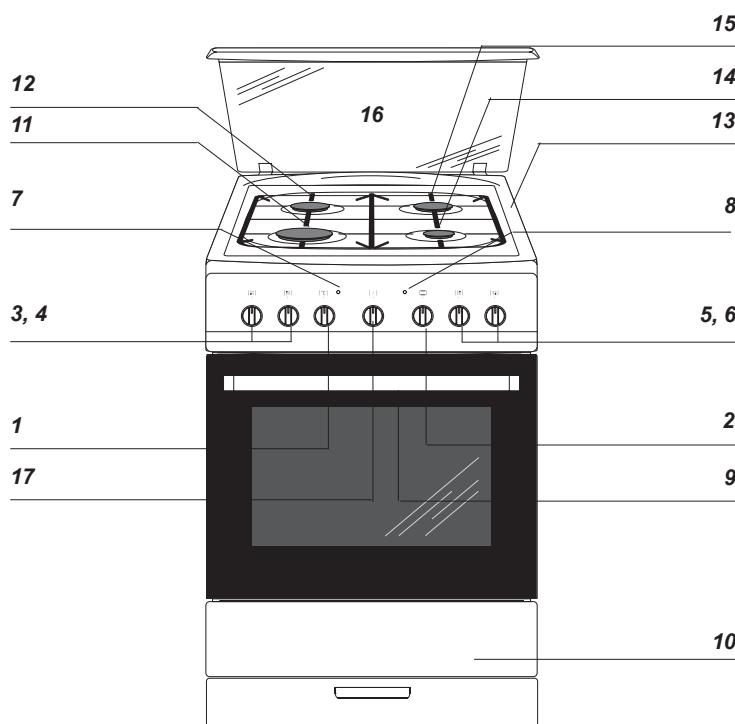
1a



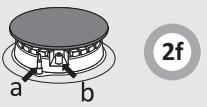
1b



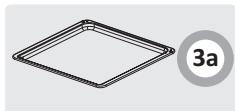
1c



1d



2f



3a



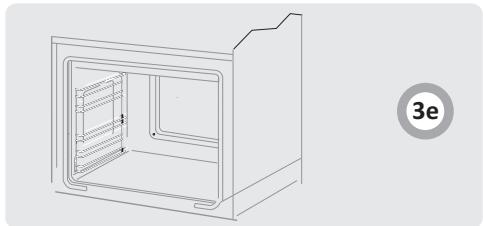
3b



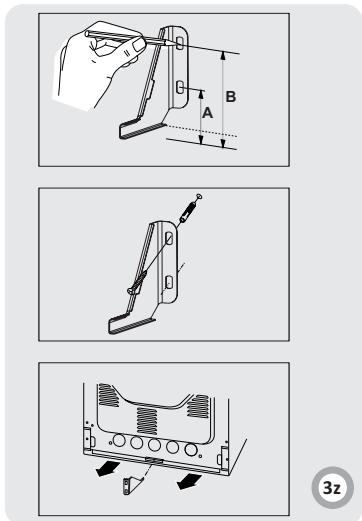
3c



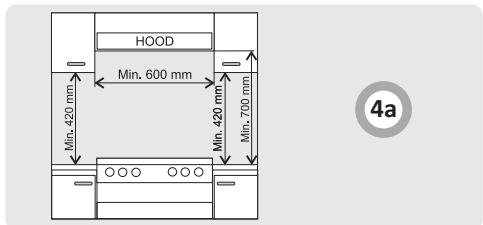
3d



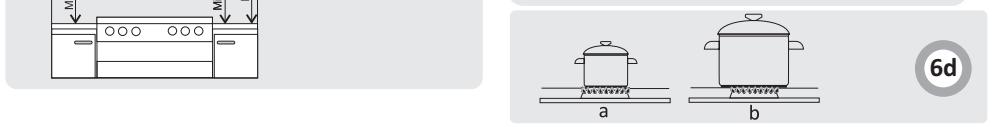
3e



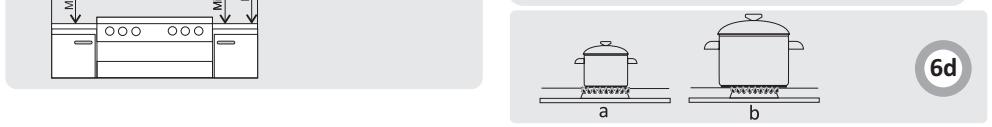
3z



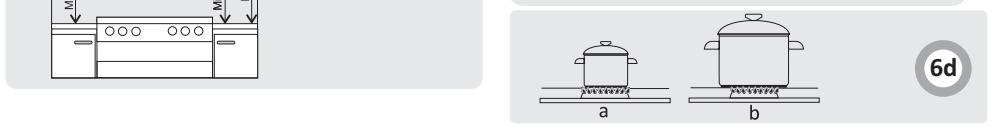
4a



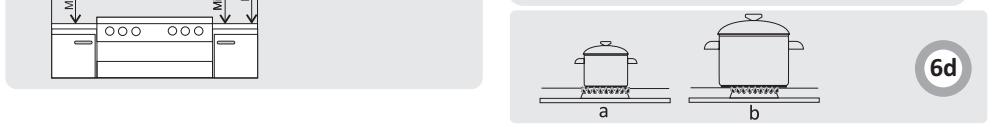
6a



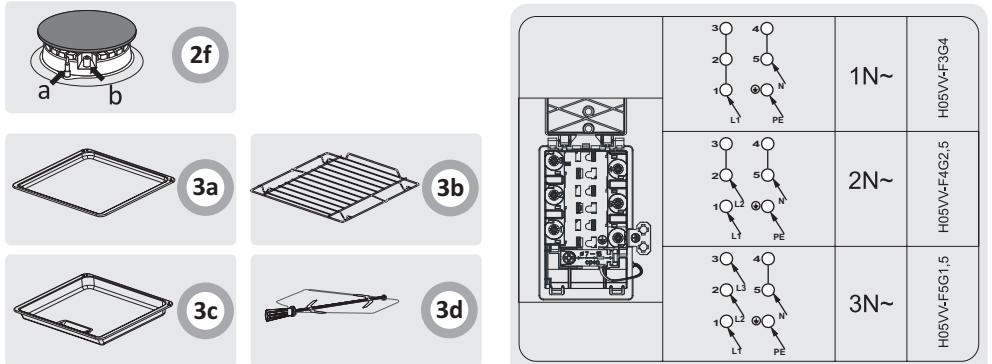
6b



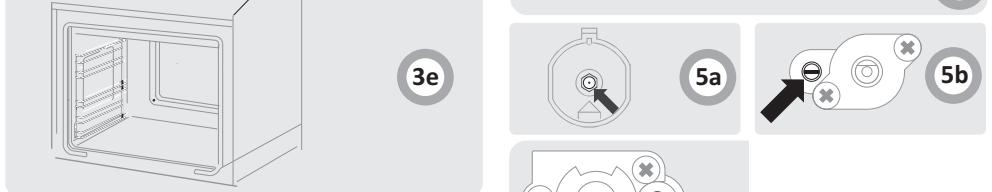
6c



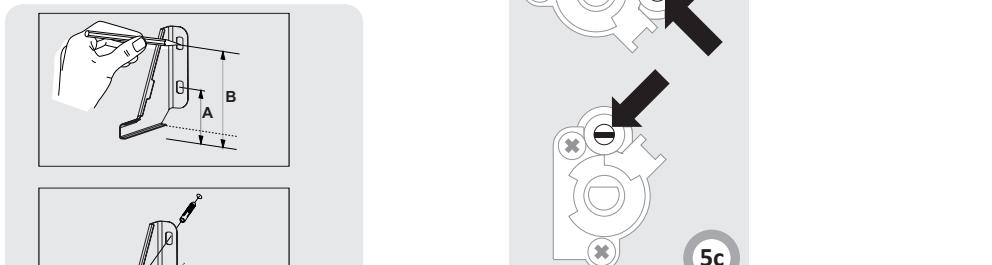
6d



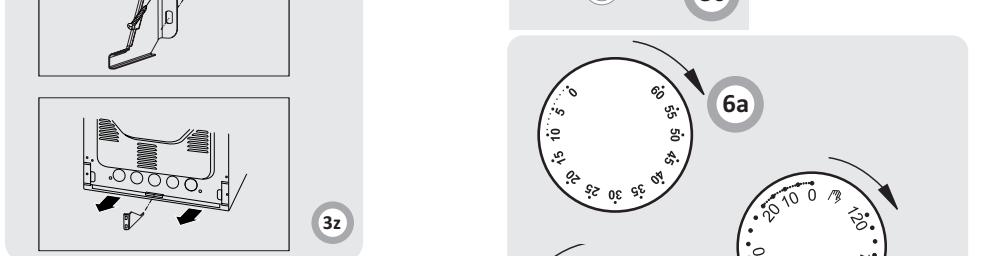
4b



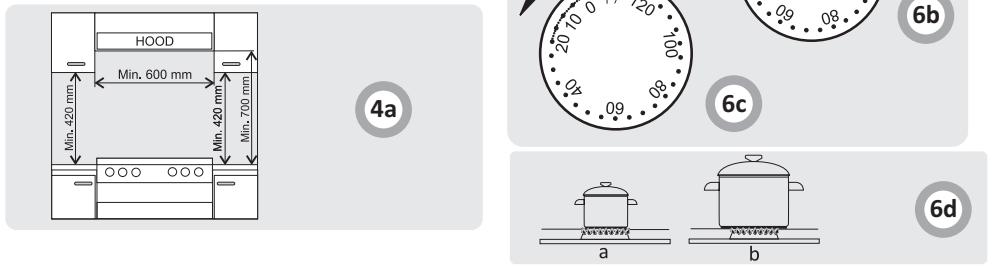
5a

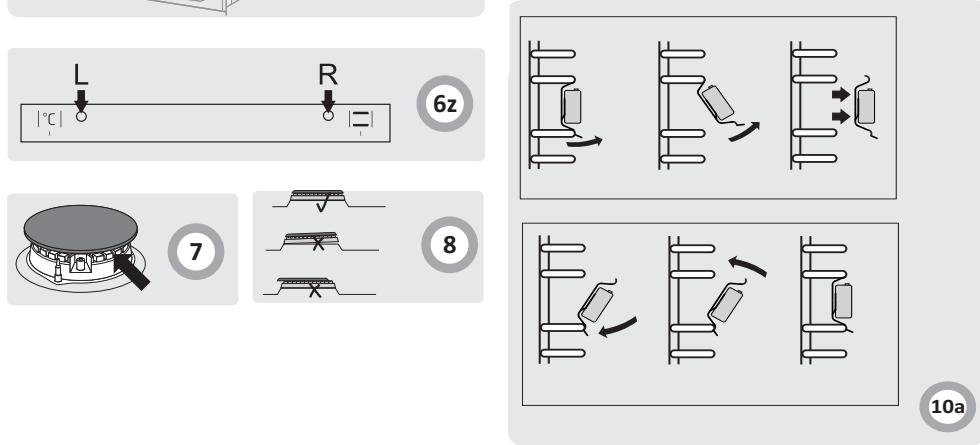
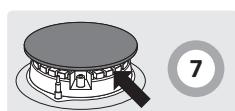
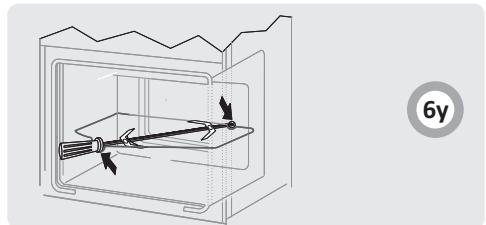
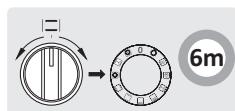
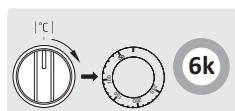
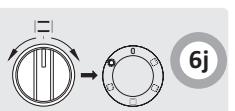
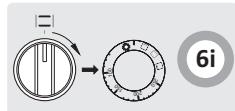
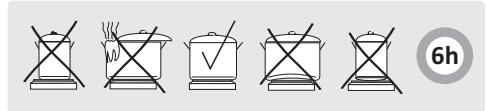
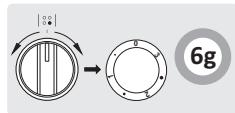
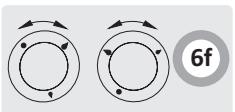
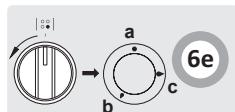


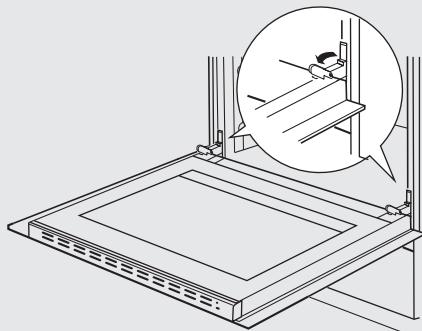
5b



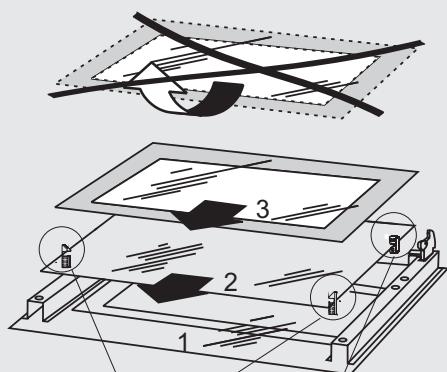
5c



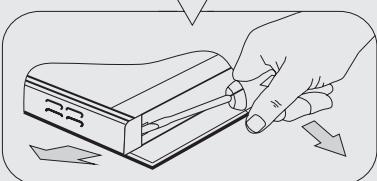
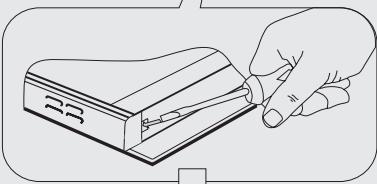
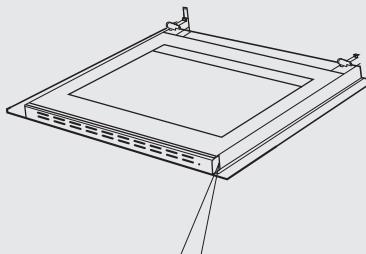




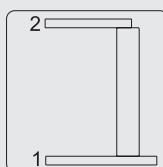
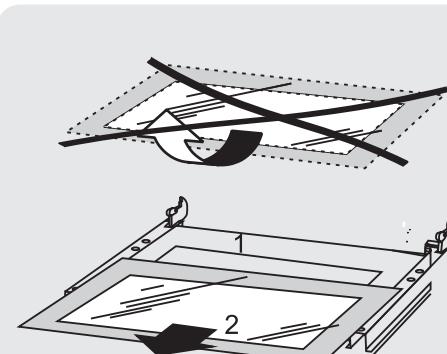
12a



12d



12b



12d1



12c

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

Dėmesio!

