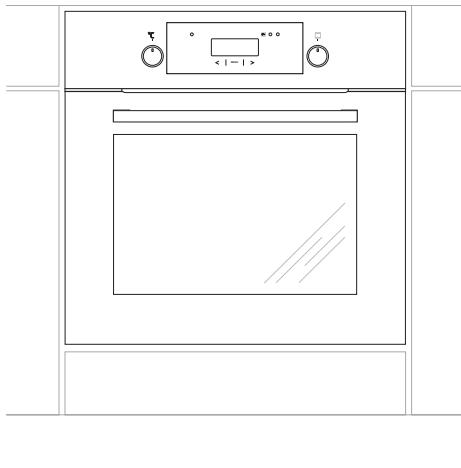




BOEI6*
BOES6*



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI

LT
ET

GERBIAMAS PIRKĖJAU,

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

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

Prašome, prieš pradédami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Laikydamiesi jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norédami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykite naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Viryklė naudokitės tiktais perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Viryklė skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimų, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

Pagrindinė informacija.....	2
Saugosnurodymai.....	4
Gaminio aprašymas.....	8
Irengimas.....	10
Aptarnavimas.....	12
Kepimas orkaitėje – praktiški patarimai.....	20
Viryklės valymas ir priežiūra.....	22
Techniniai duomenys.....	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 atliliki 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 šveičiamujų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

Dėmesio. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeis-dami 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 pasirūpinti, 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 nelieštų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga néra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite bražančių 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 tiktais įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškvesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykite 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., patalpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



Atsakingai vartodami elektros energiją, taupote pinigus ir saugote natūralią aplinką.
Todėl taupykime elektros energiją!
Keli elektros taupymo būdai:

- **Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.**
- **Naudokitės orkaite ruošdami tiktais dieninius valgių kiekius.**
Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- **Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą.**
Jei 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 virykles prie pat šaldytuvų/šaldiklių.**
Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

IŠPAKAVIMAS



Transportavimo laikui prie-
taisas supakuojamas. Išpa-
kavę prietaisą, pasirūpinkite,
kad pakutės elementai
nekenktų aplinkai.

Pakuotės medžiaga neken-
kia aplinkai, ji 100 % rinka
perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu sim-
boliu.

Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakutės
medžiagą (polietileno maišelius, putų poliš-
tirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.

BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE



Baigus naudotis prietaisu ne-
galima jo pašalinti kartu su
komunalinėmis atliekomis, jų
būtina pristatyti į elektrinių ir
elektroninių prietaisų rinkimo
ir perdirbimo įmonę. Apie tai
informuoja simbolis pateiktas
ant gaminio, ant pakutės ar
naudojimo instrukcijoje.

Plastmasinę medžią, panaudotą šiam
produktui pagaminti, galima dar kartą pa-
naudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žy-
mima. Pakartotinai naudodami medžią ar
kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietai-
sus, prisidedate prie aplinkos apsaugos.
Informaciją apie tinkamą sunaudotų prietai-
sus šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės
administracija.

GAMINIO APRAŠYMAS

Durelių blokavimo
kontrolinė lemputė

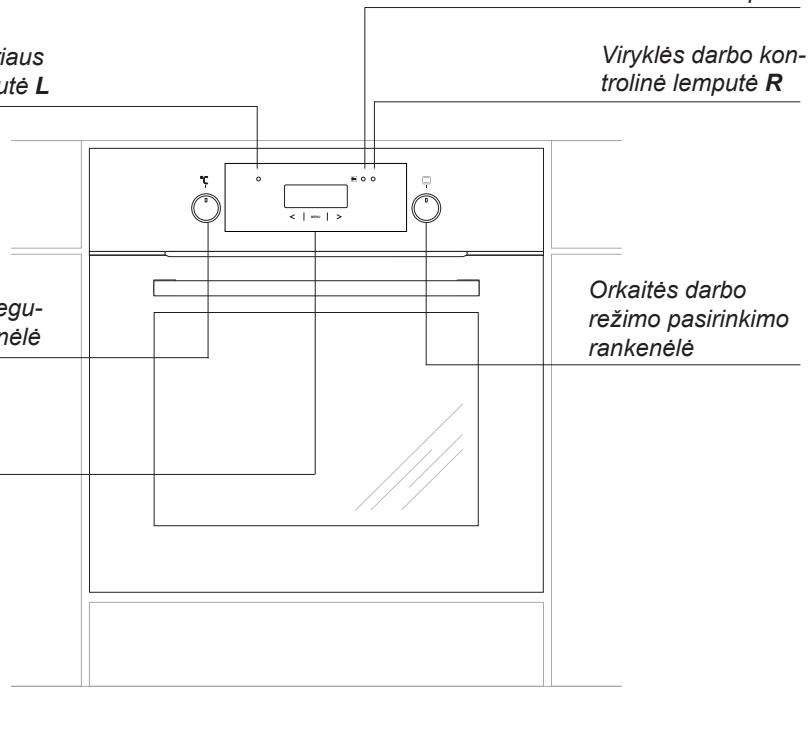
Termoregulatoriaus
kontrolinė lemputė L

Viryklės darbo kon-
trolinė lemputė R

Temperatūros regu-
liatoriaus rankenėlė

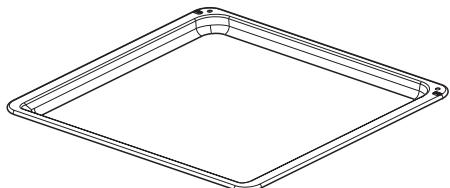
Orkaitės darbo
režimo pasirinkimo
rankenėlė

