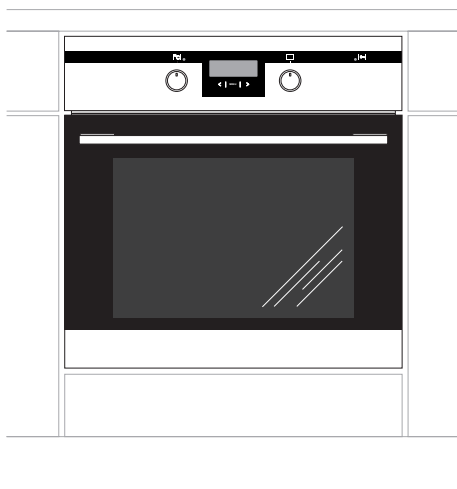


BOES6\*



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ  
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI

LT  
ET

## **GERBIAMAS PIRKĖJAU,**

---

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

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

Prašome, prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Laikydami jį nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

### **Dėmesio!**

Viryklę naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Viryklė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

## TURINYS

---

<b>Pagrindinė informacija</b> .....	2
<b>Saugos nurodymai</b> .....	4
<b>Gaminio aprašymas</b> .....	8
<b>Įrengimas</b> .....	10
<b>Aptarnavimas</b> .....	12
<b>Kepimas orkaitėje – praktiški patarimai</b> .....	20
<b>Viryklės valymas ir priežiūra</b> .....	22
<b>Techniniai duomenys</b> .....	29

## SAUGOS NURODYMAI

---

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

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

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

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

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

**Dėmesio.** Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas. Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

## SAUGOS NURODYMAI

---

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

Pirolitinio valymo proceso metu viryklė įkaista iki labai aukštos temperatūros, todėl išoriniai viryklės paviršiai gali labiau įkaisti negu paprastai, todėl būtina pasirinkti, kad vaikų nebūtų arti viryklės.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesiogiai neliestų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tikrai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviešti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykitės šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Viryklės valymui draudžiama naudoti garų valymo įrangą.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.



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

Keli elektros taupymo būdai:

- **Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.**
- **Naudokitės orkaitė ruošdami tik tai didesnius valgių kiekius.**  
Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamu puode, ant degiklio.
- **Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą.**  
Jeį paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.

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

- **Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.**
- **Sandariai uždarykite orkaitės dureles.**  
Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- **Nestatykite viryklės prie pat šaldytuvų/šaldiklių.**  
Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

## IŠPAKAVIMAS



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

Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.

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

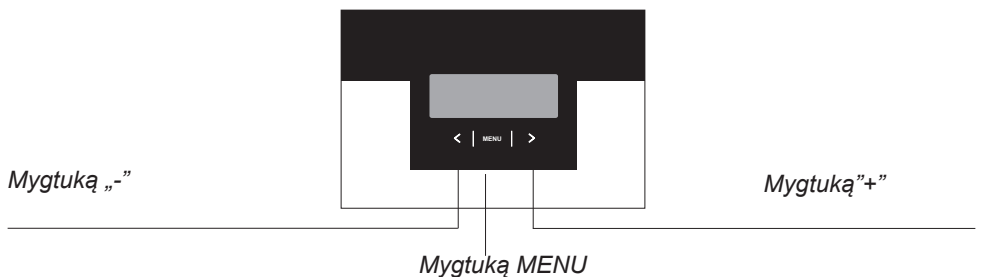
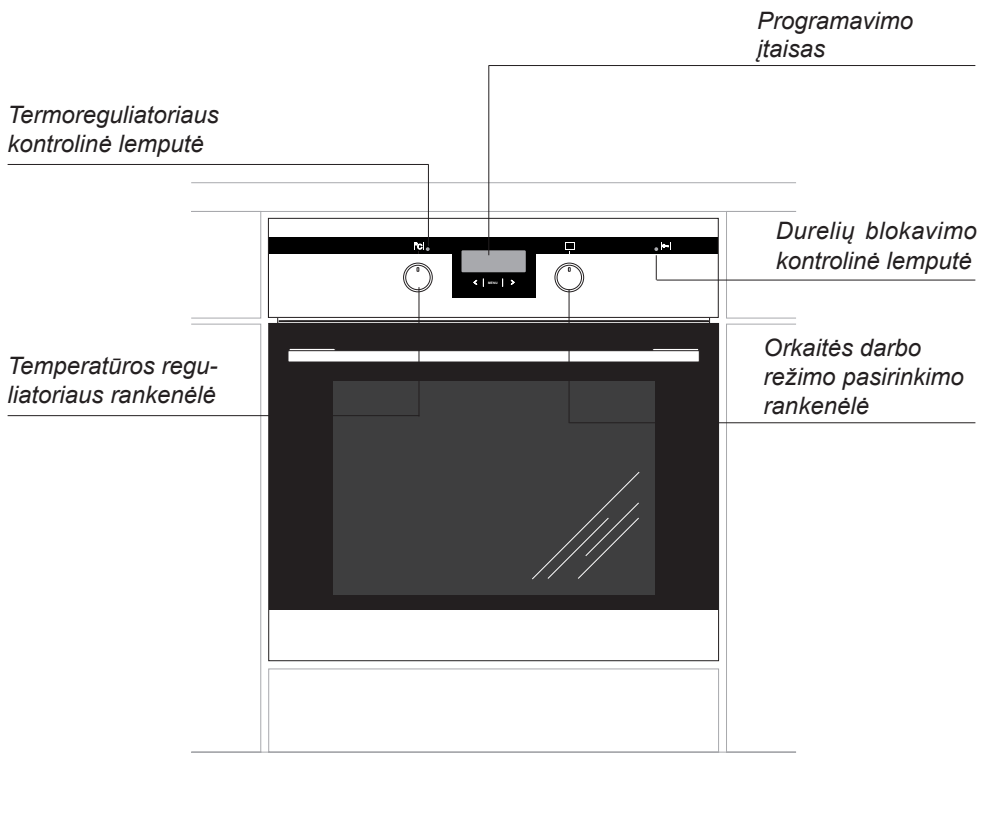
## BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE



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

Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidedate prie aplinkos apsaugos. Informaciją apie tinkamą sunaudotų prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

# GAMINIO APRAŠYMAS

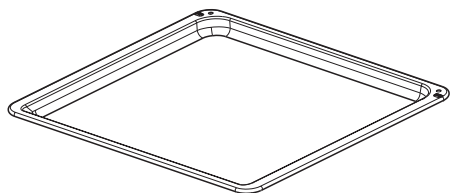




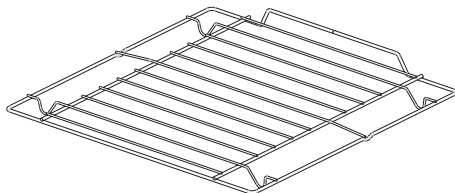
# GAMINIO APRAŠYMAS

---

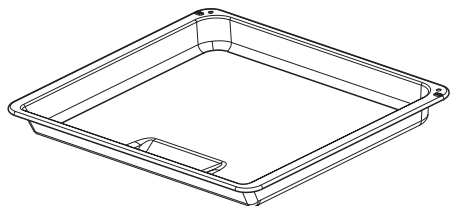
Viryklės įranga – suvestinė:



*Padėklas kondit. gaminiams kepti*



*Grotelės griliui*



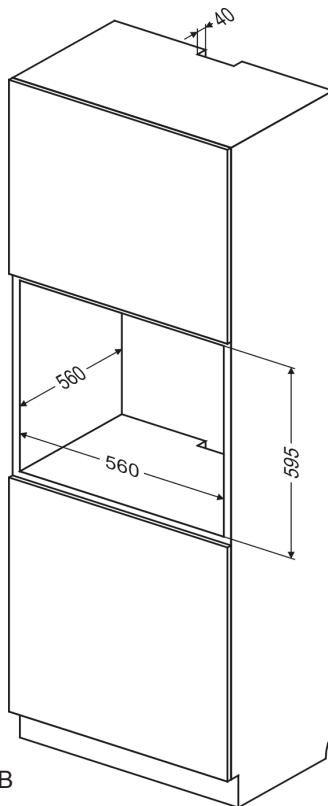
*Kepimo padėklas*

\*Kai kuriuose modeliuose

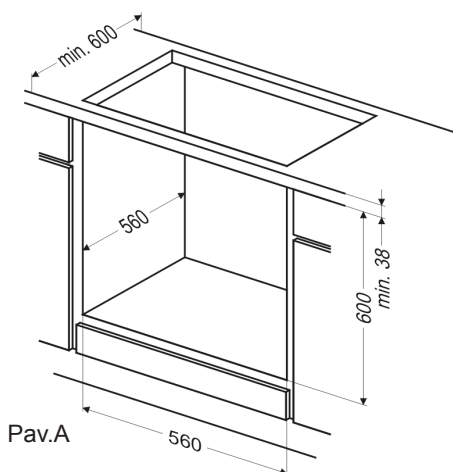
# ĮRENGIMAS

## Orkaitės montavimas

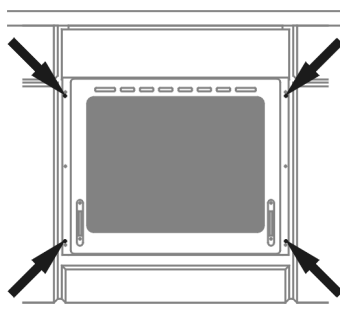
- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos. Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti.
- Norėdami įmontuoti orkaitę:  
Pagal pav. pateiktus matmenis balduose padarykite kiaurymę. Jeigu spintelė turi galinę sienelę, tai joje reikia padaryti kiaurymę, skirtą elektros laidams atvesti. Įstatykite orkaitę į padarytą kiaurymę ir pritvirtinkite varžtais, kad nejudėtų.



Pav.B



Pav.A



Pav.C

**Dėmesio!** Orkaitę montuokite atjungę elektros energijos tiekimą.

# ĮRENGIMAS

---

## **Viryklės prijungimas prie elektros tinklo**



- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfazė, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su įžeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (įžeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patikrinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra įrengta įžeminimo 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.

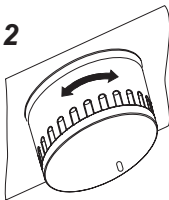
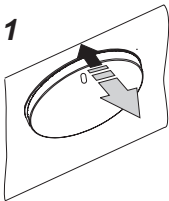
# APTARNAVIMAS

## Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

- pašalinti pakuotės elementus, orkaitėje išvalyti gamintojo apsaugos priemonės,
- išimti orkaitės įrangą ir nuplauti šiltame vandenyje su indų plovikliu,
- įjungti patalpos vėdinimą arba atidaryti langą,
- švelniai paspausti rankenėlę ir pasukti dešinėn iki  arba  (žr. skyrių Programatoriaus veikimas ir orkaitės valdymas),
- pašildyti orkaitę (250 °C temperatūra maždaug 30 min.), pašalinti nešvarumus ir gerai nuplauti.

Rankenėlės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:

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



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

### Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ts, displėjuje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

**Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.**

### Svarbu!




Elektroniniame programavimo įtaise Ts įrengti jutikliai valdomi pirštu paliečiant pažymėtus paviršius.

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

# APTARNAVIMAS

## Elektroninio programavimo įtaiso

   darbo funkcijų simboliai

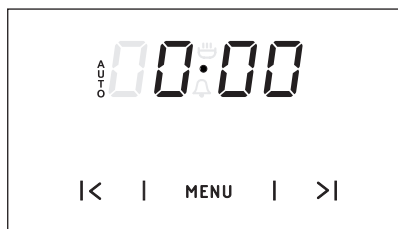
**MENU** - programavimo įtaiso darbo funkcijos pasirinkimo jutiklis


< - jutiklis „-“

> - jutiklis „+“

## Aktualaus laiko nustatymas

Ijungus į elektros tinklą arba pakartotinai įjungus po to, kai dingio elektra, displėjuje vaizduojami mirksintys : 0:00




- Paspauskite jutiklis **MENU**, displėjuje vaizduojamas simbolis 
- jutiklis < ir > nustatykite aktualų laiką.

Baigus nustatyti laiką, po maždaug 7 sek. nauji duomenys pasiliks atmintyje, o aktualaus laiko vaizdavimas nustos mirksėti.

Laiką galite vėliau koreguoti, vienu metu spausdami mygtukus < ir >, displėjaus parodymai pradės mirksėti. Tada galite koreguoti aktualų laiką.

### Dėmesio!

Orkaitę galima įjungti, displėjuje pasirodžius simboliui. 

Išjungus iš tinklo arba dingus elektrai, nustatymai pasilieka programavimo įtaiso atmintyje maždaug 2,5 minučių.

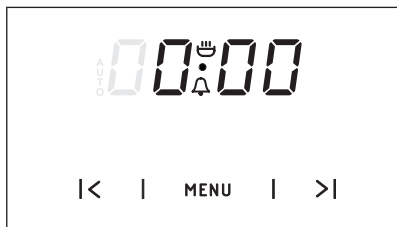
# APTARNAVIMAS

## Laikmatis

Laikmatį galima aktyvuoti bet kuriuo momentu, nepriklausomai nuo kitų programavimo įtaiso funkcijų aktyvumo. Matuojamo laiko diapazonas yra nuo 1 minutės iki 23 valandų ir 59 minučių.

Norėdami nustatyti laikmatį:

- paspauskite jutiklis **MENU**, displejuje mirksės simbolis 🔔



- jutiklis > ir <. nustatykite laikmačio laiką,

Displejuje vaizduojamas nustatytas laikmačio laikas bei aktyvuota darbo funkcija 🔔.

Praėjus nustatytam laikui, įsijungia garsinis signalas ir mirksi , 🔔

- paspauskite jutiklis **MENU**, < arba >, kad išjungtumėte signalą, 🔔 funkcijos parodymas užges, o displejuje bus vaizduojamas aktualus laikas.

**Dėmesio !** Garsinio signalo neišjungus rankiniu būdu, po 7 sek. jis išjungiamas automatiškai.

## Pusiau automatinis darbas

Norėdami, kad orkaitė išsijungtų tam tikrą valandą:

- pasukite orkaitės funkcijos rankenėlę bei temperatūros reguliavimo rankenėlę ties pozicijomis, pagal kurias orkaitė dirbs,
- spauskite jutiklis **MENU**, kol displejaus parodymai pradės mirksėti:



- jutiklis < ir > nustatykite reikiamą darbo laiką, nuo 1 minutės iki 10 valandų diapazone. Nustatytas laikas pasiliks atmintyje po maždaug 7 sek., displejuje vėl bus rodomas aktualus laikas esant aktyvuotai **AUTO** darbo funkcijai.

Praėjus nustatytam laikui orkaitė automatiškai išsijungs, įsijungs garsinis signalas, o **AUTO** darbo funkcijos simbolis pradės mirksėti,

- orkaitės funkcijos ir temperatūros reguliavimo rankenėles pasukite ties „išjungta“ padėtimis,

- paspauskite **MENU**, < arba > jutiklis, kad išjungtumėte signalą, **AUTO** darbo funkcijos simbolis užges, o displejuje bus vaizduojamas aktualus laikas.

**Dėmesio!** Orkaitėje valdomoje su viena rankenėle, orkaitės funkcijos rankenėlė yra surišta su temperatūros reguliatoriumi.