Virtuve naudokitės tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasiliake teisę atlikti pakeitimą, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

SAUGOS NURODYMAI	8
GAMINIO APRASYMAS	10
JRENGIMAS	11
APTARNAVIMAS	14
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	19
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	22
VEIKSMAI AVARIJOS METU	23
TECHNINIAI DUOMENYS	24

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



Atsakingai vartodami elektra, tau-pote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:

- Viriumi naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdamas, naturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždenkti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, virykles plökštę švarius. Nešvarumai trikdo šilumos per davimo procesą – stipriai prisiudege nešvarumai pašalinami tiktais natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatinga dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių aṅgas bei degiklių purkštuvų aṅgas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“. Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaitės ruošdami tiktais didesnius valgijų kiekius. Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą. Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minucijų, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minucijų prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždar orkaitės dureles.
- Sandariai uždarykite orkaitės dureles. Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite viryklys prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojojimas be reikalo padidėja.



IŠPAKAVIMAS

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

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



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

Plastmasine medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima daž kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymimą.

Pakartotinai naudodamis medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisi-

date prie aplinkos apsaugos. Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu, šaliniu vietą Jums pateiks savivaldybės administra cija.

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

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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

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

Dėmesio. Nenaudoti šveičiamujų valiklių ar 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.

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai ji nuvalyti.

Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius ataus.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

SAUGOS NURODYMAI

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusiu orkaitės vidaus elementui.
- Naudodamiesi virkykle atkreipkite dėmesį į vakuus, nes jie nežino virykles naudojimo taisyklį. Ypatingai karštą yra paviršiaus dégikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skyčių pripildyti indai statomi ant virykles gali būti vaiko nusidegimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestu virykles karštų elementų.
- I staciūn nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaitė jie gali užsidiegti.
- Kepdami ant dégiklių nepalikite virykles be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebékite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant dégiklio.
- Virykles sūgedus, galite ja vėl naudotis tiktais specialistulų pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiaupai yra uždaryti, neatsukite čiaupą ant duju prijungimo valzdžio arba vožtuvo ant duju baliono.
- Saugokite dégiklius nuo užlejimo ir nešvarumų. Užteršliems dégikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant dégiklių.
- Ant paviršiaus grotelių, virš vieno deegiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus gortelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir dégiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirti ir taisytį virykle.
- Draudžiama atsukti virykles dégiklių rankenėles, rankoje netaikant uždegto degtuko arba duju uždiegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti dégiklio liepsnų pučiant.
- Pries atidaranant dangtį, rekomenduojama gerai ji nuvalyti. Pries nuleisdami dangtį, palaukite, koki virykles plokštės paviršius atauš.
- Įkaites stiklo dangtis gali skilti. Pries nuleisdami dangtį užgesinkite visus dégiklius. (Virykles su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiskai pritaikyti virykle kitai duju rūšiai, perkelti ją į kita vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Siuos veiksmus gali atlikti igaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimų priežastis.
- Prie virykles neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinantių virykles naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIA-MA:**
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitaip elektriniai ir mechaniniai prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Sitokiu atveju nedelsiant užsukite duju baliono vožtuvą arba duju sistemos duju tiekimo čiaupą ir pravédirinkite patalpą. Iškvieskite igaliotą specialistą gedimo priežasciai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti virykles elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesi igaliotą specjalistą.
- Prie duju tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo antena.
- Duju nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite duju tiekimą užsukdami duju tiekimo vožtuvą.
- Duju nutekėjimo iš nesandaraus duju baliono vožtuvu atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštu, ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinių duju sistemos vožtuvą, o jei naudojate duju balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.
- Virimo ir kepimo prietaisais išskiria šiluma ir drėgme patalpoje, kurioje yra naudojamas. Būtina išsitikinti, ar virtuvė yra gerai vėdinama; būtina laikyti pravirias natūralias vėdinimo angas arba irengti mechaninės vėdinimo priemones (gartraukų su mechaniniu ištraukimiu).
- Gali prireikiti papildomai vėdinti patalpą, pvz., praversti langą ar irengti veiksmingesnį vėdinimą, pvz., padidinti mechaninio vėdinimo, jeigu irengtas, našumas, jeigu prietaisas naudojamas ilga laiką ir intensyviai.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitaip jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Vidutiniškas degiklis
- 16 Dangtis*
- 17 Programavimo įtaisas

1b

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 16 Dangtis*
- 17 Programavimo įtaisas

1c

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė/ Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 2 Kibirkštinis uždegiklis
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 16 Dangtis*

1d

- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Stalčius
- 11 Didelis degiklis
- 12 Vidutiniškas degiklis
- 13 Paviršiaus grotelės
- 14 Pagalbinis degiklis
- 15 Vidutiniškas degiklis
- 16 Dangtis*
- 17 Laikmatis*

Pieš 2f:

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

Viryklės įranga – suvestinė:

- 3a Padéklas kondit. gaminiams kepti*
- 3b Kepimo padéklas*
- 3c Grôtelės griliui
- 3d Iesma stienis un dakša*

*Kai kuriuose modeliuose

Šie nurodymai skirti iрengiančiam prietaisą kvalifikuotam specialistui. Jų tikslas – užtikrinti kuo geresnį prietaiso instalavimo ir priežiūros darbų atlikimą.

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtu būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujines viryklės naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitinkti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtu būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nûvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gártraukis. Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklės pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtu būti iргi užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m3/h vienam degikliui galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm² skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su išorė 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 tikta 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, kurią klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atskilijoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, viryklę įmontuokite į baldus palikdam i maždaug 2 cm atstumą. Už viryklę esanti siena turėtų būti atspari aukštoms temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakualinė siena gali ikaisti iki maždaug 50 °C aukštesnė negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklė statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuve. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuočės, saugančios, kad viryklė neapvirstu, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Démesio!

Viryklė prijungiamama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemas, kuriai ji pritaikyta. Informacija apie dujų rūši, kuriai viryklė yra gamyklos pritaikyta, rasitevardiniu duomenų lentelėje. Viryklė prijungiamama tikta igaliotu specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

- turėti igaliojimą atlikti dujų įrangos montavimo-priežiūros darbus,
- susipažinti su viryklės vardiniu duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūši, kuriai pritaikyta viryklė, palyginti informaciją su įrengimo vietojė dujų tiekimo taisykliemis,
- patikrinti
- védinimo t.y. oro keitimą patalpose efektyvumą,
- dujų įrangos jungčių sandarumą,
- visų viryklės funkcionavimo elementų veikimą,
- ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nulinii) laidu,

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

Prie skystų duju baliono arba esamos duju sistemos viryklos prijungiamai tiktais igaliotu montuotoju atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

Jeigu virykla yra prijungiamai pagal 2 klasę, I po-klasio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinių elastingu vamzdžių atitinkantį šalias normas. Duju instalacijos prijungimas prie dujinės viryklos – tūt būti atliktas G1/2" sriegiu.

Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpiuklius atitinkančius šalias normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm. Išitykinkite, kad vamzdžis nėliai jokių judamųjų dalių, kurios galėtu jį pažeisti.

Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Virykla turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu.

Prijungimas turi būti atliktas tokiai būdu, kad nesudarytų itampos jokiame duju instalacijos punkte arba prietaiso dalyse.

Per didelis užsukimo momentus (didesnis negu 20 Nm) gali pažeisti sujungimą ir sujungimas gali būti nesandarus.

Duju tiekimo vamzdžis neturėtų liesti metalinių viryklos užpakalinės dalies korpuso elementų.

Dėmesio!

Baigę prijungti visus viryklos elementus, patirkrinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su muiu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

(Vardinė galia maks. 3,5 kW)*

- Viryklos gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamaja srove (230 V 1N~50Hz). Joje irentas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm² su kištuku su žeminiumi.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žeminiu) kontaktu. Jis negali būti irentas virš viryklos. Svarbu, kad pastačius viryklos, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Pries prijungus virykla prie elektros tinklo patirkrinkite:
 - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklos apkrovą,
 - elektros tinklai yra irenta žeminiu sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
 - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

Dėmesio!

Jei neatjungiamas maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus jis turi būti pakeistas gamintojo, specialistinės taisyklos arba kvalifikuoto asmens.

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Irengimo darbus gali atliki tik igaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atliki elektros sistemos pakeitimus.

Nurodymai montuotojui

Virykla gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamaja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklos kaitinimo elementų vardinė itampa yra 230 V. Virykla galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), irentant tinkamą tilteli prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schema.

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

Jungimo laidas tvirtinamas viryklos prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

Prie viryklos jungimo gnybto pažymėto  ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklos maitinimo elektros sistemoje turėtų būti irentas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekima. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbiniių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdamis virykla prie elektros sistemas, būtinai susipažinkite su vardiniu duomenų lentelėje bei prijungimo schemaje pateikta informacija.

DĖMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklos prijungimo prie elektros sistemas liudijimą – garantinio lapo priedą.

Kitas, negu schemaje nurodytas, viryklos prijungimo būdas, gali būti jös gedimuo priežastis.

IRENGIMAS

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

Jei dujos, kuriomis bus maitinama viryklė skiriasi nuo duju, kurios numatyti viryklės gamyklinei versijai t.y. G20 18-20 mbar, reikia pakeisti degiklius purkštukus ir sureguliuoti liepsną.

Norédami pritaikyti viryklę kitų duju degimui:

- pakeiskite purkštukus (žr. žemiau pateiktamos lentelės),
- sureguliuoti „taupiąją“ liepsną.

Dėmesio!

Gamintojo tiekiamose viryklėse irenta degiklius gamintojo pritaikytus vardinii duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateiktinos dujų rūšies degimui.

DEFENDI

Dujų rūšis	Degiklis				
	pagalbinis inžektoriaus skersmuo [mm]	vidutiniškas inžektoriaus skersmuo [mm]	didelis 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
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

Degiklio liepsna	Pritaikymas iš suskystintų dujų gamtinėms dujoms	Pritaikymas iš gamtinės 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 isuke reguliavimo sraigą, patikrinkite liepsnos dydį.

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Pavirsiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro srauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi aiškūs mėlynai-žalias spalvosi kūgiai. Trumpa, užlantiant arba ilga, geltona liepsna, iš kurios išsišikiria dūmai reiškia, kad degiklis yra pražeistas arba užterštas. Norédami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degiklį maždaug 10 min., o po to vožtuvo rankenėlę pasukite ties taupiai padėtimi. Liepsna neturėtų užgessti arba peršokti ant purkštukų.

Pieš. 5a - Degiklio purkštuko keitimasis. Su speciaaliuoju galiniu raktu 7 išsukite purkštuką ir pakeiskite jį nauju, atitinkančiu duju rūši (žr. lentelės).

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

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

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

Taupią liepsną privalo sureguliuoti montuotojas vietojė pas vartotoją. Priklauso nuo naudojamų duju rūšies ir siėgio.

Dėmesio!

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

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Prieš pirmąkart įjungus virykļę

- nuimkite pakuotés elementus,
- svetainai (létai) nuimkite etiketes nuo orkaités durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juosteles.
- išmikite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaités kameros vi-daus,
- išmikite orkaités įranga ir nuplaukite šiltame vandenye su indų plovikliu.
- jukite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaite (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

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

Démesio!

Ijungus į tinklą virykle su elektroniniu regula-vimo įtaisu Ta, disploje bus vaizduojama „0,00“. Nustatykite aktualų regula-vimo įtaiso laiku. (Zr. regula-vimo įtaiso aptarnavimo instrukcija).

Nenustacius aktualaus laiko, orkaite neveikia.