Programavimo
įtaisas

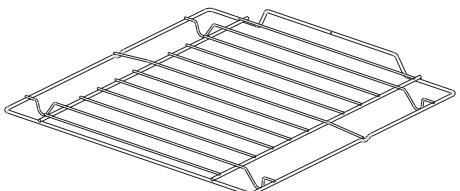


GAMINIO APRAŠYMAS

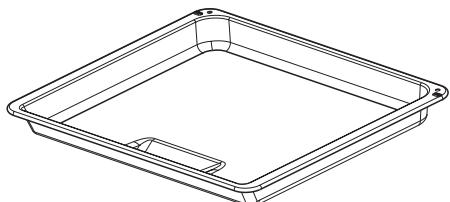
Viryklės įranga – suvestinė:



Padéklas kondit. gaminiams kepti

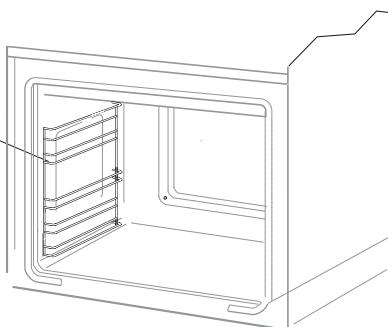


Grotelės grillui



Kepimo padéklas

Šoninės kopétélės

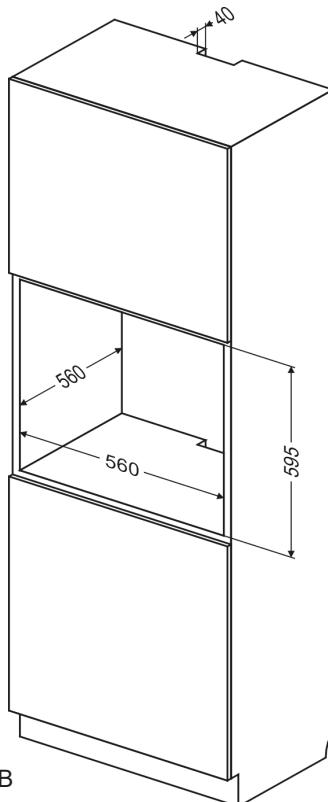


*Kai kuriuose modeliuose

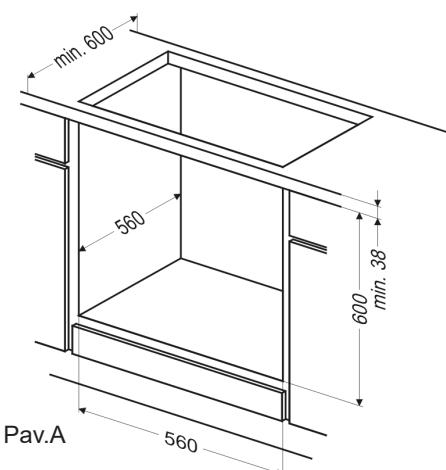
IRENGIMAS

► Orkaitės montavimas

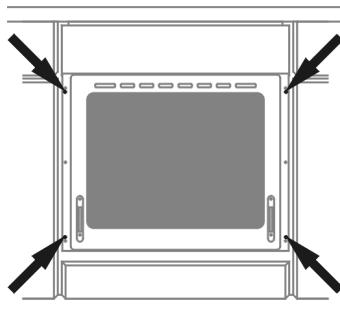
- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie 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 atsklikljiuo-ti.
- 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 atjunge elektrios energijos tiekimą.

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamaja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm² 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 patirkinkite, 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 priemones,
- išimti orkaitės įrangą ir nuplauti šiltame vandenye su indų plovikliu,
- įjungti patalpos vėdinimą arba atidaryti langą,
- švelniai paspausti rankenélę ir pasukti dešinén iki  arba  (žr. skyrių Programatoriaus veikimas ir orkaitės valdymas),
- pašildyti orkaitę (250 °C temperatūra maždaug 30 min.), pašalinti nešvarumus ir gerai nuplauti.

Rankenélės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:

1. švelniai paspausti rankenélę ir atleisti,
2. pasunkti į norimą padėtį. Žymės ant rankenélės krašto paeiliui rodo orkaitės ar kaitvietės programų padėtis.

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

Dėmesio!

Ijungus į tinklą viryklię su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ts, displejuje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

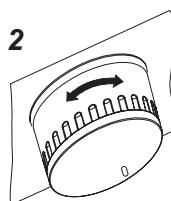
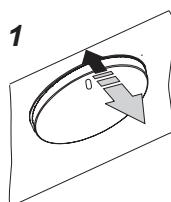
Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

Svarbu!

Elektroniniam programavimo įtaise Ts įrengti jutikliai valdomi pirštu palečiant pažymétus paviršius.

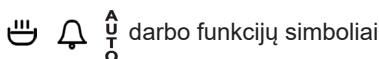
Kiekvienas jutiklio palečiumas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.



APTARNAVIMAS

Elektroninio programavimo įtaiso



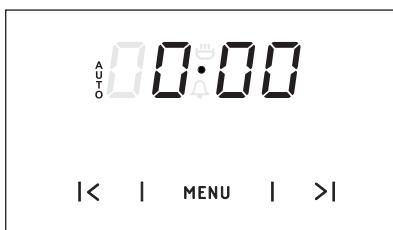
MENU - programavimo įtaiso darbo funkcijos pasirinkimo jutiklis

< - jutiklis „-“

> - jutiklis „+“

Aktualaus laiko nystatymas

Išjungus iš elektros tinklą arba pakartotinai išjungus po to, kai dingo elektra, displejėje vaizduojami mirksintys :



● Paspauskite jutiklis **MENU**, displejėje vaizduojamas simbolis

● jutiklis < ir > nustatykite aktualų laiką.

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

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

Dėmesio!

Orkaitę galima ijjungti, displejėje pasirodžius simboliumi.