# APTARNAVIMAS

## AUTOMATINIS DARBAS

Jei norite, kad orkaitė įsijungtų nustatytam darbo laikui ir išsijungtų nustatyta valanda, nustatykite darbo laiką ir darbo pabaigos valandą:

- spauskite jutiklis **MENU**, kol displejaus parodymai mirksės:



- < ir > jutiklis nustatykite pageidaujama darbo laiką, panašiai kaip pusiau automatinio darbo atveju,

- spauskite jutiklis **MENU**, kol displejaus parodymai mirksės:



- jutiklis < ir > nustatykite išjungimo (darbo pabaigos) valandą, daugiausiai prieš 23 valandas ir 59 minučių,

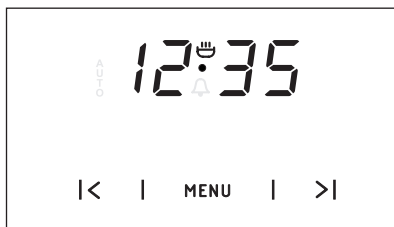
- pasukite orkaitės funkcijos rankenėlę bei temperatūros reguliavimo rankenėlę ties reikiamomis padėtimis, pagal kurias dirbs orkaitė

**AUTO** darbo funkcija yra aktyvuota, orkaitė pradės veikti nuo momento, kuris yra nustatyto darbo pabaigos laiko ir nustatyto darbo laiko skirtumo rezultatas (pvz. nustatytas darbo laikas yra 1 val., nustatytas darbo pabaigos laikas yra 14.00, orkaitė automatiškai įsijungs 13.00 val.)

Pasiekus darbo pabaigos valandą, orkaitė automatiškai išsijungs. Mirksint **AUTO** darbo funkcijos simboliui įsijungs garsinis signalas,

- nustatykite orkaitės režimo ir temperatūros reguliavimo rankenėles ties „išjungta“ padėtimis.

- Paspauskite **MENU**, < ir > jutiklis, kad garsinis signalas išsijungtų. Užges **AUTO** darbo funkcijos simbolis, o displejuje bus vaizduojamas aktualus laikas, pvz. 12.35 val.



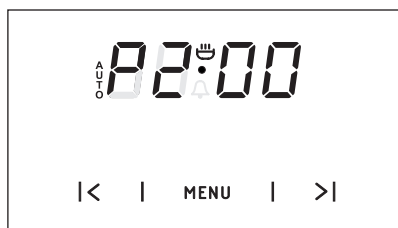
# APTARNAVIMAS

---

## Pirolizės funkcija

Pirolizės trukmę galima nustatyti nuo 2.00 iki 3.00 valandų.

- orkaitės funkcijos rankenėlę nustatyti padėtyje **P**,
- MENU jutikliais < i > nustatyti pirolizės trukmę.



**Dėmesio!** Prieš paleidžiant pirolitinį valymą perskaityti instrukcijos skyrių „Orkaitės valymas ir priežiūra“.



# APTARNAVIMAS

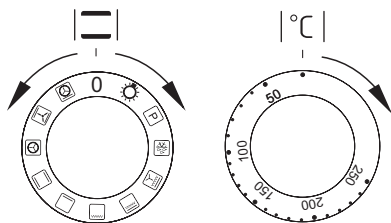
## Orkaitė su priverstine oro apytaka (su ventilatoriumi ir oro apytakos kaitinimo elementu)

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

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

Rankenėlės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:

- švelniai paspausti rankenėlę ir atleisti,
- pasunkti į norimą padėtį. Žymės ant rankenėlės krašto paeilui rodo orkaitės ar kaitvietės programų padėtis.



Izslėgšana notiek ar abu vadības kloķu nostādīšanu pozīcijā „●” / „0”.

### Dēmesio !

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



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Pirolizės funkcija

Pirolitinis savaiminis orkaitės valymas. Orkaitė įkaista iki maždaug 480 °C. Kepsinės ar kepimo likučiai paverčiami lengvai pašalinamais pelenais, kuriuos baigus procesą būtina iššluoti ar pašalinti drėgnu skudurėliu.

### Dėmesio!

Prieš paleidžiant pirolitinį valymą perskaityti instrukcijos skyrių „Orkaitės valymas ir priežiūra”.



### Atšildymas

Įjungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



### Įjungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

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



### Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio” funkciją, skrudinama esant tuo pačiu jungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.

## APTARNAVIMAS



### **Ijungtas grilio kaitinimo elementas**

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



### **Ijungtas apatinis kaitinimo elementas**

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tik iš apačios. Naudokitės 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.

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirk

liaciją aplink orkaitėje esančio valgio.



### **Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija.

Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.



### **Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas**

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

Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kart užgesus raudonai kontrolinei lemputei. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje).

# APTARNAVIMAS


---

## Naudojimas griliu

---

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

- pasukite orkaitės rankenėlę ties , simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarytomis orkaitės durelėms).
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiname lygyje, skrudindami ant gro-telių, po jomis padėkite padėklą išbėgan-tiems 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 uždarytomis orkaitės durelėms.

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

### Konditerinių gaminių kepimas
































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

### Mėsos kepimas

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

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis ( <sup>4</sup> / <sub>1</sub> )	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	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

### Svarbu!

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

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdymui orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tik su šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- **Valymas garais – Steam Clean:**
  - į dubenį, pastatytą orkaitės pirmame lygyje iš apačios, įpilti 0,25 l (1 stiklinę) vandens,
  - uždaryti orkaitės dureles,
  - temperatūros reguliatoriaus rankenėlę pasukti iki 50 °C, o funkcijos rankenėlę pasukti iki apatinio kaitiklio
  - orkaitės kamerą kaitinti apie 30 minučių,
  - baigus valymą, atidaryti orkaitės dureles, kameros vidų išvalyti kempine ar šluoste, paskiau išplauti šiltu vandeniu su indų plovikliu.

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

- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

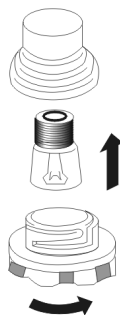
### Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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



Orkaitės lemputė

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

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Pirolitinis valymas

Pirolitinis savaiminis orkaitės valymas. Orkaitė įkaista iki maždaug 480 °C. Kepsinės ar kepimo likučiai paverčiami lengvai pašalinamais pelenais, kuriuos baigus procesą būtina iššluoti ar pašalinti drėgnu skudurėliu.

Prieš įjungiant pirolizės funkciją.

### Dėmesio!

Iš orkaitės vidaus pašalinti visus priedus (skardas, džiovinimo groteles, šoninius kreiptuvus, teleskopinius kreiptuvus). Orkaitės viduje palikti priedai negrįžtamai sugadinami pirolizės metu.

- Iš orkaitės vidaus pašalinti stiprius nešvarumus.
- Drėgnu skudurėliu nuvalyti išorinius orkaitės paviršius.
- Vadovautis instrukcija.

Valymo proceso metu.


- Šalia įkaitusios orkaitės nepalikti skudurėlių.
- Nejungti viryklės.
- Nejungti orkaitės apšvietimo.
- Orkaitės durelės užblokuojamos, kad nebūtų galima jų atidaryti vykstant procesui. Neatidaryti durelių, kad nenutrūktų valymo procesas.

### Dėmesio!

Pirolitinio valymo proceso metu viryklė įkaista iki labai aukštos temperatūros, todėl išoriniai viryklės paviršiai gali labiau įkaisti negu paprastai, todėl būtina pasirūpinti, kad vaikų nebūtų arti viryklės.

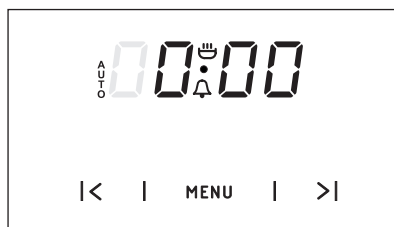
Dėl valymo metu sklindančių išskyrų būtina gerai vėdinti virtuvę.