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

Laikmatis M*

Laikmatis nevaldo viryklės. Tai yra garsinis signalizatorius, primenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinarinių veiksmų atlikimą. Matuojamą laiko dia-pazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš. 6a

Mechaninis laikmatis Ms*

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

Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

Rankenélei esant „0“ padétyje orkaité nedirbs. Atveju, kai nenorite naudotis laikmačio funkcija, pasukite rankenéle ties ↘ padétimi.

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

Informacija apie degiklių bei juos valdančių rankenėlių išdėstytmą patelkiama „Gaminio savybių“ skyriuje.

Indo parinkimas

Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo visa-da būtų didesnis, kaip degiklio liepsnos karūnélės; puodas uždenkite dangčiais. Rekomenduojama, kad puodo skersmuo būtų maždaug 2,5 - 3-kart didesnis, kaip degiklio skersmuo:

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

Pieš. 6d:

- a - BLOGAI
- b - GERALI

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

- a - Padėtis: degiklis išjungtas
- b - Padėtis: taipi liepsna
- c - Padėtis: didelė liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekitė degtuka,
- kiek galima, išpauskite rankenėlę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“ 
- padėtimi,
- dujas uždekitė degtuku,
- nustatykite reikiama liepsna (pvz. „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-nėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojant uždegikli*

- paspauskite ✰ pažymėto kibirkštiniu uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, išpauskite rankenėlę ir pasukite į kaire ties „didelė liepsna“  padėtimi,
- palaikykite, kol užsiidegs dujos,
- nustatykite reikiama liepsną (pvz. „taupia“ )
- baigę virimą, išjunkite degikli pasukdami ranke-nėlę į dešinę (padėtis: išjungta ●).

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

- kiek galima, išpauskite degiklio čiaupo ranke-nėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“  padėtimi,
- palaikykite, kol užsiidegs dujos,
- degiklio liepsnai užsiidegus atlaivinkite ranke-nėlę ir nustatykite reikiama liepsnos didž.

Démesio!

Jei turite viryklės modelį su paviršiaus degikliu apsauga nuo duju nutekėjimo, uždegdamis degiklius, kiek galima paspaude rankenėlę ties „didelės liepsnos“ padėtimi, palaikykite ją, maždaug 10 sekundžių, kad apsauga išsijungtų.

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Degiklio liepsnos pasirinkimas

Tinkamai sureguliuoti degiklių liepsna yra šviesiai mėlyna su aiškai pastebimu vidaus kūgiu. Liepsnos dydis priklauso nuo degiklio reguliavimo rankenélės padėties:

- didelė liepsna
- maža liepsna („taipi“)
- degiklis išjungtas (nuutrauktas duju tiekimas)

Liepsna sklandžiai reguliuoja pagal poreikius.

Pieš. 6f
a - BLOGAI
b - GERAII

Démesio!

Draudžiama reguliuouti liepsnai diapazone tarp išjungto degiklio ● padėties ir didelės liepsnos padėties.

Apsaugos nuo duju nutekėjimo veikimas*

Kai kuriuose virykliai modeliuose (žr. 10 psl. lentele) įrengta automatinė duju tiekimo į degiklius nutraukimo sistemą dingus liepsnai.

Si sistema apsaugo nuo duju nutekėjimo užgesus degiklio liepsnai, pvz. išsiliejus skysčiu ant degiklio.

Degiklis pakartotinai ijjungiamas naudotojo

Kaitinimo plokštelės aptarnavimas*

Kai kuriuose modeliuose (žr. „Gaminio savybių“ skyriaus lentele) įrengta kaitinimo plokštelė.

Plokštelės galia reguliuojama palaipsniu pasukant rankenélę į dešinę ir į kaire. Ijungus plokštelę valdymo skydelyje išjungia geltona signalizacine lemputę.

- MIN. kaitinimas
- 1 Daržovių troškinimas, lėtas virimas
- Sribubu, didesnių valgių kiekijų virimas
- 2 Lėtas kepimas
- Mėsos, žuvies apkepimas
- 3 MAX. Greitas ijkaitimas, greitas virimas, kepi-mas
- 0 Išjungimas

Pieš. 6g

Démesio !

Išlaikykite plokštelę švaria – nešvari plokštelė neroperduoja visos galios. Saugokite plokštelę išnou korozijos. Pries nuimdam i puodą, išjunkite plokštelę. Ant ijjungtos plokštelės nepalikite be priežiūros išnou su valgais, kurie ruošiami naudojant riebalus ar alieju. Karštai riebalai savaime užsidvega.

Piemėrota trauka izvēle lauj ietaupīt enerģiją. Traukam jābūt biez, plakans dibens, ta diametram jābūt vienādam ar sildrinka diametru (18 cm), jo tādos apstaklōs ir optimāla siltuma pieva-dišana Pieš. 6h.

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

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

Pieš.6i

Démesio !

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenélėje nera padėties.

Galimos rankenélės padėtys



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas
Pastacių rankenélę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



100-250 °C

Ijungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas
Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdomi.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastacių rankenélę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikrai iš apačios. Naudokitės norédami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas
Pastacių rankenélę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikrai iš viršaus. Naudokitės norédami pakepti pyragus iš viršaus.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas
Pastacių rankenélę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

Orkaitės ijjungimas ir išjungimas

Norédami ijjunti orkaitę:

- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūra ir kaitinimo būda,
- pastatykite rankenélę ties reikiama padėtimi, sukdami ją į dešinę.

Pieš.6z

*для определенных моделей

APTARNAVIMAS

Orkaitės jungimas signalizujamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darba, Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į kaitintą orkaite, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

Orkaitės išjungimasis – norėdami išjungti orkaite, sukdami rankenėlę į kaire pastažykitė ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

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

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

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

Galimos rankenėlės padėtys



Jungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Jungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Jungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant gretelių arba ant iešmo.



Jungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama išprastu būdu.

Pieš.6z

Orkaitės jungimas signalizujamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darba, Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į kaitintą orkaite, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

Orkaitė su piverstine oro apytaka

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

Dėmesio !

Pasirinkus bet kuria orkaitės funkcija kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) išjungiamas tiktais nustačius temperatūrą.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviestama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamерą.



Greitas pakaitinimas

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



Atšildymas

Išjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokių šildytuvų.



Jungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Išjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinamas esant tuo pačiu išjungtas viršutiniams kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukštęs temperatūrą orkaitės viršutinėje darbineje erdvėje. Valgis stipriai paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Jungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant gretelių.



Jungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Jungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama išprastu būdu.

APTARNAVIMAS



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje ijungiamama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.

Pieš.6z

Orkaitės ijungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į jauktintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksciau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiykumas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

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

Dėmesio !

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



Neprilausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

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



Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Ijungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudiama esant tuo pačiu ijjungiamam viršutiniam kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokintės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungta oro apytaka

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

Sis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirklijaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Si kaitinimo būdo priviliumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos ižanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejųose darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištakimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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

Pieš.6z

Orkaitės ijungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į jauktintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksciau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiykumas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklidant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami i jungti grili:

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

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

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytoms orkaitės durelėms.

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

Iešmo funkcijos naudojimas*

Valgiai skrudinami orkaitėje ant besisukančio iešmo. Funkcija taikoma ypač paukščienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. Valgiams ruošti, iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiai galiausiai at pakeisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimui kokybei.

Dėmesio!

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

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

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

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Konditerinių gaminių kepimas

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

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su piverstine oro apytaka

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

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

Svarbu!

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

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, virykles korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo virykles ir plaukite šiltu vandeniu su riebalus ir nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švariu skudurėliu. Ypač svarbu, kad švarios būtu po degiklių kepurėlių esančios karūnėlės – žr. pieš. žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine vielą. Nenaudokite plieno viešos, negrežkite angų. Pieš. 7).

Dėmesio !

Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dailelės gali sustabdyti duju nutekėjimą ir būti degiklio netinkamai užsidegimo priežastis.

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti.

Nelygai uždėtas degiklio dangtelis gali negrūgtamai pažeisti patį degiklį. - Pieš. 8).

Emaliuotų paviršių valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stipriai bražančių priemonių, kaip antai: abrazivinių šveitimo priemonių, abrazivinių pastų, pemzų, šveituvų ir pan. Prieš naudojantis nerūdijančio plieno virykles, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatingą dėmesį, skirkite į tai, kad iрengdami virykles padėklus nuimkumėte nuo jų plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojaama virykles pakuočė. Virykle būtina reguliariai valyti, po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stipriai užterštas ir kad ištekėjė skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiams ir reguliariams valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

- Virykles, kurių tipo kode yra raidė K* turi specialia savaimė išsvilančią emalę padengtus idéklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių nešvarumai gali būti pašalinami savaimė, jeigu jie nėra pridžiuviye ar pridėge (maisto ir riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiuvo ir nepridegt, tada išengiamą ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitė savaimė išsvilant būtina ja jungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti nešvarumų dydį. Nustačius, kad idéklų savaiminio valymo savybės suprastėjo, galima juos pakeisti naujais. Idéklų galima įsigyti servisiuose arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiminti, kad savaimė išsvilanti emalę yra paveikti šveitimui, todėl valant nereikėtų naudoti ėsdinančių valiklių ar kietų šluosčių.

Orkaitė

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

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyviniu priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimasis

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

- Visas valdymo rankenėlės pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite naują – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparią, šių parametrų lempute:
 - itampa 230 V
 - galia 25W
 - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimasis*

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

- Visas valdymo rankenėlės pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nusukti ir nuplauti lemputės gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- Ištraukti halogeno lemputę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prieikus – halogeno lemputę pakeisti nauja G9
 - itampa 230 V
 - galia 25 W
- Halogeno lemputę gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lemputės gaubtą.

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vieliniaus orkaitės lentynelių laikiklius. „Dp*“ raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vieliniaus orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiamie kreipikliai, skirti orkaitės lentynelėms. Šiuos kreipiklius išimiti 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, 10a)

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniams laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centriui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksplotaatinimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje (tvirtintą) apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždare dureles, pakelite jas į nuimtį į priekį. Norėdami irenti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirikštine tvarka. Irenčdamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyro išjova būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neiengaus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš. 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

Vidaus stiklo išémimas*

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 idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirikštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinė lentjuoste tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paškiau lentjuostės kairi galą išgali paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avariujos atveju:

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

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMAI AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite duju tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravédininkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2.Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkinkite namu elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų už-degiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspaustą, kol degiklio karūnélėje matysis pilna liepsna
3.Uždegant degiklio liepsna už-gesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspaussta ties „didelės liepsnos“ padėtimi
4.Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patirkinkite namu elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5.Programavimo įtaiso displejėje 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. Valumo ir priežiūros skyrių)

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 4,1 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 pliidil kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidil sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgmine võimaldab vältida vigu pliidil kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite välimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

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

SISUKORD

Ohutusjuhised.....	.26
Seadme kirjeldus.....	.28
Paigaldamine.....	.29
Kasutamine.....	.32
Toiduvalmistamine pliidil - praktilised nõuanded.....	.37
Hooldus ja pesemine.....	.40
Tehnilised andmed.....	.42

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säasteta üksnes raha, vaid ütlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoidul tähtis loodushoialane ettevõtmine. Elektrienergia kokkuhoiukanna järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksus tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneneb energiaribamine kuni 4 korda!

- Valige toiduvalmistusnõu, põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalaga läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusalaga läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puuhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Arge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jäaksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minuti 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 pliidiplaadi.
- Kasutage ära praeahju jäaksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud ukse-tingihend aitab kaasa soojuskaadude tekkel. Puustage uksetingihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärasist tarbijast.



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.

Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkile ja vahtplasti) lastele kättesaadamatult.

KÄIBELT KÖRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



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



Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisel. Rakenedes korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitab kaasa keskkonnahoioile.

Teavet vastuvõtpunktide asukohta kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

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

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

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Kasutamisel seade kuumeneb. Pöletuste välimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.

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

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

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

Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitavlasta pliidipinnal jahtuda.

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 kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud otsuid. Laps võib end pöletada pliidiplaadist, ajust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvates kuuma vedelkuga anumatest.
- Jälgitge, et köögis kasutatakavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Arge hoidke sahtlis kergesisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadiile - olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uesti kasutada alles pärast rikete körvaldamist eksperdi poolt.
- Enne gaasivörgu või gaasibalooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Arge asetage keedunööd otse pliidiplaadile. Pliidiplaadi kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nöösid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaate lõökide 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 (pölevat tikku või sütilt).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitav lasta pliidipinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.

OHUTUSJUHISED

- Keelatud on pliidü ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Arge kasutage ahjuukse klaasi puastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Arge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- GAASILEKKÉ KAHTLUSE KORRAL** Keelatud on süüda tikke, sisse või välja lülidata elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohale sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tuulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohale välja pliidi elektrotoide (järgides siinpoolt oodud juhiseid) ja pöörduge eksperdi poole törke körvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti balloonni või gaasivõrgu kraan.
- Kui leibib balloon ja seal väljuv gaas süttib, tegutsege järgmiselt: heitke balloonile märg rätik leegi kustutamiseks ja balloonni 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 ventilatsioonivad lahti või paigaldada mehaanilise ventilatsiooni seadmed (mehaanilise väljatömbega pliidikumm).
- Seadme intensiivne pikajaline kasutamine võib nõuda lisaõhustust, näiteks akna avamist või töhusama toimega ventilatsiooni, nt mehaanilise ventilatsiooni jõudluse suurendamise teel, kui see on kasutusel.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmissel) võib osutuda ohtlikuks.