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

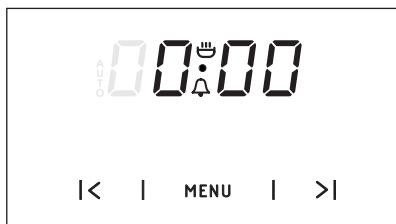
APTARNAVIMAS

Laikmatis

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

Norédami nustatyti laikmatį:

- paspauskite jutiklis **MENU**, displėjuje
mirksés simbolis



- jutiklis **>** ir **<**. nustatykite laikmačio laiką,

Idispéléjuje vaizduojamas nustatytas laikma-
čio laikas bei aktyvuota darbo funkcija .

Praéjus nustatytam laikui, įsijungia garsinis
signalas ir mirksi , .

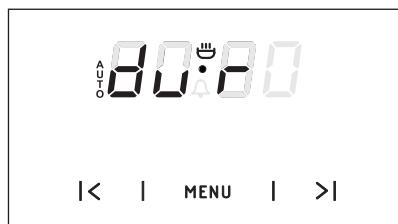
- paspauskite jutiklis **MENU,<** arba **>**, kad
išjungtumėte signalą, funkcijos parody-
mas užges, o displėjuje bus vaizduojamas
aktualus laikas.

Dėmesio ! Garsinio signalo neišjungus ran-
kiniu būdu, po 7 sek. jis išjungiamas auto-
matiškai.

Pusiau automatinis darbas

Norédami, kad orkaitė išsijungtų tam tikrą
valandą:

- pasukite orkaitės funkcijos rankenélę bei
temperatūros reguliavimo rankenélę ties
pozicijomis, pagal kurias orkaitė dirbs,
- spauskite jutiklis **MENU**, kol displėjaus pa-
rodymai pradės mirksėti:



- jutiklis **<** ir **>** nustatykite reikiama darbo lai-
ką, nuo 1 minutės iki 10 valandų diapazone.
Nustatytas laikas pasiliks atmintyje po maž-
daug 7 sek., displėjuje vėl bus rodomas
aktualus laikas esant aktyvuotai **AUTO** darbo
funkcijai.

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

- orkaitės funkcijos ir temperatūros regu-
liavimo rankenélės pasukite ties „išjungta“
padėtimis,
- paspauskite **MENU,<** arba **>** jutiklis, kad
išjungtumėte signalą, **AUTO** darbo funkcijos
simbolis užges, o displėjuje bus vaizduoja-
mas aktualus laikas.

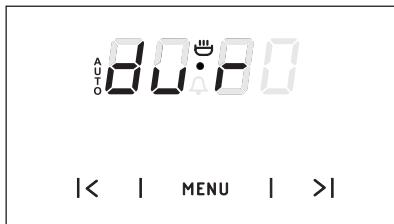
Dėmesio! Orkaitėje valdomoje su viena
rankenéle, orkaitės funkcijos rankenélė yra
surišta su temperatūros regulatoriumi.

APTARNAVIMAS

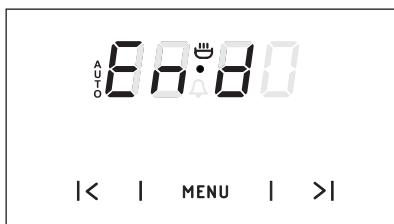
AUTOMATINIS DARBAS

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

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



- < ir > jutiklis nustatykite pageidaujamą darbo laiką, panašiai kaip pusiau automatinio darbo atveju,
- spauskite jutiklis **MENU**, kol displejėaus parodymai mirksės:



- jutiklis < ir > nustatykite išjungimo (darbo pabaigos) valandą, daugiausiai prieš 23 valandas ir 59 minučių,
- pasukite orkaitės funkcijos rankenélę bei temperatūros reguliavimo rankenélę ties reikiamais 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 simboliu įsijungs garsinis signalas,

- nustatykite orkaitės režimo ir temperatūros reguliavimo rankenéles ties „išjungta” padėtimis.

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



APTARNAVIMAS

Pirolizés funkcija

Pirolizés trukmę galima nustatyti nuo 2.00 iki 3.00 valandų.

- Orkaitės funkcijos rankenėlę nustatyti padėtyje **P**,
- MENIU jutikliais < i > nustatyti pirolizés trukmę.



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

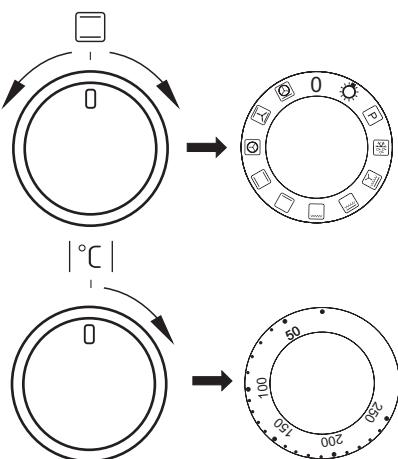
APTARNAVIMAS

► 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. 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 paeiliui rodo orkaitės ar kaitvietės programų padėtis.



Izslėgšana notiek ar abu vadības kloku nostādīšanu pozīcijā „●“ / „0“.

Dėmesio !

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



Nepriklausomas orkaitės apšvetimas

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



Piroлизės funkcija

Pirolitinis savaiminis orkaitės valymas. Orkaitė įkaista iki maždaug 480 °C. Kepsninės 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 ventiliatorius, nenaudomi jokiie šildytuvai.



Įjungtas 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 durelėms.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniams 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, valgai skrudinami ant grotelių.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikta 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: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiamą pyrago kepimo funkciją.

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.

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į iškaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lempute galiai taip pat išsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

APTARNAVIMAS

Naudojimasis griliu

Valgai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norédami įjungti grilį:

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

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

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

► Konditerinių gaminiių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytomis 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,
- priėš išimdami valgį iš orkaitės, ijdurdami ji 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 kepart įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- lentelėse pateikiами kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykiteis 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, žemiausiam 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	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
	<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

Svarbu!