Pirolitinio valymo procesas:

- Uždaryti orkaitės dureles.
- Funkcijų parinkimo rankenėlę nustatyti Pirolizės padėtyje **P**.
- Programuoklio ekranėlyje rodoma pirolizės trukmė (2:00) ir simboliai „auto“ ir „P“. Kartu užsidega orkaitės durelių blokvavimo kontrolinė lemputė **|**  **|**.

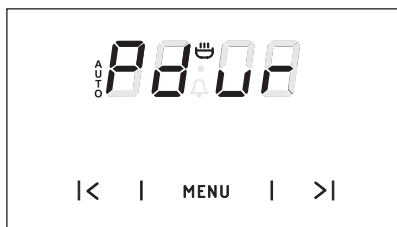


- Maždaug 3–4 sekundes spausti MENU, kol ekranėlyje pasirodo 0.00.

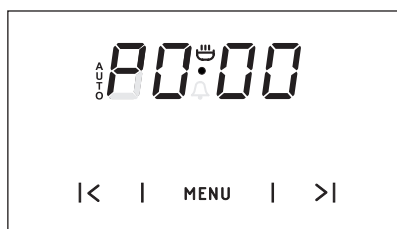


## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Dar kartą spausti **MENIU**. Ekranėlio rodmėnys mirga Pdur.



- Jutikliais > arba < parinkti proceso trukmę.  
Galima rinktis 2.00 (2 valandos), 2.30 (2 su puse valandos) arba 3.00 (3 valandos). Parinkus norimą trukmę, laukti, kol pasigirs garsinis signalas, kuris reiškia, kad proceso trukmė nustatyta.
- Pradedamas valymo procesas. Orkaitės dūrelės užblokuojamos.
- Baigus pirolizės procesą ekranėlyje atsiranda P0.00.



- Dūrelės atblokuojamos automatiškai, atsižvelgiant į temperatūrą orkaitės viduje. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrinta žemiau 160 °C, dūrelės atblokuojamos ir užgesa dūrelių blokavimo lemputė.
- Užgesus dūrelių blokavimo lemputei funkcijų parinkimo rankenėlę nustatyti 0 padėtyje.
- Atblokavus dūreles ir išjungus orkaitę galima atidaryti dūreles ir pašalinti peklus minkštu, drėgnu skudurėliu. Sudėti šoninius kreiptuvus ir kitus priedus. Orkaitė paruošta naudoti.

### Svarbu!

Jeigu paleidžiant pirolizę netyčia atidaromos dūrelės, orkaitė nutraukia valymo ciklą ir apie tai praneša mirganti dūrelių blokavimo lemputė. Tokiu atveju pirolizės ciklui paleisti būtina funkcijų parinkimo rankenėlę pasukti į padėtį 0 ir iš naujo pradėti nustatyti pirolizę.

### Proceso atšaukimas.

Pirolizė – automatinė programa, kurios nereikėtų nutraukti.

Prireikus nutraukti procesą, rankenėlę pasukti į padėtį 0.

Atsižvelgiant į proceso nutraukimo momentą (temperatūrą orkaitėje), orkaitė pirmiausia aušinama iki žemiau 160 °C temperatūros, paskiau atblokuojamos dūrelės.

### Avarinis dūrelių atidarymas.

Jeigu dėl kokių nors priežasčių dūrelės neatblokuojamos automatiškai, bet orkaitė ataušo, dūrelėms atidaryti:

- rankenėlę nustatyti padėtyje „apšvietimas“;
- palaukti 4 minutes;
- nustatyti rankenėlę 0 padėtyje – orkaitė turėtų būti atblokuojama per 10 minučių.

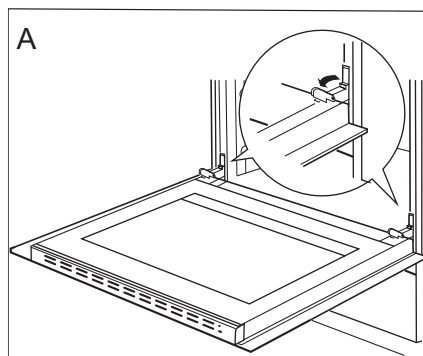
**Dėmesio – jeigu temperatūra orkaitės viduje viršija 160 °C, dūrelės neatblokuojamos.**



# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Durelių išėmimas

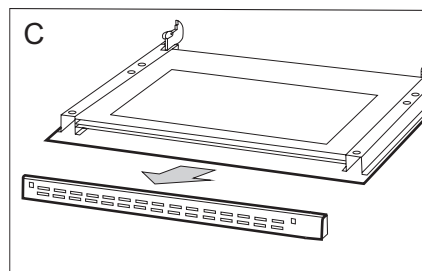
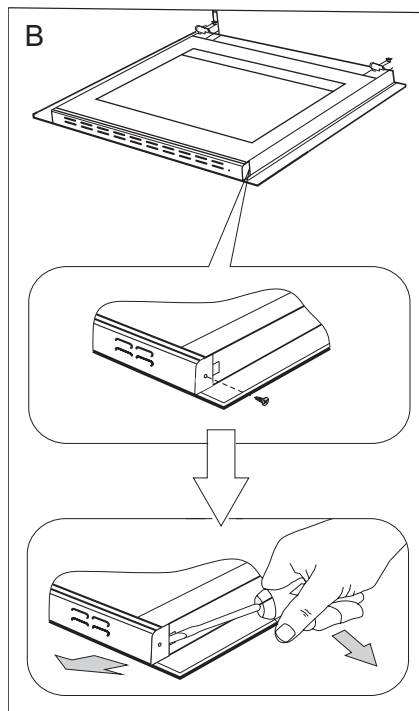
Kad lengviau būtų pasiekti orkaitės kamerą ir ją išvalyti, galima išimti dureles. Tam reikia atidaryti dureles, atlenkti vyryje esantį viršutinį apsauginį elementą (A pieš.). Dureles šiek tiek priverti, pakelti ir ištraukti į priekį. Viryklės durelėms įdėti viską daryti atvirkštine tvarka. Dedant dureles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



*Vyrių apsaugų atlenkimas*

## Vidinio stiklo išėmimas

1. Kryžminiu atsuktuvu atsukti durelių viršutinėje juostoje esančius varžtelius (B pieš.).
2. Plokščiuoju atsuktuvu išstumti durelių viršutinę juostą, švelniai pakeliant ją iš šonų (B, C pieš.).



## VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

3. Vidinį stiklą ištraukti iš laikiklio (apatinėje durelių dalyje). (D pieš.). Išimti vidurinius stiklus.

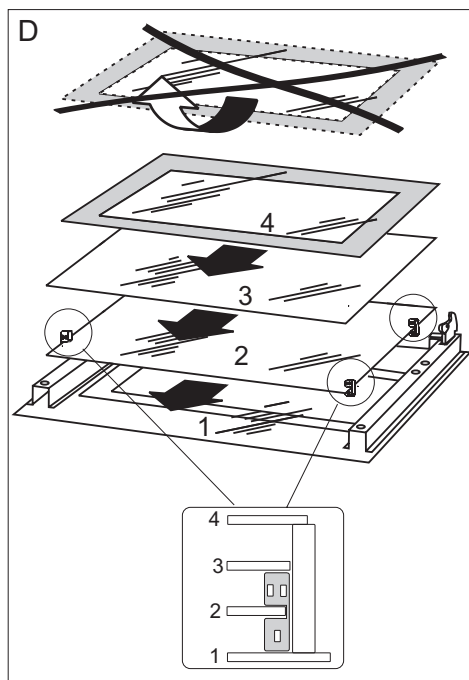
**Dėmesio! Galima pažeisti stiklų laikiklius. Stiklą išstumti, o ne kelti į viršų.**

Išimti vidurinį stiklą (D pieš.).

4. Stiklus nuplauti šiltu vandeniu su mažu kiekiu valiklio.

Stiklams įdėti viską daryti atvirkštine tvarka.