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1a | 1b |
| 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp | 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp |
| 2 Ahju töörežiimi valiku lülitி | 2 Ahju töörežiimi valiku lülitி |
| 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud | 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud |
| 7 Termoregulaatori märgutuli L | 7 Termoregulaatori märgutuli L |
| 8 Pliidi toitömärgutuli R | 8 Pliidi toitömärgutuli R |
| 9 Praeahju ukse kinnitus | 9 Praeahju ukse kinnitus |
| 10 Sahtel | 10 Sahtel |
| 11 Suur pliidiplaat | 11 Suur pliidiplaat |
| 12 Keskmine pliidiplaat | 12 Keskmine pliidiplaat |
| 13 Võre | 13 Võre |
| 14 Väike pliidiplaat | 14 Väike pliidiplaat |
| 15 Keskmine pliidiplaat | 15 Pliidiplaat Ø 18,0 cm |
| 16 Kaas* | 16 Kaas* |
| 17 Timer | 17 Timer |
-
- | | |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1c | 1d |
| 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp/ Ahju töörežiimi valiku lülitி | 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp |
| 2 Dugme – upaljac | 2 Ahju töörežiimi valiku lülitி |
| 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud | 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud |
| 7 Termoregulaatori märgutuli L | 7 Termoregulaatori märgutuli L |
| 8 Pliidi toitömärgutuli R | 8 Pliidi toitömärgutuli R |
| 9 Praeahju ukse kinnitus | 9 Praeahju ukse kinnitus |
| 10 Sahtel | 10 Sahtel |
| 11 Suur pliidiplaat | 11 Suur pliidiplaat |
| 12 Keskmine pliidiplaat | 12 Keskmine pliidiplaat |
| 13 Võre | 13 Võre |
| 14 Väike pliidiplaat | 14 Väike pliidiplaat |
| 15 Pliidiplaat Ø 18,0 cm | 15 Keskmine pliidiplaat |
| 16 Kaas* | 16 Kaas* |
| | 17 Munakell* |

2f

- a- Leegiandur*
b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat*
3b Grătar sarma nichelata
3c Grillvõre (kuivatusvõre)
3d Praevarris ja hargid*

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

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

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele. Kehtivad määradused ja eeskirjad määradavad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäägid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslõöri.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldamata vaba juurdepääsu kõigile juhtimisseadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsjoonikanali, mille ristlöige on vähemalt 100 cm^2 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 seisukoost kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellест tasnest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade kattematerjal ning selle materjaliga kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini 100°C ; vastasel juhul võib kattematerjal deformeeruda või mööblil küljest eralduda. Kui Te pole mõöbli temperatuuritaluvuses kindel, jätkke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuumenteda 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 jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keeratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahtli. Jalgase seadévahemik 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 vastavat oskused, volitused ja töövahendid.

Ekspert võib vajaduse ja võimaluse korral pliidi ümber seadistada teisele gaasitüübile.

Teave gaasiühenduseksperdile Eksperdil 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, vahend jakes on teadlik kehtivatest ohutusmäärustest.

Ühendamine elastse terasu juhtmega

Kui pliit paigaldatakse 2. klassi I alâmklassi nõuete kohaselt, on pliidi ühendamiseks gaasitorustikuga soovitatav kasutuse eranditult elastset metalljuhet, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Liide, mis juhib gaasi pliidini, on liide keermega G1/2". Ühendamiseks kasutage ainult selliseid torusid ja tiheneid, 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 jäигa torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2".

Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud seliselt, et sõe ei tekiks pingide torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas.

Liiga suure momendiga Keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermeeetiliseks.

Gaasitoru ei tohi pootuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!

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

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus max 3,5 kW)*

- Pliit on ette nähtud töitmiseks ühefaasilise vaheduvvooluga (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 säälima 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.

Ühendamine elektrivõrku

(võimsus on suurem kui 3,5 kW)*

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik.

Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoole. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilülit, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!

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

Pliidi toiteahelas peab olema lülit, mille abil on võimalik pliiti avariilukorras välja lülitada.

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

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

Joonis 4b

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

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 gaasipõletite 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]	
	soojusvõimsus 1,00 kW	soojusvõimsus 1,40 kW	soojusvõimsus 1,75 kW	soojusvõimsus 2,40 kW	soojusvõimsus 3,00 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

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 kraanidele nupud.

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

Leegi kontrollimiseks laske seda põleda täie võimsusega 10 minutit ja seejärel keerake kraaninupp säästusasendisse. 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 süudatud
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

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

- yeemaldage kõik pakendi osad,
- eemaldage ettevaatlikult ahjuuksest kleebised ahjuuksest. Kui järele jääb nähtav jälg, lülitage ahi sisse (vt allpool) ja puh stage kuum klaas klaasipuhastusvahendi abil. Kuivatage pehme lapiga.
- vabastage saotel, puhastage ahi sisemus tootmisjätkidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooga veega, millele on lisatud nöudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- köikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudeliteil ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkvavad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaaeig (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööl hakkaks.

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

Munakel M*

Munakel ei juhi ahiu tööd. Tegemist on helisignaliga kellamehhanismiga, 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 helisignal ja praeahil lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nöötav 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 juhntruppude 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. Soovitat on, et potipõhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõõdust

- 2,5-3 korda suurem, seega sobivad:
- väikesele pliidiplaaidle - nõud läbimõõduga 90-150 mm
- keskmisele pliidiplaaidle - nõud läbimõõduga 160-220 mm
- suurelle pliidiplaaidle - nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

joonis. 6d:

- a - Ebaõige
- b - Corect

Pliidipladi juhntrupp

joonis. 6e:

- a - Väljas
- b - Saastuleek
- c - Suur leek

Pöletite süütamine käsitsi

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

Pöletite süütamine elektrisüüteliga* *○

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

Pöletite süütamine käsisüüteliga*

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

Tähelepanu!

Mudelite, mis on varustatud gaasilekke-kaitseseadisega, tuleb pöleti süütamisel hoida nuppu 2-10 sekundi jooksul asendis „suur leek“, et kaitse hakkaks toimima.

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

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

- Suur leek
- väike leek („säästuleek“)
- 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 katkemisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“). See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui lägev kustub (näiteks ülekuumise tulemusel). Vajadusel süütab kasutaja gaasileegi uuesti.

Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks*

Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kuumutusalale läbimõõdule.

Arge kasutage kumerat või nõogusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetult sobiv kaas. Mustus kuumutusalal või poti põhjas segab soojusölekannet.

Kuumutusvõimsuse valik

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

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

joonis. 6g

Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

- pliidiplaadi puhtusele - määrdunud pliidisojuusülekanne on halb,
- hoidke keeduplaate korrosiooni eest
- enne keedunõu eemaldamist lülitage pliit välja
- Arge jätkke sisselülitatud pliidiplaadile toidunõud järelvalveta, eriti kui tegemist on rasva või õliga; kuum rasv süttib kergesti.

*Mõned mudelid

Praeha ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Pealt- ja altkuumutus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

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

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld R ja L. R märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest.

L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahju on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne L märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus L märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). R märgutuli võib pöleda ka ahjusevalgustuse asendis.

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

KASUTAMINE

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealkuumutus

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

joonis. 6z

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

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähisesse juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

KASUTAMINE

joonis. 6z

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



Konvektsioon

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

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

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

Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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



Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

joonis. 6z

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

KASUTAMINE

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

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

Tähelepanu!

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

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhnnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

- Torgake toit grillvardasse ja kinnitage harkidega.
- Paigutage grillvara raam ahju 3. tasandile (altpoolt).
- Torgake grillvara 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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Küpsetamine

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

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

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

Liha grillimine

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

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

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

Tähtis!

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

HOOLDUS JA PESEMINE

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

Enne puhastamise algust tuleb pliid elektri-süsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●” / „0”. Samuti tuleb oodata, kuni pliid jahutub.

Pliidiplaadid, rest, korpus

Kuumutusalaide 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 terastrati, sest see suurendab avasid. Joonis. 7,

Tähelepanu!

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

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

Peske emaileeritud pindu ainult pehmetoimeliste puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallkäsnad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldaage hoolikalt kõik liimjäägid, mis on parit kleepistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpindia pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikörbemist.

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult souja veega, kuhu on lisatud veidi nöudepesuvahendit.
- 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 funktsioniga alumine küttekehä määrata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tömmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta souja veega koos kerge pesuvahendiga.

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu ise-äärnis 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 lambikuppel.
- Keerake lambipirn pesast välja; vajaduse korra vahetage see uue vastu.
 - kõrgtemperatuuriline (300°C) lambipirn järgmiste andmetega:
 - pinge 230
 - võimsus 25 W -sokkel E14.

Ahu valgustus joonis. 9

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

Ahu valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

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

Ahu valgustus joonis. 9a

Tähtedega D märgistatud pliididel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tömmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist. - joonis. 10

Tähtedega Dp märgistatud pliididel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärerega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga. joonis. 10a

Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nöudepesumasinas.

HOOLDUS JA PEEMINE

- Pliidid, mis on märgistatud tähega K* tüubi tähisutes, on varustatud spetsiaalsele isepuhastuvale emailiga kaetud seinaplaatidega. See email põhjustab, et rasvast ja söögijääkidest tekkinud mustuse saab eemaldada isepuhastumisprotsessi raames, tingimusel, et jäädgid ei ole kuivanud ega körbenud (toidu- ja rasvajäägid tuleb eemaldada võimalikult kiiresti, kui nad ei ole veel kuivanud või körbenud, et vältida pikka aju isepuhastusprotsessi). Ahju isepuhastumise teostamiseks tuleb see lülitada sisse 1 tunniks, seadistades temp. 250°C. Kui toidujäägid on väiksed, võib protsessi lühendada.

Tähtis!

Kuna isepuhastusprotsess on seotud energiakuluga, tuleb enne iga puhastamist kontrollida määrdumisastet. Juhul, kui plaatide isepuhastuvad omadused halvenevad, võib need välja vahetada uute vastu. Plaate on võimalik osta teenindus- või müügipunktidest. Traditsioonilise puhastusmeetodi valiku puhul tuleb meeles pidada, et isepuhastuv email on tundlik krimustustele suhtes, seepärast ei tohi kasutada sööbivaid puhastusvahendeid ega köva pinnaga lappe.

Ülevaatus

Lisaks pliidile ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatusse juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantiajaja lõppu tulub kontrollida pliidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- körvaldada 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 pliidite hooldamiseks.

Ukse äравõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambriile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks hing töstke üles hinge fiksator. Sulgege veidi uks, töstes seda ülespoole ning lükake ettepoole(joon 12A). Ukse ülesasetasel korrale neid tegevusi vastupidises järelkorras. Jäligile seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksatorit alla laskmaст. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joons 12A - Töstke üles fiksator

Siseklaasi eemaldamine*

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

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise körvaldada ainult väikesi törkeid, 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 ummistonud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke pöleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
3.Leek kustub kohe pärast süttimist	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
4.Elektriline osa ei tööta	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „sür 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 4,1 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 iepakojanās fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība. Lūdz, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām. Lietošanas instrukcija ir jāsaņgabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai. Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neleiksmē iekārtas darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA.....	43
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?.....	43
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	44
IEKĀRTĀS APRAKSTS.....	46
UZSTĀDĪSANA.....	47
APKALPE.....	50
CEPŠANA/CEPEŠKRĀSNI – PRAKTISKI PADOMI.....	55
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA.....	58
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS.....	59
TEHNISKIE PARAMETRI.....	60

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



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

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.** Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degla liesmas vainagu. Jājatceras par trauku pārkāšanu ar vāku.
- Nepieciešams uzturēt virtutes plīts deglus, rinkus un plīts virsmu zem degliem pilnīgi tīru.** Nētīrumi traucē siltuma cirkulāciju. Stipri piedegušus nētīrumus bieži var notīrt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinotiem tīrīšanas līdzekļiem. Ipašu tīrību nepieciešams ievērot ap liesmas dalītāju un degla sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā“.** Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
- Izmantojiet cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdienu pagatavošanai.** Galu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plītē.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana.** Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtēs pirms gatavošanas beigām.
- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrt pēc katras lietošanas reizes.
- Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja / saldētavas tuvumā.** So ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieauga.

IZSAINOŠANA



Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsainošanas, lūdza, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārnojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli un apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododāmi pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polielēna maiši, putuplasta gābalini, utt.) izsainošanas laikā, lūdzu, uzglabāt atstatus no bēniem.

IZNEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS



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

Sāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.

Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personalai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu, iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikalai 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. lekārtu 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 apkalpes darbūs nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

Uzmanību. Ēdienu 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 triecienu draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties 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 neliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalācijas un lietošanas iepazīstīties ar lietošanas instrukciju;
- Virtutes plīts lietošanas laikā pievērsīt uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus Karsti virsmas degļi, cepeškrāsns kamera, rinka, durvju stikls un traukti ar karstu šķidrumu nēuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsīt uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaratos plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē 'viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Edienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Ella un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdienu uzvārišanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tādā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventila atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgrizeti.
- Nepielaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Neliķros deglus iztīriet un nozāvējiet tūlīt pēc atdzīšanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degliem.
- Nenovietojiet traukus uz rinka virš viena degla, ja tā masa pārsniedz 10 kg. Uz visa rinka drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un deglus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svars ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ie vietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērkociņš vai ierīce degla aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degla liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms pārmaisānas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtutes plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalātājs.
- Vāršanai un cepšanai paredzētās iekārtas izmantošana izraisa siltuma un mitruma izdalīšanos telpā, kurā tā tiek uzstādīta. Ieteicams pārliecītās, vai virtutes telpa tiek labi vēdināta; jāatstāj atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai jāizmanto mehāniskās ventilācijas ierīces (mehāniski izbūdāms 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 apsildināšana) ir nepareizi un bīstami.
- **JARADUSAS AIZDOMAS PAR GAZES IZDAĻISANOS, NEDRIKST:**
aizdedzināt sērkociņus, smēkēt, ieslēgt un izslēgt elektrouztvērējus (zvans vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai triecienu dzirksteli. Sādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriet gāzes balona ventili vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
b) Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu zinot servisa centrā.
c) Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
d) Ja, aizdedzinot degli, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgriezt gāzes padeves ventili.
e) Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventila, nepieciešams: gāzes balonu apsegst ar mitru segu, lai balons atdzīstu un varētu aizgriezt ventili. Pēc atdzesēšanas iznest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
f) Ja virtutes plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventili, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

IEKĀRTAS APRAKSTS

- | | |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1a | 1b |
| 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki | 1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki |
| 2 Cepēškrāsns funkcijas izvēles regulators | 2 Cepēškrāsns funkcijas izvēles regulators |
| 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori | 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori |
| 7 Termoregulatora kontrollampiņa L | 7 Termoregulatora kontrollampiņa L |
| 8 Plīts darba kontrollampiņa R | 8 Plīts darba kontrollampiņa R |
| 9 Cepēškrāsns durvju stiprinājums | 9 Cepēškrāsns durvju stiprinājums |
| 10 Atvilkne* | 10 Atvilkne* |
| 11 Lielais deglis | 11 Lielais deglis |
| 12 Vidējais deglis | 12 Vidējais deglis |
| 13 Rinki zem traukiem | 13 Rinki zem traukiem |
| 14 Palīgdeglis | 14 Palīgdeglis |
| 15 Vidējais deglis | 15 Elektriskā plīts |
| 16 Plīts vāks* | 16 Plīts vāks* |
| 17 Elektroniskais programmētājs* | 17 Elektroniskais programmētājs* |
-
- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1c | 1d |
| 1 Temperatūras regulācijas slēdzis / Cepēškrāsns funkcijas izvēles regulators | 1 Rokturis ar gāzes cepēškrāsns gopelki |
| 2 Aizdedzes sveces | 2 Cepēškrāsns funkcijas izvēles regulators |
| 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori | 3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori |
| 7 Termoregulatora kontrollampiņa L | 7 Termoregulatora kontrollampiņa L |
| 8 Plīts darba kontrollampiņa R | 8 Plīts darba kontrollampiņa R |
| 9 Cepēškrāsns durvju stiprinājums | 9 Cepēškrāsns durvju stiprinājums |
| 10 Atvilkne* | 10 Atvilkne* |
| 11 Lielais deglis | 11 Lielais deglis |
| 12 Vidējais deglis | 12 Vidējais deglis |
| 13 Rinki zem traukiem | 13 Rinki zem traukiem |
| 14 Palīgdeglis | 14 Palīgdeglis |
| 15 Elektriskā plīts | 15 Vidējais deglis |
| 16 Plīts vāks* | 16 Plīts vāks* |
| 17 Minūšu skaitītājs* | 17 Minūšu skaitītājs* |

2f
a - Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*
b - Aizdedzes svece*

Aksesuāri:

- 3a Cepšanas paplāte*
3b Grila režģis (žāvēšanas reste)*
3c Cepšanas paplāte
3d Iesms un dakšīgas*

UZSTĀDĪŠANA

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

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpā 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 režīja vai tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem. Plīts uzstādījumam jānodrošina brīvu pieklūvi 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. šķērsgriezumu 100 cm^2 vai no blakus telpām, kās aprīkotas ar uz āru izejošiem ventilācijas kanāliem.

Zīm 4a:

- Sašķidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmenos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar sašķidrināto gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kāhāliem, kās nodrošinātu gāzes izvadi noplūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tuksos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārāktu tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsnis u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekspusei 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 mēbelu apdares virsmai un apdarē izmantojot līmei jābūt noturīgai pret 100°C . Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbelu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni 20 mm attālumā. Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā sienā var sakarst līdz aptuveni 50°C virs apkārtnes temperatūrai.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzdenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiņiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir tāpaša nozīme vienmērīgai taukvieļu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājinās, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 mm.

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.*

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpnoties pa cepeškrāsns durīnām, 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. Informāciju par gāzes veidu, kādam iekārta ir rūpnieciski piemērota, atrodas uz datu plāksnītes. Virtuves plīti drīkst pievienot tikai kvalificēts instalators, kuram ir tiesības pielāgot iekārtu citam gāzes veidam.

Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

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

*daži modeļi

Pieslēgums elastīgam tērauda vadam.

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

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

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

Pieslēgums caurules instalācijai.

Plīts ir aprīkota ar pieslēguma ūscauruli ar vītni 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lenu.

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.

Pieslēgums ar elastīgo šķūteni.

Gāzes plīts pieslēgums ar elastīgo šķūteni iespējams tikai sašķidrinātās gāzes bālonā instalācijas gadījumā.

Pieslēgumam nepieciešams izmantot gāzes šķūteni, kas atbilst valstī saistošajiem noteikumiem. Ja virtuves plīti ir sašķidrinātās gāzes pieslēgums, nepieciešams uzstādīt spiediena regulatoru, kas atbilst Valsts tehniskajiem noteikumiem.

Uzmanību!

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

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam*

- Plīts rūpnieciski ir pielāgota vienas fāzes mainstrāvas tīklā 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.

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam*

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāzu mainstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā. Piekluve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka nonemšanas, atblokējot enģes ar plakano skrūvgriezi. Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu. Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

Uzmanību!

Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības kēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar . Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attalumam starp drošības izslēgšanas slēdza pārslēgiem jābūt min. 3 mm. Cits plīts pieslēgums, nēkā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

UZSTĀDĪŠANA

Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

Šo darbību drīkst veikt tikai kvalificēts instalators. Ja iekārtas barošanai paredzētā gāze atšķiras no rūpnieciskai versijai paredzētās gāzes, t.i. G20 18-20 mbar, nepieciešams nomainīt degļa sprauslu un noregulēt liesmu.

Lai pielāgotu virtuves plīti citā gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:

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

Uzmanību!

Ražotāja piegādātās virtuves plītis ir aprīkotas ar degliem, 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]	Lielis Sprauslas diametrs [mm]		
	Siltumslodze 1,00 kW	Siltumslodze 1,40 kW	Siltumslodze 1,75 kW	Siltumslodze 2,40 kW	Siltumslodze 3,00 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

Deglī liesma	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi
Pilns	1. Degla sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.	1. Degla sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.
Ekonomiska	2. Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai pārbaudītu lies- mas intensitāti.

Lai veiktu regulācijas darbības, noņemiet vadības regulatorus.

Izmantotajiem virsmas degliem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Iza, trokšnaina liesma vai gaīra, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti ieziņētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijā vai arī degla aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degli aptuveni 10 minūtēs ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventila regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu.

zīm.5a - Degla sprauslas nomaina izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemerotu (skat. tabulu augstāk).

Uzmanību!

Iekārtas uzstādījumu vai instalācijas mainu, lai pielāgotu citam gāzes veidam, nekā norādīts uz iekārtas ražotāja datu plāksnītes val dzīvokla gāzes instalācijas, drīkst veikt vienīgi kvalificēts instalātājs.

zīm.5b - Ventila regulācija

zīm.5c - Ventila regulācija

Uzmanību!

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

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- nonemiet iepakojuma elementus,
- iztukšojet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izhemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājet siltā ūdeni, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziez ventilāciju vai atveriet logu,
- izkarsējiet cepeškrāsns (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājet.

Uzmanību!

Plītīm, kas aprīkotas ar elektronisko programmatūru Ta, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies „0.00”. Iestatiet programmatūrā pašreizējo laiku. (Skat. programmatūra izmantošana). **Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.**

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

Mehānisks minūšu skaitītājs M*

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

zīm.6a

Mehānisks hronometrs Ms*

Hronometrs ir paredzēts cepeškrāns darbības regulēšanai. To var uzstādīt diapazonā no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc uzstādīta laika nobeigšanas iezīgts skana signāls un automātiski izslēgs cepeškrāsns. Programmēšana – regulatoru rotēt pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzstādīt noteikto laiku.

zīm.6b

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

zīm.6c

Trauku piemeklēšana

Pievērsiet uzmanību tam, lai trauka apakšas diametrs vienmēr būtu lielāks par degla liesmas vainagu, bet pāšam traukam būtu uzlīkts vāks. Ieteicamās trauka diametri ir 2,5 - 3 reizes lielāks par degla diametru, t.i.:

- paliņdeglim - 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

zīm.6e:

- a - Pozīcija deglis ieslēgta
- b - Pozīcija ekonomiskā liesma
- c - Pozīcija liela liesma

Uzmanību!

Uz sildīšanas virsmas nedrīkst izmantot virtuves traukus, kas izbīdīti pāri tās malai.

Deglu aizdegšana bez aizdedzes sveces

- aizšķiliet sērkocinu,
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- aizdedziniet gazi ar sērkocinu,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”), 
- izslēdziet degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

Deglu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

- nospiest aizdedzes sveces taustīju 
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- pieturēt līdz aizskilas gāze,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”), 
- izslēdziet degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

Deglu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

- iespiest izvēlētā degla vadības regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”, 
- pieturēt līdz aizskilas gāze,
- pēc degla liesmās aizdegšanās, samazināt spiedienu uz regulatoru un iestatīt vēlamo liesmas apjomu.

Uzmanību!

Modeļos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, viršmas deglus aizdedzīnāšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespiežot pozīciju „liela liesma”, tādējādi panākot aizsardzības liesīgšanos.

Ja rodas grūtības ar aizdedzi, kas saistītas ar gāzes un tās sastāva mainu, nepieciešams izcentrēt uzvazni attiecībā pret aizdedzes sveci.

Degla liesmas piemeklēšana

Pareizi noregulētām degliem ir gaiši zilas krāsas liesmas ar izteiktā iezīmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemeklēts ar degla regulatora palīdzību:

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

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjomu iespējams mainīt.

zīm.6f

- a - nepareizi
- b - pareizi

*daži modeļi

Uzmanību!

Aizliegts regulēt liesmas apjomu diapazonā starp izslēgtā degļa pozīciju I 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 degla liesma nodzīest degļa noliešanas rezultātā. Lai deglis atkal aizdegotos, nepieciešama lietotāja palīdzība.

Sildriņķa apkalpe*

Daži modeli virsmas ir aprīkotas ar sildrinki (skat. tabulu ievētotu nodalījumu Izstrādājumu apraksts).

●	MIN. Uzsildīšana
1	Dārzenu sautēšana, lēna vārišana
●	Zupu, lielāku ēdienu daudzumu vārišana
2	Lena cepšana
●	Galas, zivju apcepsana
3	MAX. Atra uzsildīšana,
0	Izslēgšana

zīm.6g

Sildzonām ir diferenta sildīšanas jauda. Sildīšanas jaudu var pakāpeniski regulēt, pagriežot kloki pa labi vai pa kreisi. Sildrinka ieslēgšana tiek signalizēta ar dzīlenās kontroļspuldzites iedegšanos uz vadības panela.

Uzmanību!

Saglabājiet sildrinka tīrību – netīrumi aiztur siltuma pievārtīšanu.
Sargājiet sildrinki pret koroziju. Izslēdziet sildrinki pirms traūka nonemšanas.
Neatstājiet uz ieslēgtā sildrinka traukus ar ēdienu gatavotiem ar taukiem un ejām bez uzraudzības, pārkarsēti tauki var aizdegties.

Piemērota trauka izvēle lauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezam, plākāns dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildrinka diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pievārtīšana.

zīm.6h

Cepēškrāsns fukcijas un lietošana.

Cepēškrāsns darbība tradicionālā režīmā

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

zīm.6i

Uzmanību!

Plīšu modeļos neaprīkotos ar grili uz vadības kloķa nav  pozīcijas.

*daži modeļi

Vadības kloķa pozīcijas



Neākarīgs cepeškrāsns appgaismojums
Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek izslēgtās cepeškrāsns appgaismīgi jums. Pielietojams piem. cepeškrāsns tilpnes mazgāšanas laikā.



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



Grila sildelementi

Kloķa nostādīšanā šajā pozīcijā lauj grilēt ēdienus uz restītēm vai cept uz iēsmā.



Augšējais sildelementi

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns augšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepsanal no augšas. Выпечки сверху.



Apakšējais sildelementi

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns apakšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepsanal no apakšas.

Cepēškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

Cepēškrāsns ieslēgšanas nolūkā:

- noteiciet nepieciešamo cepeškrāsns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādiet kloķi vēlamajā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzīlenās **R** un sarkanās **L**. Dzīlenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampīnas nodzišanā signalizē par iestatītās temperatūrās sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsusā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). Dzīlenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns kameras appgaismojums”. Cepēškrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepeškrāsnī, iestatiet regulatoru pozīcijā „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodzīst.

Cepēškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepēškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementu un grila palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciiju.

zīm.6j

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm. 6k

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

Iespējamās regulatora pozīcijas



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ieslēgts grils

Vīrspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šnicelēs, zivis, tōstermaizes, desas, sacepumi (cepatmā ēdienu biezums nedrīkst būt lielaks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā lauj uzkarēt cepeškrāsns, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūnīnāšana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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

Kontrollampīnas

zīm.6z

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

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6l

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

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

Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.



0 Nulles iestatījumi

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviens sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements

Šīs funkcijas izmantošana praksē lauj pāatrīnāt cepšanas procesu un un uzlābot ēdienu garšu.



Spēcīgs grils (Supergrills)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana lauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākā porcijas.



Ieslēgts grils

Vīrspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šnicelēs, zivis, tōstermaizes, desas, sacepumi (cepatmā ēdienu biezums nedrīkst būt lielaks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



Ieslēgts apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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

Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampinas, plīts darba kontrollampina (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampina **L**. Kontrollampinas degšana **R** signalizē pār cepeškrāsns darbu. Kontrollampinas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptē tiek rekomēdēta ēdienu ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampinas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampina **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns apgaismojums”.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrānsi iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šīs cepeškrāns vadība notiek ar darba režima vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izsležšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „○”.

Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0 Nulles iestatījumi

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek legūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelementi, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantsana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviens sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelementi.

Sīs funkcijas izmantsana praksē lauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlābot ēdienu garšu.



Spēcīgs grils (Supergrills))

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana lauj grīfet ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz legūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākas porcijas.



Ieslēgts grils

Virspuses daudzuma galas cepšanai: steiki, šnicēles, zivis, tōstermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdienu biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī).



Ieslēgts apakšējais sildelementi

Sājā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar auglu pildījumu).



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma

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



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

Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelementi un augšējais sildelementi

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelementi

Sājā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Lielās siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.



Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampinas, plīts darba kontrollampina (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampina **L**. Kontrollampinas degšana **R** signalizē pār cepeškrāsns darbu. Kontrollampinas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptē tiek rekomēdēta ēdienu ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampinas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampina **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāns apgaismojums”.

Grila lietošana*

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstāro nokaitētais grila sildelements.

Lai iestēgtu grili:

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

Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimālie iestatīt uz 250 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.

Uzmanību!

Grili drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās dalas var sakarst. Nēlaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājpūtnu galas, šašliku, desinu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu iestēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas iestēšanu un izslēgšanu.

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

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīt cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīt piedzinas uzmavā, pievēršot uzmanību, lai iesmasti prīnājuma metālisksā daļas rieva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīt plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmeni un aizveriet durvis.

zīm.6y

*daži modeļi

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNI – PRAKTISKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdala.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātēm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātis mēlnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku.
- nav ieteicams izmantot formas un plātis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionāla sildīšana (augšejais+apakšējais sildelementi). Sāda veida forma un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ieviešošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzgarsēt, pirms mīklas izstrādājuma iznemšanas no cepeškrāsns pārbaudit tā gatavību ar koka irbulīša pašdzībū (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulīts paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),

- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārīgāmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojet galas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gaļavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā limēna novētojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas pūslaikā ieteicams apgriezt galu uz otru pusī. Cepšanas laikā pēriodiski pārlejiet galu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejiet galu ar aukstu ūdeni.

Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijs)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	230 - 250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Svarīgi!

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNI – PRAKTIKI PADOMI

Cepēškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Svarīgi!

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepēškrāsns ar piespiedu gaisa plūsmu (ar ventilatoru un sildītāju)

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Svarīgi!

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

VIRTUVES PLĀTS TĪRŠANA UN KOPŠANA

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana leģerojamī pagarina iekārtas bezvārijas ekspluatāciju.

Pirms tīršanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams izslēgt ierīci ar izslēgšanas slēdzi vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīršanas darbus drīkst sākt tikai pēc plāts atdzīšanas.

Degli, rinki un plāts virsmazem degļiem, virtuves plāts korpušs

Ja netīri ir degli un rinki, šos elementus no plāts nepieciešams nonērt un hōmazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu nonemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nosusināt. Pēc rinku nonemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plāts viršmu zem degļiem un noslauči ar sausū drāniņu. Ipašu tīrību nepieciešams ievērot pie liesmu atvērem, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt deglu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

zīm.7

Uzmanību!

Degla elementiem vienmēr jābūt sausiem. Udens dalinas var aizkavēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degļa degšanu.

Pārbaudīt vai degla elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

Degla seguma neksīlais izvietojums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

zīm.8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmanto maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abražību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abražīvas pastas, pumekus, asus mazgāšanas sūklus utt. Nerūsējošā tērauda dārba virsmu pirms ekspluatācijas nepieciešams rūpīgi nomazgāt. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktū notīrītas līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek nonemta montāžas laikā un ir radušās no līmēntes virtuves plāts iepakošanas laikā. Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Nepielaut plāts darba virsmas nosmērēšanos, jo ipaši neatstāt piedegušas ēdienas paliekas.

Plāts, kas apzīmētas ar burtu **K***, ir aprīkotas ar ieklītniem, kas pārkātīti ar speciālu katalītisku emalju. Pateicoties šai emaljai, tauku un pārtīkas paliekai netīrumi paši atdalās ar nosacījumu, ka tiek nav piekaltuši vai piedeguši (pārtīkas un tauku paliekas jāaizvāc pēc iespējās atrāk, lai tās nepiekalstu un nepiedegtu, kas lāus izvairīties no ilgstošas manuālas cepeškrāsns tīrīšanas). Lai veiktu katalītisku cepeškrāsns tīrīšanu, tajā uz 1 stundu jāiestatā 250°C temperatūra. Ja pārtīkas palieku ir maz, procesu var saīsināt.

Uzmanību!

Tādēļ, ka katalītiskās tīrīšanas process ir saistīts ar enerģijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas jāpārbauda netīrības pakāpe. Ja katalītiskās tīrīšanas efektivitāte samazinās, emaljas ieklītni jānomaināt pret jauniem. Lielākoties var iegādāties servisa centrā vai mazumtirdzniecībā. Standarta tīrīšanas gadījumā jāatceras par to, ka katalītiskā emalja ir jūtīga pret mehānisku iedarbību, tādēļ nedrīkst izmāntot abražīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūklus.

Cepeškrāsns

- Cepeškrāsns tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā iесlēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājāmā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:**
 - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1glāze),
 - aizveriet cepeškrāsns durvis,
 - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildēlementa pozīcijā
 - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
 - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet ieķpusi ar sūklu vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abražīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

Lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena, pirms spuldzītes maiņas pārliecinieties, ka iekārtā ir izslēgta.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājet lampīnas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu,
- Izskrūvējiet lampīnu no ligzdas, nepieciešamības gadījumā nomainiet pret jaunu – augstas temperatūras spuldzīte (300°C), tehniskie parametri:
 - spriegums 230 V
 - jauda 25 W
 - vītre E14.

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramiskajā ligzدā. Ieskrūvējiet spuldzītes abažūru.

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājet lampīnas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izņemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
 - 1. tips G9.
 - 2. spriegums 230V.
 - 3. jauda 25W.

- Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzā.
- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modelji

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Ar burtu **D*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas apriņotas ar viegli iznemamām stieplēs vadotnēm (kāpnotes), kas paredzētas cepeškrāsns plaukiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatoru, atbūdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem (Zīm 10.).

Plītis, kas apzīmētas ar burtiem **Dp*** ir apriņotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātas stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieplēs vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbūdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzgarsusi, vadotnes izbūdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšejā dalā) un pēc tam iebūdiet atpakaļ kopā ar plāti. (Zīm 10a.)

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

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

Durvju noņemšana

Lai vieglāk pieklūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē esošo drošības elementu (zīm. 12a) Viegli pievieriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durviš atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājumā vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaīdiet drošības elementu un rūpīgi tonofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Enģu drošības elementu atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

- Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbūdiet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
- Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
- Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).

Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).

- Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretēji secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla dalai jāatrodas augšpusē, bet nosķeltajiem 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 galss, līdz atskan „klikšķis”.

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

Zīm. 12d1 - Nōņemot 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 zemakā pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMECLS	RISINĀJUMS
1. Deglis neaizdedzas	netīras liesmu atveres	aizgriezt gāzes pievades ventili un vadības regulatorus, izvēdināt telpu, izņemt deglus, iztīrīt un izpūst liesmu atveres
2. Gāzes aizdedze nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
	pārtraukumi gāzes pievadē	atvērt gāzes pievades ventili
	netīra (taukaina) gāzes aizdedze	iztīrīt gāzes aizdedzi
	vadības regulatori iespiesti nepietiekami ilgi	pieturēt iespiesto regulatoru līdz parādās liesma visapkārt degla vainagam
3. Liesma degla aizdedzināšanas laikā nōdziest	vadības regulators pārāk ātri atlaists vaļā	pieturēt vadības regulators ilgāk iespiedu pozīcijā „liela liesma”
4. elektriskais aprīkojums nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
5. programmētāja displejā parādās laiks „0.00”	iekārta ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies tīslaičīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. Programmētāja lietosanās instrukcija)
6. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	valīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampinu (skat. nodalū Tirišanaun kopšana)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums

230V~50 Hz

Nominālā jauda

max. 4,1 kW

Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dzīlums)

60 / 60 / 85 cm

Atbilst ES standartiem un prasībām standarti

EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією, у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

Плита, перед випуском з заводу та упакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки й працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити.

Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід поспільово дотримуватися положень інструкції з використання.

Увага!

Плитаю користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	62
ОПИС ВИРОБУ	64
УСТАНОВКА	65
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	67
ПРИГОТОВУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	72
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	75
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	77
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	77

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але теж підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економіти електроенергію! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.

Посуд для приготування їжі ніколи не повинен бути менший від діаметру пальника. Необхідно пам'ятати про накривання посуду покришкою.

- **Дбати про чистоту пальників, решітки, варильної поверхні.**

Забруднення погіршує теплопередачу – як правило, сильне забруднення можна усунути лише за допомогою засобів, що забруднюють природне середовище.

Особливо треба слідкувати за чистотою вогнєвих отворів пальника та отворів сопла пальників.

- **Уникати надмірного „заглядання“ до посуду під час приготування їжі.**

Також не потрібно часто відкривати двері духовки.

- **Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.**

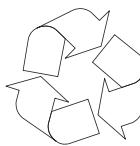
М'ясо вагою до 1 кг ощадніше готувати в каструлі на пальнику плити.

- **Використання залишкового тепла духовки.**

У випадку, коли час приготування становить більше 40 хв, рекомендується вимикати духовку за 10 хв до закінчення приготування.

- **Щільно закривати двері духовки.** Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.

- **Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників.** Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутитися її частин способом, який не приносить наносить шкоди навколошньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

Увага! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласти та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.

ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електрических та електронних приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколошнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

Увага. Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

NIKOLI не намагайтесь загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.

Увага. Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.

Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки. При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

Увага. Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

Увага. Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.

Рекомендується перед відкриттям кришки очистити її від будь-яких забруднень. Варильну панель рекомендується охолодити перед її накриттям кришкою.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Прилад необхідно встановити згідно з інструкціями (інструкцією) та використовувати тільки у добре вентильованому приміщенні. Перед установкою та користуванням необхідно ознайомитися з інструкцією експлуатації.
 - Обладнання під час роботи нагрівається до високої температури. Рекомендується бути обережним і уникати контакту з гарячими елементами всередині духовки.
 - Просимо слідкувати за дітьми під час роботи плити, оскільки вони не ознайомлені з правилами користування плитою. Гарячі пальники, камера духової шафи, решітка, вікно дверцята, посуд із гарячою рідиною можуть спричинити опіки в дитини.
 - Необхідно уникати безпосереднього контакту з гарячими поверхнями плити електричного шнура для підключення механічних пристрій, напр. міксерів.
 - Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися (спалахнуті) від перегрівання.
 - Слідкувати за моментом закипання, щоб не запіти конфорки.
 - Якщо плиту буде пошкоджено, після усунення вад фахівцем її можна знову використовувати.
 - Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні без попередньої перевірки, чи всі крани закриті.
 - Не допускати заливання пальників та їх забруднення. Забруднені пальники очистити та висушити відразу після їх охолодження.
 - Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
 - Не ставити на підставку над одним пальником посуд вагою більше 10 кг та посуд загальною вагою більше 40 кг на всю решітку.
 - Не стукати по ручках та пальниках.
 - Не ставити предметів вагою більше 15 кг на відчинені дверцята духової шафи.
 - Заборонено змінювати конструкцію чи ремонтувати плиту особами без відповідних професійних знань та навичок.
 - Заборонено повертати ручки плити, не запаливши сірники чи без спеціального пристрою для запалення газу.
 - Заборонено задмухувати полум'я пальника.
 - Заборонено самостійно переробляти плиту для іншого виду газу, переносити її на інше місце чи змінювати підключення до електричної мережі. Це може робити уповноважений установник.
 - Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і привести до утворення тріщин.
 - Дане обладнання не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, або особами без відповідного досвіду або незнайомими з пристроям, окрім випадків, коли це відбувається під наглядом або відповідно до інструкції з експлуатації обладнання, переданою особою, відповідальною за їхню безпеку.
Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.
 - Використання приладу протягом приготування їжі може спричинити виділення тепла й вологи в приміщенні, де знаходитьться. Необхідно перевірити, чи приміщення кухні добре провітрюється; необхідно тримати відкритими наявні природні вентиляційні отвори чи встановити пристрой механічної вентиляції (витяжний ковпак).
 - Триває інтенсивне використання пристрою може вимагати додаткового провітрювання (наприклад, відчинити вікно) чи більш ефективної вентиляції (наприклад, збільшити потужність механічної вентиляції, якщо вона застосовується).
 - Забороняється застосовувати пару чи парочисні пристрой для чищення плити.
 - Пристрой можна використовувати виключно з тією метою, задля якої він був запроектований. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрівання приміщення) необхідно вважати за невідповідне та небезпечне.
- У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПІДОЗРИ ЩОДО ВИТОКУ ГАЗУ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:
- запалювати сірники, палити, вмикати та вимикати пристрой, підключені до електромережі (дзвінок чи вмікач освітлення), використовувати електричні та механічні пристрії, які спричиняють виникнення електричної чи ударної іскри. У цьому випадку необхідно негайно перекрити кран газового балону чи газопроводу і провітрити приміщення, а потім викликати майстра для усунення причини.
 - В будь-якій ситуації, спричинені технічними неполадками, необхідно відразу знести рути кухні (дотримуючись вищевказаних рекомендацій) та повідомити про проблему спеціальні служби.
 - Заборонено під'єднувати до газопроводу будь-які антенні проводи, напр., радіоприймачів.
 - У випадку загоряння газу, який витікає з газопроводу, необхідно негайно його перекрити.
 - У випадку загоряння газу, який витікає з газового балону, необхідно: Накинути на балон мокру ковдру з метою його охолодження та закрутити кран балону. Після охолодження винести балон на відкритий простір. Заборонена повторна експлуатація пошкодженого балону.
 - У разі тривалої перерви у використанні кухні необхідно перекрити головний кран газопроводу, натомість при використанні газового балону – після кожного використання.