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Prieš pradėdami valyti, išjunkite virykľę, atkreipdam i dėmesį į tai, kad visos rankenélés būtų pastatytos ties „●” / „0” padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei ataušus.

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę išjunkite apšvetimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tikтай šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- **Valymas garais – Steam Clean:**
 - į dubenį, pastatyta orkaitės pirmame lygyje iš apačios, įpilti 0,25 l (1 stiklinę) vandens,
 - uždaryti orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliatoriaus rankenélę pasukti iki 50 °C, o funkcijos rankenélę 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 drėgmę arba vandens likučiai

- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

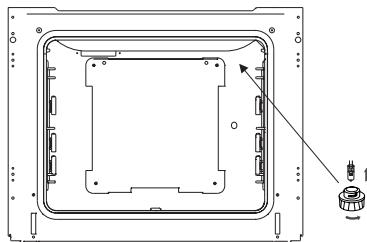
Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dailims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvetimo halogeno lemputės keitimasis*

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

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



VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Pirolitinis valymas

Pirolitinis savaiminis orkaitės valymas. Orkaitė įkaista iki maždaug 480 °C. Kepsninės ar kepimo likučiai paverčiami lengvai pašalinais 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 negrižtamai 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.

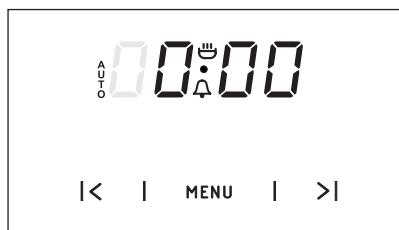
Dėl valymo metu sklindančių išskyru būtina gerai védinti virtuve.

Pirolitinio valymo procesas:

- Uždaryti orkaitės dureles.
- Funkcijų parinkimo rankenėlę nustatyti Pirolizės padėtyje **[P]**.
- Programuoklio ekranelyje rodoma pirolizės trukmė (2:00) ir simboliai „auto“ ir „P“. Kartu užsidega orkaitės durelių blokavimo kontrolinė lemputė **[0-]**.



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



VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Dar kartą spausti MENU. Ekranėlio ro-dmenys mirga Pduri.



- 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 durelės užblokuojamos.
- Baigus pirolizés procesą ekranėlyje atsi-randa P0.00.



- Durelės atblokuojamos automatiškai, at-sižvelgiant į temperatūrą orkaitės viduje. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrinta žemiau 160 °C, durelės atblokuojamos ir užgesta durelių blokavimo lemputei lemputė.
- Užgesus durelių blokavimo lemputei funkcijų parinkimo rankenélę nustatyti 0padėtyje.
- Atblokovaus dureles ir išjungus orkaitę galima atidaryti dureles ir pašalinti pele-nus minkštū, drēgnu skuduréliu. Sudėti šoninius kreiptuvus ir kitus priedus. Or-kaitę paruošta naudoti.

Svarbu!

Jeigu paleidžiant pirolizę netyčia atidaromos durelės, orkaitė nutraukia valymo ciklą ir apie tai praneša mirganti durelių blokavimo lemputė. Tokiu atveju pirolizés ciklui paleisti būtina funkcijų parinkimo rankenélę pasukti į padėtį **0** ir iš naujo pradėti nustatyti pirolizę.

Proceso atšaukimas.

Pirolizé – automatinė programa, kurios ne-reikėtų nutraukti.

Prieikus nutraukti procesą, rankenélę pasukti į padėtį **0**.

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

Avarinis durelių atidarymas.

Jeigu dėl kokių nors priežasčių durelės neatblokuojamos automatiškai, bet orkaitė ataušo, durelėms atidaryti:

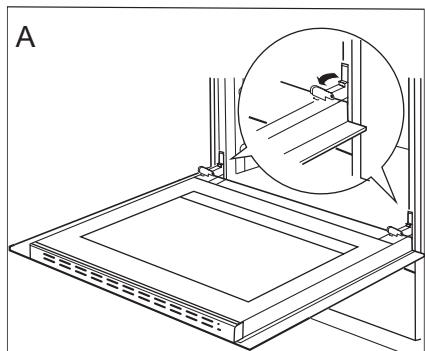
- rankenélę nustatyti padėtyje „apšvieti-mas“;
- palaukti 4 minutes;
- nustatyti rankenélę **0** padėtyje – orkaitė turėtų būti atblokuojama per 10 minucių.

Dėmesio – jeigu temperatūra orkaitės viduje viršija 160 °C, durelės neatblokuo-jamos.

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Durelių išėmimas

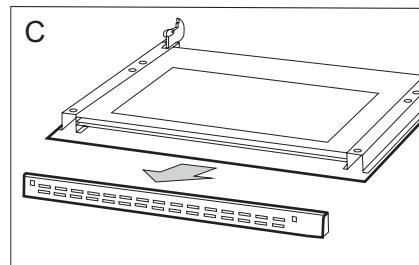
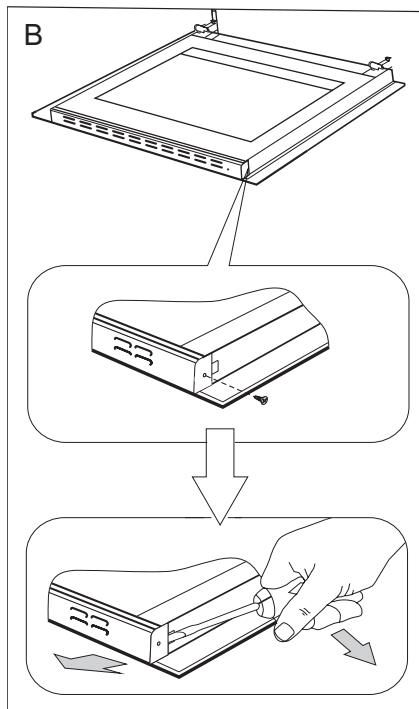
Kad lengviau būtų pasiekti orkaitės kameras ir ją išvalyti, galima išimti dureles. Tam reikia atidaryti dureles, atlenkti vyryje esančią viršutinį apsauginį elementą (A pieš.). Dureles šiek tiek privertti, pakelti ir ištraukti į priekį. Viryklės durelėms jidéti viską daryti atvirkštine tvarka. Dedant dureles atkreipti dėmesį, kad vyrio įpjova teisingai įsitaisytų vyrio laikiklio iškyšoje. Idėjus orkaitės dureles būtina užlenkti apsauginį elementą ir **gerai ji prispausti**. Jeigu apsauginis elementas neteisingai nustatytas, bandant uždaryti dureles galima sugadinti vyri.