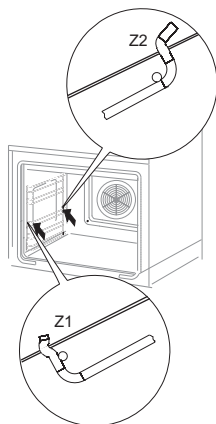
Lygi stiklo dalis turi būti viršuje, nusklembti kampai – apačioje.



*Vidinių stiklų išėmimas*

## VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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



### Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

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

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1. Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2. Programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
3. Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valymo ir priežiūros skyrių)

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

---

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 3,1 kW
Prietaiso kategorija	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Atitinka EB taisykles:	EN 60335-1, EN 60335-2-6

## LUGUPEETUD KLIENT

---

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

Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal.

Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel.

Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

### **Tähelepanu!**

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

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

# SISUKORD

---

<b>Ohutusjuhised</b> .....	32
<b>Seadme kirjeldus</b> .....	36
<b>Paigaldamine</b> .....	38
<b>Kasutamine</b> .....	40
<b>Toiduvalmistamine Pliidil - Praktilised Nõuanded</b> .....	47
<b>Hooldus ja pesemine</b> .....	49
<b>Käitumine rikete korral</b> .....	55
<b>Tehnilised andmed</b> .....	56

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

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

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

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.



Põletuste oht! Ukse avamise ajal võib ahjust väljuda kuum aur. Keetmise ajal või pärast selle lõpetamist tuleb ahju ukse avada ettevaatlikult. Avamise ajal ärge kummarduge ukse kohale.

Pidage meeles, et aur võib sõltuvalt temperatuurist olla nähtamatu. Pürolüütilise puhastusprotsessi käigus võib pliit kuumeneda väga kõrge temperatuurini ja selle välispinnad võivad kuumeneda rohkem kui tavaliselt. Seetõttu jälgige, et lapsed ei viibiks pliidi läheduses.

- Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiga võib tähendada põletusohu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuumahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID

---



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

Seega on elektrienergia kokkukohid tähtis loodushoiualane ettevõtmine.

Elektrienergia kokkukohiuks

anname järgmisi soovitusi:

- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäära tarbimist.

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

- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust.

Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus.

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

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

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

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

## Lahtipakkimine



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

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

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

## Käibelt kõrvaldatud seadme käitlemine



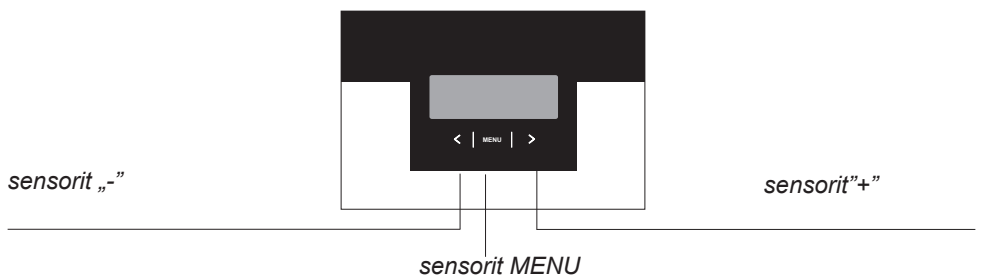
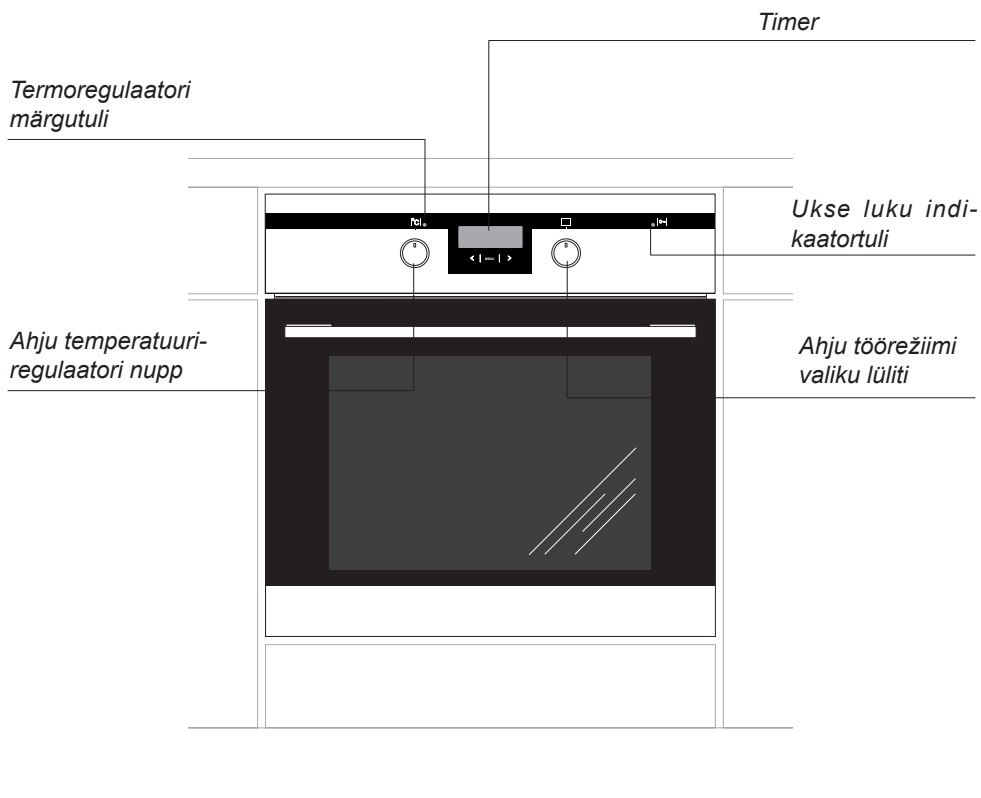
Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil

või pakendil.

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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

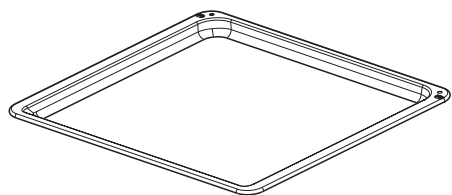
# SEADME KIRJELDUS



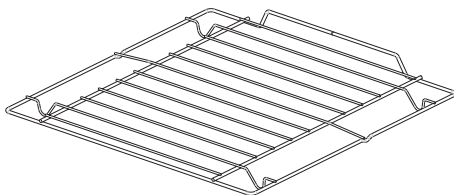
# SEADME KIRJELDUS

---

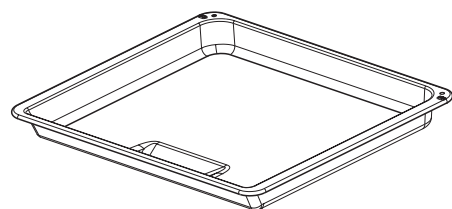
Pliiditarvikute loetelu:



*Ahjuplaat\**



*Grillvõre (kuivatusvõre)*



*Küpsetusplaat\**

*\*Mõned mudelid*

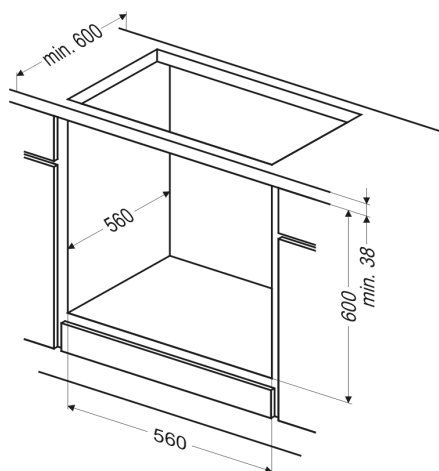
# PAIGALDAMINE

## Ahju paigaldamine

Köök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele ahju juhtseadeldistele peab olema juurdepääs. Ahju isolatsiooniklass on Y. Sisesehitatav mööbel peab olema kaetud temperatuurikindla kihiga. Liim, mille abil see kiht on kinnitatud, peab kannatama kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C.