ОПИС ВИРОБУ

1a

- 1 Ручка регулятора температури
- 2 Ручка вибору функцій духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
- 7 Контрольна лампочка регулятора температури L
- 8 Контрольна лампочка роботи R
- 9 Ручка дверей духовки
- 10 Шухляда
- 11 Великий пальник
- 12 Середній пальник
- 13 Решітка
- 14 Допоміжний пальник
- 15 Середній пальник
- 16 Кришка*
- 17 Електронний програматор

1b

- 1 Ручка регулятора температури
- 2 Ручка вибору функцій духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
- 7 Контрольна лампочка регулятора температури L
- 8 Контрольна лампочка роботи R
- 9 Ручка дверей духовки
- 10 Шухляда
- 11 Великий пальник
- 12 Середній пальник
- 13 Решітка
- 14 Допоміжний пальник
- 15 Середній пальник
- 16 Кришка*
- 17 Електронний програматор

1c

- 1 Ручка регулятора температури
- 2 Ручка вибору функцій духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
- 7 Контрольна лампочка регулятора температури L
- 8 Контрольна лампочка роботи R
- 9 Ручка дверей духовки
- 10 Шухляда
- 11 Великий пальник
- 12 Середній пальник
- 13 Решітка
- 14 Допоміжний пальник
- 15 Середній пальник
- 16 Кришка*

1d

- 1 Ручка регулятора температури
- 2 Ручка вибору функцій духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
- 7 Контрольна лампочка регулятора температури L
- 8 Контрольна лампочка роботи R
- 9 Ручка дверей духовки
- 10 Шухляда
- 11 Великий пальник
- 12 Середній пальник
- 13 Решітка
- 14 Допоміжний пальник
- 15 Середній пальник
- 16 Кришка*
- 17 Таймер*

ОПИС ВИРОБУ:

- 3a Деко для запікання*
- 3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)
- 3c Піддон для смаження*
- 3d Вертель – і виделки*
- 3e Дротяні напрямні
- 2a- Ручка терморегулятора/ Ручка вибору функції духовки
- 2f - Електроконфорка
- a - Захист від витікання газу*
- b- Іскровий запальник*

Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого спеціаліста, який виконує установку пристрою. Мета цих інструкцій – забезпечити якомога професійніше виконання дій, пов’язаних із установкою та доглядом за пристроєм.

Установка плити

- У приміщенні повинна бути система вентиляції, яка видалятиме назовні продукти згоряння. Це має бути вентиляційна решітка або витяжка. Витяжки необхідно встановлювати згідно з рекомендаціями в даних до них інструкціях з експлуатації. Розташування плити повинно забезпечувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Приміщення повинно уможливлювати доступ повітря, яке необхідне для належного спалювання газу. Доступ повітря має становити не менше 2м3/год на 1 кВт потужності пальників. Повітря повинно надходити безпосередньо ззовні через канал з мінімальною площею 100см² або через сусідні приміщення з вентиляційними каналами, які виходять назовні.
- Якщо пристрій використовується інтенсивно і довго, може виникнути необхідність відкриття віко для попільнення вентиляції.
- Газова плита з точки зору захисту від перегріву оточуючих поверхонь є пристроєм класу Х I, як таке? (як така" но я вообщे убрали), може встановлюватися у меблях лише до висоти робочої плити, тобто приблизно 850 мм від рівня підлоги. Не рекомендується встановлювати її вище цього рівня. Облицювання меблів та використання у меблях клей повинні витримувати температуру 100°C. Якщо дана вимога не буде дотримана, може деформуватися поверхня стільниці, або від'клейтися облицювання. У разі відсутності інформації щодо термостійкості меблів, плиту потрібно встановлювати зі збереженням відступу приблизно 2 см. Стіна позаду плити повинна бути стійкою до дії високих температур. Під час використання плити, її задня стінка може нагріватися до температури, що приблизно на 50°C перевищує температуру оточення.
- Плиту необхідно встановлювати на твердій, рівній підлозі (не встановлювати на підставці).
- Перед початком експлуатації плити необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього слугує регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як вийняти шухляду. Діапазон регулювання +/- 5 mm.

*для певних моделей

УСТАНОВКА

Установка блокування для захисту від перевертання кухні.*

Блокування встановлюється, щоб запобігти перевертанню кухні. Завдяки блокуванню, яке захищає від перевертання кухні, дитина не повинна бути в змозі, наприклад, вилізти на дверцята духовки, і таким чином привести до перевертання кухні.

Рис. 3z

Кухня ширина висота 850 мм

A = 60 мм

B = 103 мм

Кухня ширина висота 900 мм

A = 104 мм

B = 147 мм

Підключення плити до газорозподільної мережі

Увага!

Плиту необхідно підключати до газорозподільної мережі такого типу газу, для якого ця плита була пристосована. Інформація про тип газу, до якого адаптована плита на заводі, знаходитьться на заводському щитку. Плиту повинен підключати виключно спеціаліст з відповідними повноваженнями, і лише він має війнкове право на адаптацію плити до інших видів побутового газу.

Рекомендації щодо установки

Установник повинен:

- бути уповноваженим до роботи з газом, ознайомитися з інформацією на заводському щитку про вид побутового газу, до якого адаптована плита, дані порівняти з умовами постачання газу в місці установки,
- перевірити:
 - ефективність провітрювання, тобто обміну повітря у приміщенні;
 - щільність з'єднань газової арматури,
 - ефективність роботи усіх функціональних частин плити,

Увага!

Підключення плити до балонів зі зрідженим газом, або до існуючої газорозподільної мережі може виконати лише спеціаліст з відповідними повноваженнями з дотриманням усіх правил безпеки.

Плита має трубу зі штуцером різьбою 1/2".

Рекомендується ущільнення з'єднань тефлоновою стрічкою. Підключення до газової мережі має відбуватися таким чином, щоб не виникали перешкоди в самому процесі та в жодній частині пристрою.

Надмірний момент закручування (більше, ніж 20nm) або використання ущільнювального ключа може привести до пошкодження з'єднання або його нецільності.

Газова плита під'єднується за допомогою гнучкого шлангу тільки у випадку використання балону з рідким газом.

Для з'єднання штуцера плити з гнучким шлангом необхідно щонайменше 0,5 м відрізок сталевої труби з наконечником для шлангу 8x1. Щоб прикрутити наконечник необхідно відкрутити пружину шарніру кришки. Для підключення слід використовувати газовий шланг, що відповідає вимогам державного стандарту. Якщо джерелом живлення плити є газовий балон, необхідно використовувати регулятор тиску, що відповідає технічним вимогам державного стандарту.

*для певних моделей

Увага!

Після кожної заміни редуктора слід виконати технічний огляд плити, у тому числі газових кранів та перевірити роботу забезпечення проти витоку.

Увага!

Після закінчення установки плити необхідно перевірити щільність усіх з'єднань за допомогою, наприклад, мильної води. Заборонено використовувати вогонь для перевірки щільності.

Підключення плити до електричної мережі (Номінальна мощність макс. 3,5 кВт)*

- Плита призначена для живлення змінним однофазним струмом (230 В 1Н ~ 50 Гц) і оснащена з'єднувальним кабелем 3 х 1,5 мм², довжиною близько 1,5 м з вилкою із заземлюючим контактом.
- Розетка електричної мережі повинна мати стержень заземлення і не може знаходитися над плитою. Необхідно, щоб після установки плити розетка з'язок була доступною для користувача.
- Перед підключенням плити слід перевірити, чи:
 - запобіжник та електропроводка витримують навантаження плити,
 - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень, штекер легкодоступний.

Підключення плити до електропроводки (Номінальна мощність більше 3,5 кВт)*

Увага!

Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монтажу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати переналаштування або змінювати електропроводку. Вказівки для спеціаліста з монтажу.

Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3Н ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходитьться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття коксу, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднальний кабель слід закріпити у відтяжці.

Увага!

Слід пам'ятати про підключення нульового ланцюга до затискання на розподільному щитку, який зазначений символом («за-землення»). Електропроводка, яка живить плиту, повинна мати вимикач захисту, який дозволяє перервати подачу струму при виникненні аварійної ситуації. Відстань між робочими контактами вимикача захисту має складати мінімум 3 мм. Спосіб підключення, який відрізняється від показаного на схемі, може спричинити поломку плити.

Рис.4b

УСТАНОВКА

Пристосування плити до іншого типу газу

Цю дію може виконати тільки установник, котрий має відповідні повноваження..

Якщо газ, який повинна використовувати плита, відрізняється від газу, передбаченого у фабричній версії, тобто G20 2E 20 мбар, слід замінити сопло пальника і відрегулювати полуум'я.

Для здійснення регуляції необхідно зняти ручки гвинтів.

Пальник типу «DEFENDI» (на корпусі пальника знаходитьться позначення «DEFENDI»)

Для пристосування плити до спалювання іншого типу газу слід виконати:

- заміну сопел (див. таблицю нижче),
- регулювання „економного“ полуум'я.

Увага!

Плити виробника оснащені пальниками, що фабрично пристосовані до спалювання газу, зазначеного в ідентифікаційній таблиці, а також гарантійному талоні.

Тип газу	Пальник				
	допоміжний філіал діаметр патрубка [мм]	серед діаметр патрубка [мм]		вели діаметр патрубка [мм]	
	теплове навантаження 1,00 kW	теплове навантаження 1,40 kW	теплове навантаження 1,75 kW	теплове навантаження 2,40 kW	теплове навантаження 3,00 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

Полум'я пальника	Перемикання з рідкого газу на природний газ	Перемикання з природного газу на рідкий газ
Повний	Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел.	Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел.
Економний	Регуляційний гвинт відкрутити і перевірити розмір полуум'я.	Регуляційний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полуум'я.

Використані поверхневі пальники не потребують регулювання первинного повітря. Правильне полуум'я має виразні конуси всередині синього кольору. Коротке полуум'я з шумом або довге, жовте з кіптявою, без виразно окреслених конусів свідчить про погану якість газу у газопроводі або пошкодження чи забруднення пальника. Щоб перевірити полуум'я, слід нагрівати пальник протягом близько 10 хвилин на максимальній позиції, а потім перекрутити ручку гвинта в позицію економного полуум'я. Полум'я не повинно заснути або перескочити на сопло.

Рис 5a - Заміна сопла пальника – сопло викрутити за допомогою спеціального гайкового ключа 7 і замінити на нову згідно з типом газу (див. таблицю).

Надходження газу до поверхневих пальників відкривається і регулюється гвинтами з запобіганням витоку газу. Під час регулювання пальник має бути запалений, знаходитися в позиції економне полуум'я, для регуляції використовувати викрутку розміром 2,5мм.

Рис.5b - Звичайний вентиль Соресі
Рис.5c - Регулювання гвинта Соресі із запобіганням випливу газу

Увага!

Після проведення регуляції необхідно розмістити наклейку з описом типу газу, до якого плита пристосована.

Увага!

Відповідальність за переулаштування обладнання для роботи з іншим типом газу, ніж вказаний виробником на ідентифікаційній таблиці плити або покупка плити для іншого типу газу, ніж проведений у помешканні, несуть користувач та установник.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ta, після підключення до мережі, на полі табло з'явиться циклічно-пульсуючий показник часу: „0.00”.

Слід встановити поточний час на програматорі (див. інструкцію обслуговування програматора). Якщо час на програматорі не встановлено, духовка працювати не буде.

Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

Механічний таймер M*

Таймер не керує роботою кухні. Це звукова сигналізація, що нагадує про необхідність виконання короткотривалих кулінарних дій. Вимірює час в діапазоні від 0 до 60 хвилин. Зон времени становить 0 до 60 минут.

Рис.6a

Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

Механічний таймер Ms*

Таймер використовується для керування роботою духовки. Його можна регульовати в діапазоні від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу зумер, і духовка автоматично вимкнеться.

Програмування - повернути ручку за годинникову стрілкою і встановити бажаний час.

Рис.6b

Коли ручка встановлена в положення „0”, духовка не почне працювати.

Якщо ви не зираєтесь використовувати таймер, встановіть ручку в положення .

Рис.6c

Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

Експлуатація поверхневих пальників Підбір посуду

Слід звернути увагу, щоб діаметр dna посуду завжди був більший за корону полум'я пальника, а сам посуд був накритий кришкою. Рекомендовано, щоб діаметр каструлі був приблизно в 2,5 - 3 рази

- більший, ніж діаметр пальника, тобто для пальника:
- допоміжного посуд з діаметром від 90 до 150 мм,
- середнього посуд діаметром від 160 до 220 мм,
- великого посуд з діаметром від 200 до 240 мм, а висота каструлі не повинна перевищувати його діаметр.

Рис.6d:

- a - неправильно
b - правильно

Увага!

Не використовувати кухонний посуд, який виходить за межі конфорок плити.

Ручка управління роботою пальника

Рис.6e:

- a - пальник вимкнутий
b - економне полум'я
c - велике полум'я

Запалювання пальників без запальника *

- запалити сірник,
- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуваєтиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» ,
- запалити газ сірником,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний» ,
- після закінчення готовання покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений» ).

Запалювання пальників з запальником*

- натиснути кнопку запальника означеного ,
- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуваєтиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» ,
- тримати до моменту запалення газу,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний» ,
- після закінчення готовання покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений» ).

Запалювання пальників з запальником сполученим з ручкою

- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуваєтиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» ,
- тримати до моменту запалення газу,
- після запалення полум'я зменшити натиск на ручку і встановити необхідне полум'я.

Увага!

В моделях плит, оснащених пристроям запобігання витоку газу поверхневих пальників, слід під час запалювання витримати ручку протягом приблизно 10 хвилин в позиції «велике полум'я», щоб пристрій почав працювати.

*для певних моделей

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вибір полум'я пальника

Правильно відрегульовані пальники мають полум'я світло-синього кольору з виразно окресленим внутрішнім конусом. Вибір розміру полум'я залежить від позиції ручки пальника:

- велике полум'я
- мале полум'я (економне)
- пальник не горить (постачання газу вимкнено)

В залежності від потреб можна плавно встановити розмір полум'я.

Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f

- a - НЕПРАВИЛЬНО
b - ПРАВИЛЬНО

Увага!

Заборонено регулювати полум'я в ділянці між позицією пальник згашений ● і позицією велике полум'я [].

Робота пристрою запобігання витоку газу*

Усі моделі оснащені автоматичною системою, що перекриває постачання газу до пальника у разі, якщо полум'я згасло.

Ця система охороняє від витоку газу, якщо полум'я пальника згасло, наприклад, якщо його залило.

Повторне запалення пальника вимагає втручання користувача.

Підбір потужності нагрівання*

Потужність конфорки можна регулювати, поступово крутчи ручку вправо або вліво. Після ввімкнення плитки на панелі керування засвічується оранжевий сигналізаційний індикатор.

- XB. Нагрівання
- 1 Тушкування овочів, повільне варіння
- 2 Варіння супів, великої кількості їжі
- Приготування на грилі м'яса, риби
- 3 МАСК. Швидкий підігрів, швидке варіння, смаження
- 0 Вимкнення

Рис.6g

Увага!

Дбайте про чистоту конфорки - брудна конфорка не працює на повну потужність.

Бережіть конфорку від корозії.

Вимикайте конфорку перед тим, як зняти кастрюлю.

Не залишайте на ввімкненій конфорці посуду зі стравами, приготованими на жирі, олії, без нагляду, гарячий жир може самозайматися.

*для певних моделей

Правильно підібраний посуд має мати діаметр дна, наблизений до діаметра нагрівної конфорки. Не можна використовувати посуд з увігнутим або випуклим дном. Рекомендується застосування спеціального посуду з товстим литим днищем. Слід пам'ятати, щоб посудина мала відповідно підібрану кришку.

Забруднена поверхня конфорок та посудин перешкоджає повному використанню тепла.

Рис. 6h

Функції духовки та її обслуговування.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Духовка може нагріватися за допомогою нижнього і верхнього нагрівального елемента. Для керування такою духовкою використовується одна ручка, за допомогою якої вибирається режим роботи і регулюється температура.

Рис.6i

Увага!

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція на ручці керування відсутня.

Можливі положення ручки



Незалежне освітлення духовки

Якщо ручка повернута у це положення, у духовці ввімкнене освітлення.



Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Традиційне нагрівання. Термостат дозволяє налаштовувати температуру у діапазоні від 100°C до 250°C. Ідеально надається для приготування тіста, м'яса, риби, хліба, піцци (попередньо духовку необхідно розігріти та використовувати деко чорного кольору). Запікання на одному рівні.



Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса: стейків, шницелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елементу. Підрум'янювання вилічки, запікання зверху, додаткове запікання.



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).

Для ввімкнення духовки необхідно:

- визначити необхідні умови роботи духовки, температуру і спосіб нагріву,
- встановити ручку у потрібне положення, повертуючи нею „вправо”.

Рис.6z

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріті духовку, спід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки ручку необхідно встановити у положення „0”, повертуючи її „вліво”. Сигнальна лампочка повинна згаснути.

Рис.6j
Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції), та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис. 6k

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція „●” / „0” на ручці керування відсутня.

Можливе положення ручки режиму роботи духовки



незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загортається світло у духовій шафі.



Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса: стейків, шницелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише верхній нагрівальний елемент. Використовувати, напр., для запікання випічки зверху.



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Використовувати, напр., для запікання випічки знизу.



Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка працює у традиційному режимі.

Контрольні лампочки

Рис.6z

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна

лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріті духовку, спід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи, (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції),

Рис.6l
та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6k

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція „●” / „0” на ручці керування відсутня.

Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після налаштування температури.

0

Нульове положення



незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загортається світло у духовій шафі.



Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для переднього нагрівання духовки.



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ»» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Дані функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ


Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса: стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція „●“ / „0“ на ручці керування відсутня.

Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після налаштування температури.



Нульове положення



незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для переднього нагрівання духовки.



розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ» дозволяє викликати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Данна функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса: стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікаття на одному рівні.



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікаття на одному рівні.



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.

Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасанням контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріті духові, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Оsvітлення духовки».

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Духовка може нагріватися за допомогою верхнього та нижнього нагрівачів пічки та кільцевого нагрівача. Роботою духовки можна управляти за допомогою ручки вибору режиму роботи духовки – налаштування полягають у повороті ручки до потрібного положення,

Рис.6т

та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6к

*для певних моделей



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря”, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижче значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з і якщо регулятор температури знаходить у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненному нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піца.

Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасанням контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Експлуатація грилю*

Грилювання відбувається внаслідок дії на блюдо інфрачервоного випромінювання, що випромінюється розпеченим грилем.

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

- встановити ручку духовки в положення, позначене символом
- прогріти духовку протягом приблизно 5 хвилин (при закритих дверях духовки).
- вставити у духовку деко зі стравою у відповідний паз, а у випадку грилювання на рожні, деко для збирання жиру слід вставити у паз безпосередньо під рожнім,
- закрити двері духовки.

Для функції гриль та посиленний гриль температуру необхідно встановити на 250°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

Увага!

Під час грилювання двері духовки повинні бути закриті. Під час роботи грилю елементи духовки можуть нагріватися. Не рекомендується допускати дітей до духовки.

Використання вертела*

Вертель дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертуючи її. Головним чином він слугує для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертеля здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль». При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:
(див. малюнки)

- поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вілок,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні ,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб віймка металічної частини захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки;
- Смаження слід проводити при закритих дверцях духовки.

Рис.6у

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми з жирівки зі світлою та бліскучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може привести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача попереднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як вийняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),

- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг. Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо сочком, що виділяється або гарячою соленою водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковими та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень E 4	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Турбота користувача про постійне утримання плити в чистоті та відповідне обслуговування значно збільшують термін її безаварійної служби.

Перед початком чищення та інших робіт слід завжди за допомогою головного вимикача, або витягнути штепсель кабель живлення з розетки, від'єднати пристрій від живлення. Чистку плити можна проводити лише після того, як вона охолоне.

Пальники, решітка пальникової плити, корпус плити

У разі забруднення пальників і решітки ці частини обладнання слід зняти з плити і вимити теплою водою з додаванням засобу, що змиває жир і бруд. Після чого витерти насухо. Після зняття решітки ретельно вимити пальникову плиту і витерти сухою і м'якою ганчіркою. Особливу увагу слід приділяти чистоті отворів підковпакових кілець пальника див. рис. нижче. Отвори сопел пальників чистити, протираючи їх тонким мідним дротом. Не використовувати стальний дріт, не збільшувати отвори.- Рис 7).

Увага!

Частини пальника завжди повинні бути сухими. Краплі води можуть загамувати постачання газу і спричинити погане горіння пальника.

Слід перевірити, чи правильно встановлено частини пальника після чищення. Неосьове положення кришки пальника може привести до постійного пошкодження пальника.Рис 8).

Для миття емальованих поверхонь використовувати делікатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чищення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чищення з абразивом, абразивні пасті, камені, пемзу, дротяні щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конфоркою слід ретельно вимити єю робочу поверхню. Слід звернути увагу на видалення залишків клею, що можуть лишитися після пілвіків, які знімаються під час монтажу, або клейкої стрічки, що використовувалася для пакування плити. Поверхню необхідно регулярно чистити після кожного використання. Ні допускати сильного забруднення робочої поверхні плити, особливо у випадку пригорання википів.

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вимикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовок слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»***
 - у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
 - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50 °C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач» □
 - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
 - відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з

додаванням рідини для миття посуду.

Увага! Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

для чистки та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абразиви.

Заміна лампочки освітлення духовки*

Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевнітися, що прилад вимкнено.

- Усі ручки управління встановити у положення „•” / „0”, та вимкнути живлення,
- Вивернути та промити ковпак лампочки, витерти його насухо.
- Вивернути освітлювальну лампочку з гнізда, за необхідності замінити її на нову лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:
- напруга 230
- потужність 25 W - різьба E14.

Рис 9 - Лампочка духовки

- Вкрутити лампочку. Зверніть увагу на правильну установку лампочки у керамічне гніздо.
- Вкрутити ковпак лампочки.

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки*

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконатися, що обладнання вимкнене.

- Усі ручки управління встановити у положення „•” / „0”, та вимкнути живлення,
- Викрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
- Вийняти галогенну лампочку, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову тип G9
 - напруга 230В
 - потужність 25Вт
- Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
- Закрутити плафон лампочки.

Рис 9а - Лампочка духовки

*для певних моделей

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Духовки, позначені літерою D*, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.

Рис 10

Духовки, позначені літерами Dp* мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючи необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дек, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючи потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком. потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.

Рис 10a

Періодичний огляд

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки у чистоті, необхідно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити. Після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, необхідно проводити огляд технічного стану плити у сервісному центрі,
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти,
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу.

Увага!

Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

Зняття дверцят

для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверці. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходитьсь на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення спід звернути увагу на правильне сполучення частин петлі. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверцят можуть бути.

рис 12A - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

- За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис. 12B)
- Винятти верхню планку дверцят. (рис. 12B и 12C).
- Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Рис. 12d, 12d1.
- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.

Щоб встановити скло, спід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.
Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуете «клапання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуете «клапання».

Рис.12d - Виймання внутрішніх шибок. 3 шиби.
Рис.12d1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шиби.

*для певних моделей

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі агрегати плити
 - відключити електро живлення
 - звернутися до сервісної служби
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеними у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1.Пальник не запалюється	Забруднені сопла	закрутити гвинт, що відрізає газ, закрутити кран пальників, провітрити приміщення, вийняти пальник, очистити і продути сопла
2.Пристрій запалення газу не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
	пауза у постачанні газу	відкрутити кран постачання газу
	забруднений (засалений) пристрій запалення газу	почистити пристрій запалення газу
	недостатньо довго втиснута ручка гвинту	ручку тримати втиснутою до часу, поки не з'явиться повне попум'я навколо корони пальника
3.Полум'я згасає під час запалення пальника	ручка гвинта звільняється дуже швидко	Довше тримати втиснуту ручку в позиції „велике полум'я“
4.Електричне обладнання не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
5.Індикатор програматора показує годину „0.00“	пристрій відключено від живлення або стався короткочасний збій електро живлення	встановити актуальний час (див. Інструкцію з експлуатації програматора) докрутити або замінити
6.Не працює освітлення у духовці	пошкоджена або недокрученна лампочка	лампочку (див. розділ „Чистка і обслуговування“)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:

230V ~ 50 Гц

Клас прібора

4.1 kW

Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)

60 / 60 / 85 см

Продукт відповідає стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