Vyrių apsaugų atlenkimasis

Vidinio stiklo išėmimas

1. Kryžminiu atsuktuvu atsukti durelių viršutinėje juosteje 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.

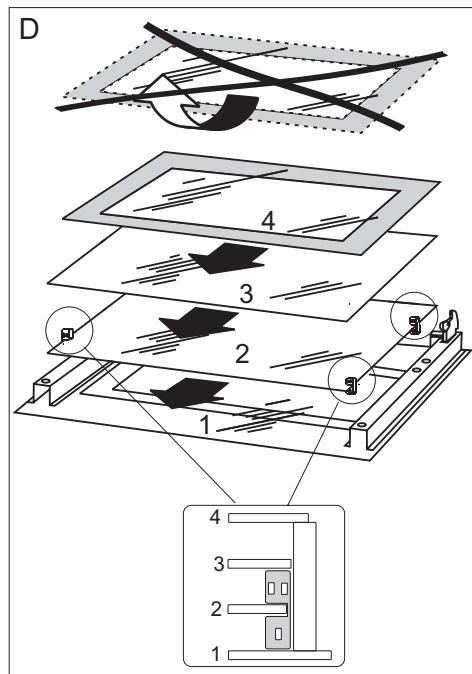
Dėmesio! Galima pažeisti stiklų laikiklius. Stiklą ištumti, o ne kelti į viršų.

Išimti vidurinį stiklą (D pieš.).

4. Stiklus nuplauti šiltu vandeniu su mažu kiekiu valiklio.

Stiklams jėtai viską daryti atvirkštine tvarka.

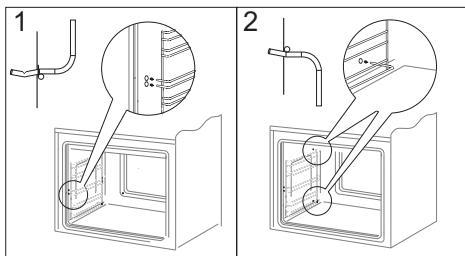
Lygi stiklo dalis turi būti viršuje, nusklembti kampai – apačioje.



Vidinių stiklų išėmimas

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. 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.

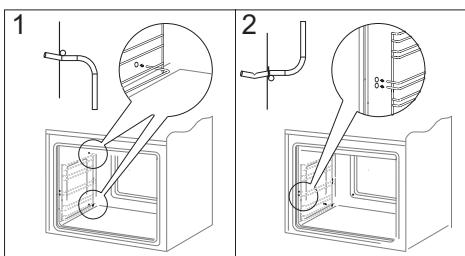


Periodinės apžiūros

Be einamujų viryklės valymo darbų, būtina:

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

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



VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbines sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiau pateiktamos 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 displejje 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. Valumo ir priežiūros skyrių)

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė jėtampa 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 tehasesest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohustehnika ja toimimise alal.

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

Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast.

Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

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

SISUKORD

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

OHUTUSJUHISED

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.

Kasutamisel seade kuumeneb. Pöletuste 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 metalleseemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

OHUTUSJUHISED

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

Pidage meeles, et aur võib sõltuvalt temperatuurist olla nähtamatu. Pürolüütile 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. Pöletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiga võib tähendada pöletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuumaa ahju ega pliidiplaatti, 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.
- Törke 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 möeldud 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 kokkuhoid tähtis loodus- hoiualane ettevõtmine.

Elektrienergia kokkuhoiiks anname järgmisi soovitusi:

- Ärge paigutage pliiti külmkute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemääras tarbimist.

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

- Ärge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust.

Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jäälksoojus.

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 jäälksoojus. 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 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 jäeks keskkonda risustama.

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

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



Käibelt kõrvaldatud seadme käitlemine



Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavaliise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonika-seadmete vastuvõtpunkti. Selole viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil.