Vastasel juhul võib kaitsekiht deformeeruda või hakata kooruma. Valmistage köögmööblisse joonisel näidatud paigalduskoht: A – paigaldamine plaadi alla, B – paigaldamine kõrgele.

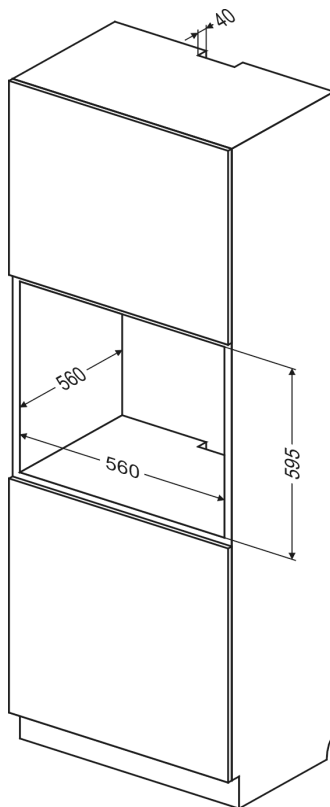
Kui kapil on tagasein, tuleb sinna lõigata ava toitekaabli läbiviiguks. Asetage ahi avasse ja kinnitage nelja kruviga. (Joonis C)



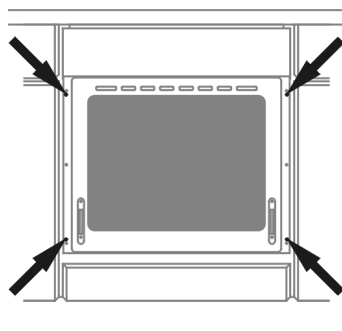
Joonis A

### Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitatud!



Joonis B



Joonis C

## Ühendamine elektrivõrku



- Ahi on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm<sup>2</sup> pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesaga peab olema suletud ja ei tohi paikneda pealisplaadist kõrgemal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  - kas kaitsmed ja juhtmed peavad vastu ahju koormusele,
  - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele,
  - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

### Tähelepanu!

Kui vigastada saab elektrivõrguga püsivalt ühendatud toitejuhet, tohib seda asendada üksnes tootja või volitatud hoolduskeskuse tehnik.

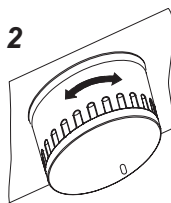
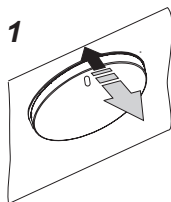
# KASUTAMINE

## Enne ahju esimest sisselülitamist

- eemaldage pakendi elemendid, puhastage ahju sisemus tehase hooldusvahenditest,
- võtke pakendist ahju tarvikud ja peske neid soojas vees nõudepesuvahendiga,
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- suruge kergelt nupule, keerates seda paremale, asendisse  või  (vaata punkti: Programmeerija kasutamine ja ahju töö juhtimine),
- kuumutage ahju (temperatuuril 250°C, umbes 30 min.), eemaldage mustus ja peske seejärel hoolikalt puhtaks.

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

1. Õrnalt vajutada pöördenupule ja lasta lahti,
  2. Paigutada viimane soovitud positsioonile.
- Pöördenupp on vastavalt märgistatud teljepinnal nii, et sobib ahju iga järgmise funktsiooni täitmist või siis pliidiplaadi tööd.



### Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00).

Seadke paika jooksev kellaage (vt taimeri kasutusjuhendit).

**Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.**

### Tähtis teave!

Elektroniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrme-ga puudutamisel.

Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

### Tähtis!

Ahju sisemust võib pesta ainult sooja vee ja vähese hulga nõudepesuvahendiga.



# KASUTAMINE

## Taimer

A -digitaalnäidik

   tööfunktsioonide tähised

**MENU** - programmaatori tööfunktsioonide valikunupp

< - sensor „-“

> - sensor „+“

## JOOKSVA AJA SEADISTAMINE

Pärast võrkuühendamist või elektrivarustuse katkestusejärgset taastamist on näidikul 0.00 ja AUTO vilgub.



• vajutage sensor **MENU**, näidik kuvab seadistage jooksev aeg sensor < ja > abil.

Pärast umbes 7 s möödumist aja seadistamisest salvestub uus kella-aeg mällu.

Hiljem võib aega korrigeerida sensor < ja > abil.

Nii võib täpsustada jooksva aja näitu.

### Tähelepanu!

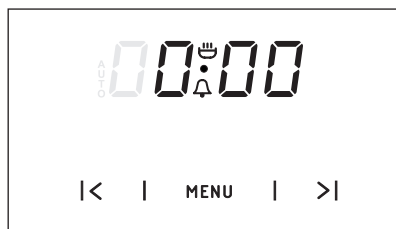
Ahju töötamiseks on aja seadistamine vajalik.

## Munakell


Munakella võib käivitada ükskõik millal, sõltumata programmaatori teiste aktiivfunktsioonide


seisundist. Seadistatava aja vahemik on 1 minutist kuni 23 tunni 59 minutini. Munakella seadistamine:

vajutage nupule **MENU**, näidik kuvab 



• andke ette aeg sensor > ja < abil.

Seadistatud aega kuvab näidik ning funktsiooni  tähendus on aktiivne.

Kui seadistatud aeg saab täis, kõlab helisignaali ja funktsiooni tähis  hakkab uuesti vilkuima.

• helisignaali väljalülitamiseks vajutage sensor **MENU**, < või >; märgutuli kustub ja näidik kuvab jooksvat aega.

### Tähelepanu!

Kui helisignaali ei lülitata välja käsitsi, lülitub see välja ise umbes 7 minuti pärast.

# KASUTAMINE

## Poolautomaatrežiim

Kui ahi peab ettenähtud ajal sisse lülituma:

- keerake ahju funktsiooninupp ja termoregulaatori nupp ettenähtud asenditesse ja vajutage sensor **MENU**, kuni näidik kuvab:



- seadistage ettenähtud aeg sensor < ja > abil vahemikus 1 minutist kuni 10 tunnini. Seadistatud aeg salvestub umbes 7 minuti möödudes, näidik kuvab uuesti jooksvat aega ja põleb funktsiooni AUTO tähis. Seadistatud aja möödudes lülitub ahi automaatselt välja, kõlab helisignaali ja funktsiooni

AUTO tähis hakkab vilkuma.

- keerake ahju funktsiooninupp ja termoregulaatori nupp väljalülitatud asenditesse,
- helisignaali väljalülitamiseks vajutage sensor **MENU**, < või >; funktsiooni AUTO märgutuli kustub ja näidik kuvab jooksvat aega.

### Tähelepanu!

Ühe juhtnupuga ahjudel on funktsiooni- ja termoregulaatori nupp ühendatud.

## Automaatrežiim

Kui ahi peab sisse lülituma teatud ajavahemikuks ja välja lülituma teatud ajahetkel, seadistage ajavahemik ja väljalülitusaeg.

- vajutage sensor **MENU**, näidik kuvab:



- seadistage ettenähtud aeg sensor < ja > abil vahemikus 1 minutist kuni 10 tunnini, vajutage sensor **MENU** kuni näidik kuvab:



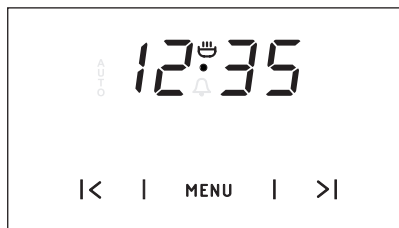
- seadistage väljalülitusaeg (kuumutuse lõpp) sensor < ja > abil - see aeg ei saa ületada 23 tundi ja 59 minutit. Iseadistage ahju funktsiooninupp ja termoregulaatori nupp soovitud asenditesse

## KASUTAMINE

ifunktsioon AUTO on sisse lülitatud ning ahi lülitub sisse hetkel, mille määrab väljalülitusaja ja töötamisaja vahe (nt kui seadistatud tööaeg on 1 tund ja väljalülitusaeg 14.00, lülitub ahi sisse kell 13.00).

Väljalülitushetke saabumisel lülitub ahi automaatselt välja, lülitub sisse helisignaali ja funktsiooni AUTO tähis hakkab vilkuma.

- keerake ahju funktsiooninupp ja termoregulaatori nupp väljalülitatud asenditesse,
- helisignaali väljalülitamiseks vajutage sensor **MENU**, < või >; funktsiooni AUTO märgutuli kustub ja näidik kuvab jooksvat aega.



### Seadistuste muutmine

Mis tahes hetkel võib muuta nii munakella kui automaatrežiimi seadistusi.

Automaatseadistuste muutmine:

- vajutage samaaegselt nuppudele < ja > ,

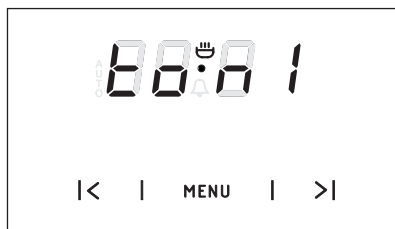
Munakella seadistuste muutmiseks:

- valige nupu **MENU** abil munakella funktsioon,
- vajutage uuesti nuppudele < ja > ,

### Helisignaali tüübi muutmine

Helisignaali tüübi valimiseks:

- vajutage samaaegselt nuppudele < ja > , valige nupu **MENU** abil funktsioon „heli“, numbrid näidikul hakkavad vilkuma:

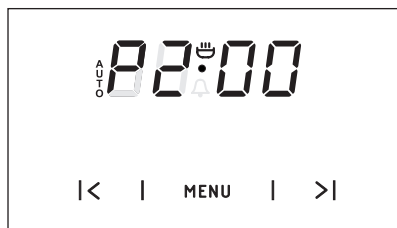


- valige nupu > abil soovitud signaal vahemikus 1 kuni 3.

### Pürolüüsi funktsioon

Pürolüüsi kestust on võimalik seadistada vahemikus 2.00 tunnist 3.00 tunnini.

- seadistada ahju funktsioonivaliku pöördnupp asendisse **P**,
- sensoritega **MENU**, < i > seadistada pürolüüsi kestus.



**Tähelepanu!** Enne pürolüütilise puhastus tsükli aktiveerimist lugege läbi kasutusjuhendi punkt „Puhastamine ja hooldus“.

# KASUTAMINE

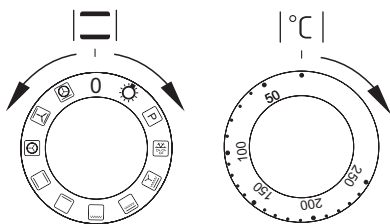
## Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimispunna keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

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

- Õrnalt vajutada pöördenupule ja lasta lahti,
- Paigutada viimane soovitud positsioonile.

Pöördenupp on vastavalt märgistatud telje-pinnal nii, et sobib ahju iga järgmise funktsiooni täitmist või siis pliidiplaadi tööd.



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

### Tähelepanu!

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



### Ahju sisevalgustus

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



### Pürolüüsi funktsioon.

Ahju pürolüütiline puhastus. Ahi kuumeneb temperatuurini kuni u 480 °C. Grillimisel või küpsetamisel jäänud toidujäägid muudetakse kergelt eemaldatavaks tuhaks, mis pärast sükli lõpetamist tuleb välja pühkida või eemaldada niiske lapiga.

### Tähelepanu!

Enne pürolüütilise puhastussükli aktiveerimist lugege läbi kasutusjuhendi punkt „Puhastamine ja hooldus”.



### 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 portsjonite grillimiseks.

# KASUTAMINE



## 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.



## Konvektsioon

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

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodetest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdunud 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 altpoolt, kuid kuumus levib ka ahju ülejäänud osadesse.

Punase märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus punane märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine).

# KASUTAMINE




---

## Ahju kasutamine

---

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

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

### Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“.

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

## Kūpsetamine


































- Soovitame kasutada kūpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Kūpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumus) jääb tainas altpoolt kūpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne kūpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta kūpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tserkultatsioonimeetodi kasutamisel vajalik kūpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).
- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitudest, palume eelistada siintoodud teavet.

## Liha grillimine

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

## Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

Toodete küpsutamise liigid	Ahju funktsioonid	Temperatuur °C	Tasemed ( $\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$ )	Aeg [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	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

### Tähtis!

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




## HOOLDUS JA PESEMINE

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

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

### Praeahi

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

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

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

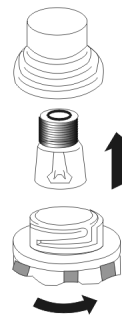
### Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

### Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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



Ahju valgustus

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

# HOOLDUS JA PESEMINE

## Pürolüütiline puhastus

Ahju pürolüütiline puhastus. Ahi kuumeneb temperatuurini kuni u 480 °C. Grillimisel või küpsetamisel jäänud toidujäägid muudetakse kergelt eemaldatavaks tuhaks, mis pärast tsükli lõpetamist tuleb välja pühkida või eemaldada niiske lapiga.

### Enne pürolüüsifunktsiooni sisselülitamist.

#### Tähelepanu!

Eemaldage ahjust kõik tarvikud (plaadid, kuivatusrestid, külgmised juhikud, teleskoopjuhikud). Pürolüüsi ajaks ahju jäetud tarvikud kahjustuvad pöördumatult.

- Eemaldage ahjust suurem mustus.
- Puhastage ahju välispind niiske lapiga.
- Järgige instruksioone.


### Puhastamise ajal.

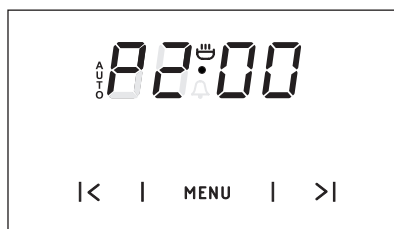
- Ärge jätke lappe kuuma ahju lähedale.
- Ärge lülitage sisse pliidiplaati.
- Ärge lülitage sisse ahju valgustust.
- Ahju uksele on lukk, mis teeb võimatuks ukse avamise puhastamise ajal. Ärge avage ust, et mitte katkestada puhastusprotsessi.

#### Tähelepanu!

Pürolüütilise puhastusprotsessi käigus võib pliit kuumeneda väga kõrge temperatuurini ja selle välispinnad võivad kuumeneda rohkem kui tavaliselt. Seetõttu jälgige, et lapsed ei viibiks pliidi läheduses. Puhastamise ajal tekkivate aurude tõttu peab köök olema hästi tuulutatud.

### Pürolüütilise puhastamise protsess:

- Sulgege ahjuuks.
- Seadistage funktsioonivaliku pöördnupp asendisse Pürolüüs **P**.
- Programmaatori displeile ilmub pürolüüsi kestuse aeg (2:00) ning sümbolid „auto” ja „P”. Ühtlasi süttib ahju ukse luku indikaatorituli .

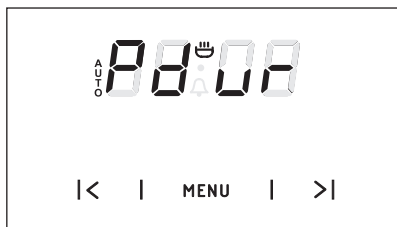


- Vajutage MENU umbes 3–4 minuti jooksul, kuni displeile ilmub 0.00.