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

Teavet vastuvõtpunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

SEADME KIRJELDUS

Ukse luku indikaatori tuli

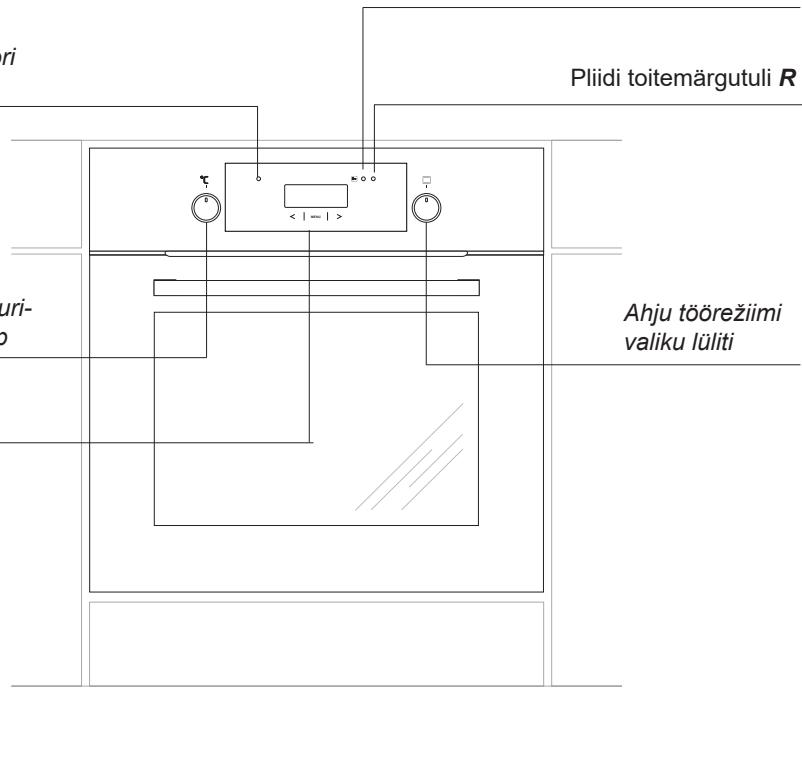
Termoregulaatori märgutuli **L**

Pliidi toitemärgutuli **R**

Ahju temperatuuri-regulaatori nupp

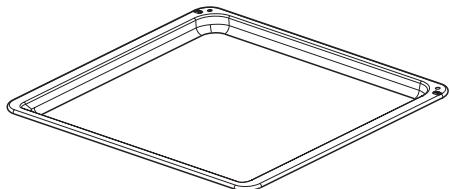
Ahju töörežiimi valiku lülitit

Timer

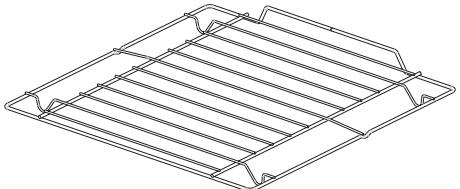


SEADME KIRJELDUS

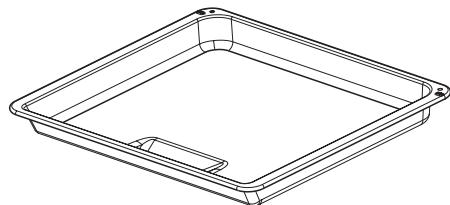
Pliiditarvikute loetelu:



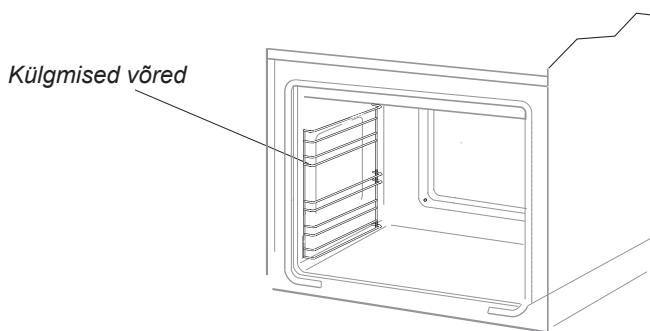
Ahjuplaat*



Grillvõre (kuivatusvõre)



Küpsetusplaat*



*Mõned mudelid

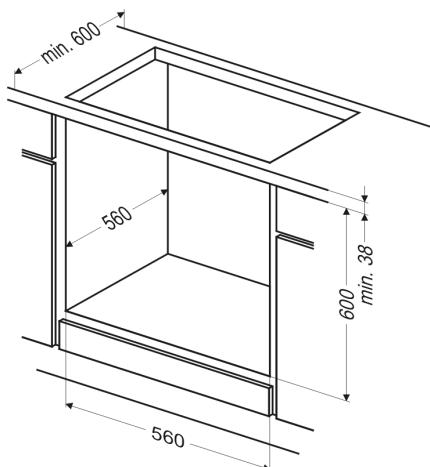
PAIGALDAMINE

Ahju paigaldamine

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

Vastasel juhul võib kaitsekiht deformeeruda või hakata koorma. Valmistage köögi-mööblisse joonisel näidatud paigalduskoht: A – paigaldamine plaadi alla, B – paigaldamine kõrgele.

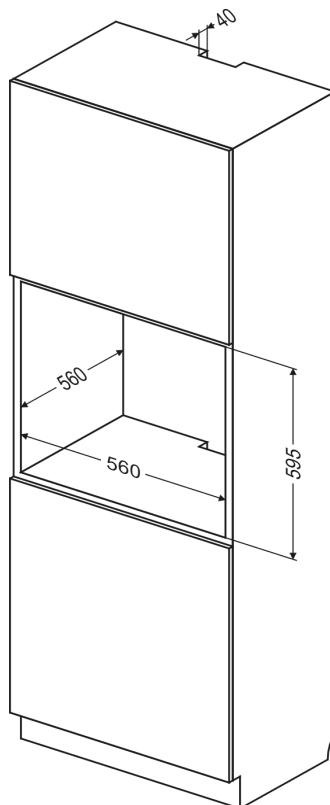
Kui kapil on tagasein, tuleb sinna lõigata ava toitekaabli läbiviiguks. Asetage ahi avasse ja kinnitage nelja kruviga. (Joonis C)



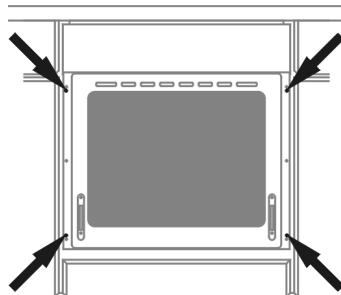
Joonis A

Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitatud!



Joonis B



Joonis C

PAIGALDAMINE

► Ühendamine elektrivõrku

- Ahi on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga $3 \times 1,5$ mm² pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pealisplaatist 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 toitejuhe, tohib seda asendada üksnes tootja või volitatud hoolduskeskuse tehnik.