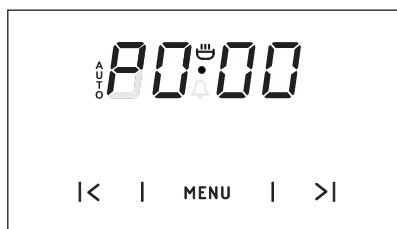



## HOOLDUS JA PESEMINE

- Vajutage uuesti MENU. Displei näidikud hakkavad vilkuma Pdur.



- Valige protsessi kestmise aeg sensoritega > või <. Võite valida kestuseks 2.00 (2 tundi), 2.30 (2 ja pool tundi) või 3.00 (3 tundi). Oodake, kuni pärast sobiva kestuse valikut kuulete helisignaali, mis tähendab, et protsessi kestuse aeg on seadistatud.
- Algab puhastusprotsess. Ahju uks lukustatakse.
- Pärast tsükli lõppu ilmub displeile P0.00.



- Uks lukustub lahti automaatselt sõltuvalt ahju sisetemperatuurist. Kui ahju sisetemperatuur langeb 160 °C madalamale, lukustub uks lahti ja ukse luku indikaatorituli  kustub.
- Pärast ukse luku indikaatoritule kustumist seadistage funktsioonivaliku pöördnupp asendisse 0.
- Pärast ukse lahti lukustumist ja ahju välja lülitamist võib avada uks ja eemaldada tuhk pehme, niiske lapiga. Paigaldage külgmised juhikud ja teised tarvikud. Ahi on töövalmis.

### Tähtis!

Juhul, kui pürolüüsi aktiveerimise ajal oli uks juhuslikult lahti, katkestatab ahi puhastamise tsükli ja signaliseerib seda ukse luku indikaatoritule vilkumisega. Sellisel juhul tuleb pürolüüsi aktiveerimiseks seadistada funktsioonivaliku nupp asendisse 0 ja alustada pürolüüsi funktsiooni seadistamist algusest.

### Protsessi tühistamine.

Pürolüüs kujutab endast automaatset protsessi, mida ei tohiks katkestada.

Juhul, kui protsessi katkestamine on vajalik, tuleb pöördnupp keerata asendisse 0.

Sõltuvalt tsükli katkestamise hetkest (ahju temperatuurist) jahutatakse ahi kõigepealt temperatuurini alla 160 °C ja seejärel lukustatakse uks lahti.

### Ukse avariivamine.

Juhul, kui mingil põhjusel ahju uks ei ole automaatselt lukust lahti läinud ja ahi on juba jahtunud, tuleb ukse avamiseks:

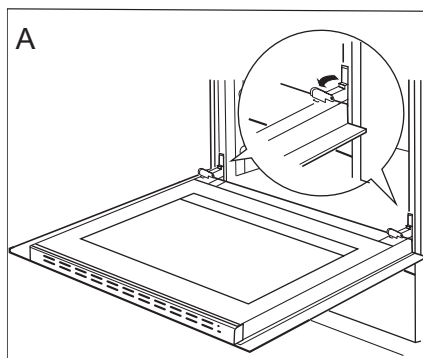
- seadistada pöördnupp asendisse „valgustus“;
- oodata 4 minutit;
- seadistada pöördnupp asendisse 0 – ahju uks peaks lukust lahti minema 10 minuti jooksul.

**Märkus – juhul, kui ahju sisetemperatuur on üle 160 °C, ei ole ust võimalik lukust lahti teha.**

# HOOLDUS JA PESEMIN

## Ukse eemaldamine

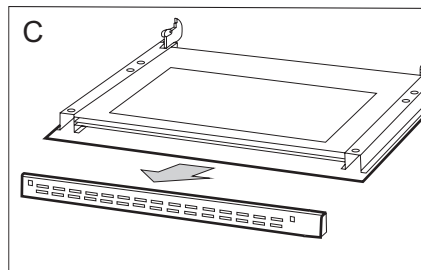
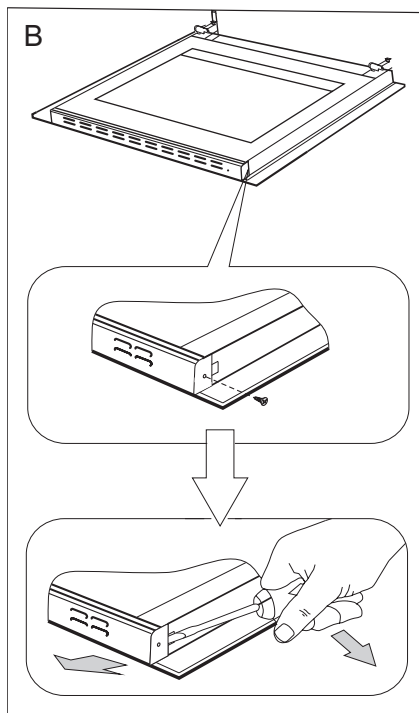
Parema juurdepääsu kindlustamiseks ahjukambri ja selle puhastamiseks võib eemaldada ukse. Selleks tuleb avada uks ja tõsta üles ukse hinge paigaldatud turvaelement (joonis A). Lükake uks kergelt kinni, tõstke seda ülespoole ja võtke välja, ettepoole tõmmates. Ukse uuesti paigaldamiseks tuleb toimida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



Hingede turvaelementide lahti kallutamine

## Siseklaasi eemaldamine

1. Keerake ristpeaga kruvikeeraja abil lahti ukse ülaliistus paiknevad kruvid (joonis B).
2. Lükake lameda peaga kruvikeeraja abil välja ukse ülaliist, seda külgedelt kergelt tõstes (joonised B, C).



## HOOLDUS JA PESEMINE

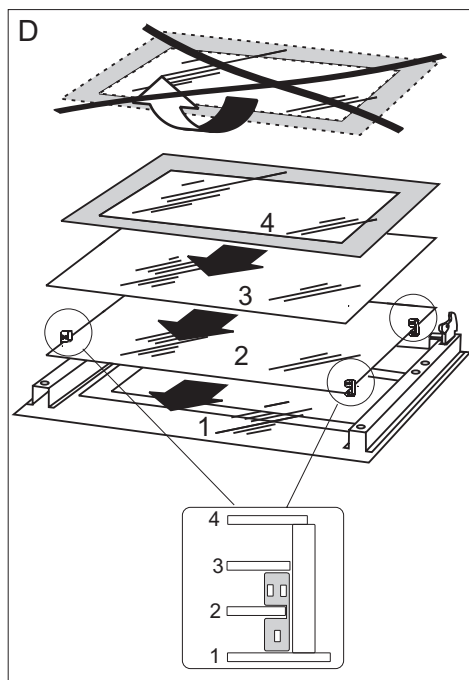
3. Võtke siseklaasi kinnitusest (ukse all-osas) välja. (Joonis D). Eemaldage keskmised klaasid.

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

Eemaldage keskmine klaas, (joonis D).

4. Peske klaase sooja vee ja vähese puhastusvahendiga.

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



*Siseklaaside eemaldamine*

### Ülevaatus

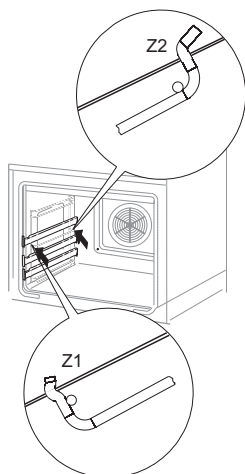
Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse juurde:

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

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

## HOOLDUS JA PESEMINE

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



Külgmiste siinide lahtivõtmine

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

### Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

\*Mõned mudelid

# KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

TÕRGE	PÕHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Taimer näitab „0.00“	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
3.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

## Tehnilised andmed

---

Nimipinge	230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 3,1 kW
Pliidi mõõtmed	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Vastab Euroopa Liidu normidele	EN 60335-1, EN 60335-2-6.