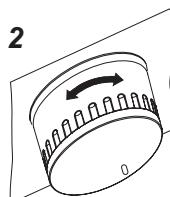
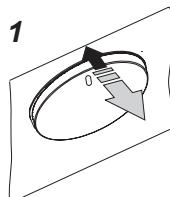
KASUTAMINE

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 peitetud 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 telje pinnal nii, et sobib ahju iga järgmise funktsiooni täitmist või siis pliidiplaadi tööd.



Tähelepanu!

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

Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit).

Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööl hakkaks.

Tähtis teave!

Elektrooniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrmeega puudutamisel.

Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

Tähtis!

Ahju sisemust võib pesta ainult sooja vee ja vähesel hulgal nõudepesuvahendiga.

KASUTAMINE

Taimer

A -digaalnäidik



MENU - programmaatori tööfunktsioonide valikunupp

< - sensor „-“

> - sensor „+“

JOOKSVA AJA SEADISTAMINE

Pärast vörkuühendamist 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 kellaaeag mällu.

Hiljem võib aega korrigeerida sensor < ja > abil.

Nii võib täpsustada jooksva aja näitu.

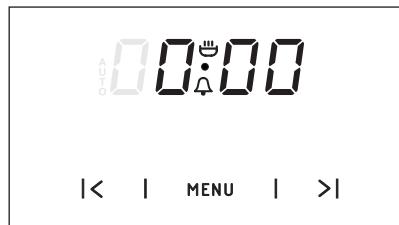
Tähelepanu!

Ahju töötamiseks on aja seadistamine vajalik.

Munakell

Munakella võib käivitada ükskõik millal, sõltumata programmaatori teiste aktiivfunktsoonide 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 tähistus on aktiivne.

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

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

Tähelepanu!

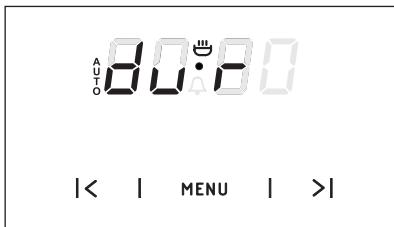
Kui helisignaali ei lülitata välja käsitsi, lülitub see välja ise umbes 7 minuti pärast.

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 uesti jooksvat aega ja põleb funktsiooni AUTO tähis. Seadistatud aja möödudes lülitub ahi automaatselt välja, kõlab helisignaal 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 juhnupuga 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:



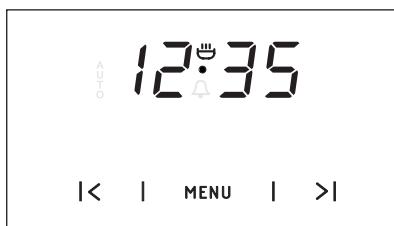
- seadistage väljalülitusaeg (kuumutuse lõpp) sensor < ja > abil - see aeg ei saa ületada 23 tundi ja 59 minutit.
 - seadistage ahju funktsiooninupp ja termoregulaatori nupp soovitud asenditesse

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 helisignaal ja funktsiooni AUTO tähis hakkab vilkuma.

- keerake aju 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 automaatrežimi seadistusi.

Automaatseadistuste muutmine:

- vajutage samaaegselt nuppuudele < ja >,

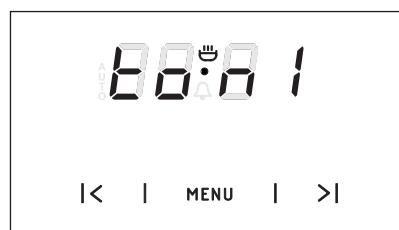
Munakella seadistuse muutmiseks:

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

Helisignaali tüübi muutmine

Helisignaali tüübi valimiseks:

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

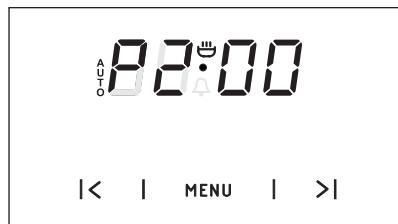


- valige nupu > abil soovitud signaal vahemikus 1 kuni 3.

Pürolüüs funktsioon

Pürolüüs kestust on võimalik seadistada vahemikus 2.00 tunnist 3.00 tunnini.

- seadistada aju funktsionivaliku pöörduv nupp asendisse **[P]**,
- sensoritega MENU, < i > seadistada pürolüüs kestus.



Tähelepanu! Enne pürolüütilise puhasustustükki aktiveerimist lugege läbi kasutusjuhendi punkt „Puhamistamine ja hooldus“.

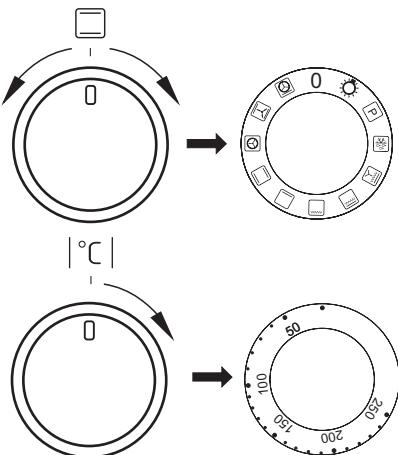
KASUTAMINE

► Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja röngasküttekeha)

Ahjal on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel röngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu 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 järgmisse funktsiooni täitmist või siis pliidiplaadi tööd.



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.



Pürolüusi funktsioon.

Ahju pürolüütiline puastus. Ahi kuuneneb temperatuurini kuni u 480 °C. Grillimisel või küpsetamisel jää nud toidujäägid muudetakse kergelt eemaldatavate tuhaks, mis pärast tsükli lõpetamist tuleb välja pühkida või eemaldada niiske lapiga.

Tähelepanu!

Enne pürolüütilise puastustsükli aktiveerimist lugege läbi kasutusjuhendi punkt „Puastamine 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 tulemuksena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemuksena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsonite grillimiseks.

KASUTAMINE



Grill

Funktsooninupp 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

Funktsooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad röngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub röngasküttekeha 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 määrdu nii kergesti.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld kollane ja punane. Kollase märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. Punase märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjas on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus punane-märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). Kollane märgutuli võib pöleda ka ahju s i e v a l g u s t u s e a s e n d i s .

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 tilkuva rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppuide 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 juhtnupudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED

► Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavasel kuumusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jäab tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jäätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalse 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 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 nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahлага või tulise sooliveega; külma veega kastmist ei soovitata.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja röngasküttekeha)

Toodete küpsetamise liigid	Ahju funktsioonid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [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
	<input checked="" type="checkbox"/>	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
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	70 - 90
	<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

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 pikenemisele.

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

Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhasdamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

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 sisesse 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 küttekeha määräata 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 sooja veega koos kerge pesuvahendiga.

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

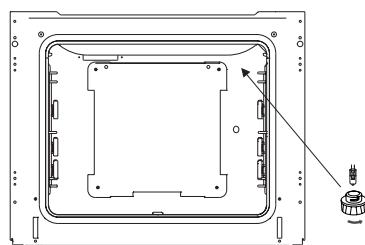
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

Ahju 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 pirnipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.



Ahju valgustus joonis

HOOLDUS JA PESEMINÉ

Pürolüüteline puastus

Ahju pürolüüteline puastus. 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 pürolüsifunktsiooni sisselülitamist.

Tähelepanu!

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

- Eemaldage ahjust suurem mustus.
- Puhastage ahju välisplind niiske lapiga.
- Järgige instruktsioone.

Puhastamise ajal.

- Ärge jätkage lappe kuumata ahju lähedale.
- Ärge lülitage sisse pliidiplaati.
- Ärge lülitage sisse ahju valgustust.
- Ahju uksel on lukk, mis teeb võimaluks ukse avamise puhastamise ajal. Ärge avage ust, et mitte katkestada puhastusprotsessi.

Tähelepanu!

Pürolüütise puastusprotsessi käigus võib pliit kuumeneda väga kõrge temperatuurini ja selle välispinnad võivad kuumeneda rohkem kui tavasiselt. Seetõttu jälgige, et lapsed ei viibiks pliidi läheduses.

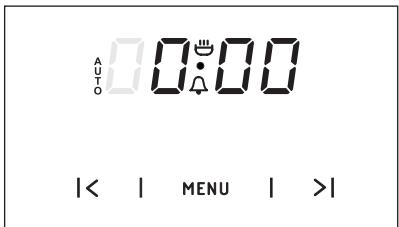
Puhastamise ajal tekivate aurude töttu peab köök olema hästi tuulutatud.

Pürolüütise puastamise protsess:

- Sulgege ahjuuks.
- Seadistage funktsioonivaliku pöördnupp asendisse Pürolüüs **P**.
- Programmaatori displeile ilmub pürolüusi kestuse aeg (2:00) ning sümbolid „auto“ ja „P“. Ühtlasi sättib ahju ukse luku indikaatorlili **|o~|**.

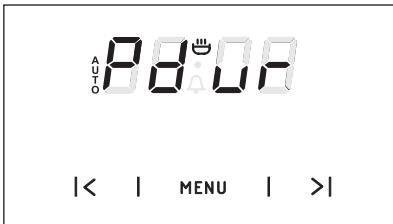


- Vajutage MENU umbes 3-4 minuti jooksul, kuni displeile ilmub 0.00.

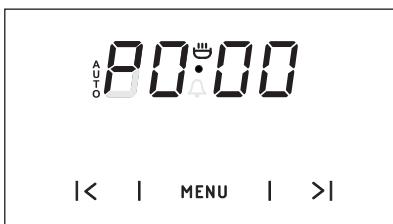


HOOLDUS JA PESEMINÉ

- Vajutage uuesti MENU. Dispeli näidikud hakkavad vilkuma Pdur.



- Valige protsesse 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 tähetab, et protsessi kestuse aeg on seadistatud .
- Algab puhastusprotsess. Ahi 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 indikaatorluli || kustub.
- Pärast ukse luku indikaatortule kustumist seadistage funktsionivaliku pöördnupp asendisse **0**.
- Pärast ukse lahti lukustumist ja ahju välja lülitamist võib avada ukse ja eemalda da tuhk pehme, niiske lapiga. Paigaldage külgmised juhikud ja teised tarvikud. Ahi on töövalmis.

Tähtis!

Juhul, kui pürolüüs aktiveerimise ajal oli uks juhuslikult lahti, katkestatab ahi puhastamise tsükli ja signaaliseerib seda ukse luku indikaatrotule vilkumisega. Sellisel juhul tuleb pürolüüs aktiveerimiseks seadistada funktsionivaliku nupp asendisse **0** ja alustada pürolüüs 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 köigepealt temperatuurini alla 160 °C ja seejärel lukustatakse uks lahti.

Ukse avariavamine.

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

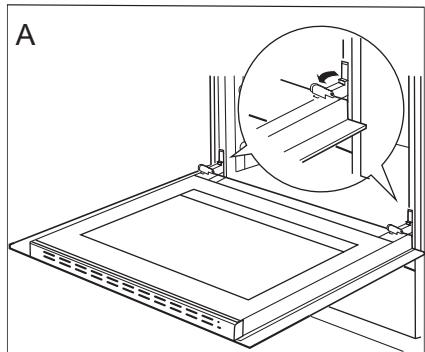
- seadistada pöördnupp asendisse „valgustus”;
- oodata 4 minutit;
- seadistada pöördnupp asendisse **0** – ahju uks peaks lukust lahti minema 10 minuti jooksul.

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

HOOLDUS JA PESEMINE

Ukse eemaldamine

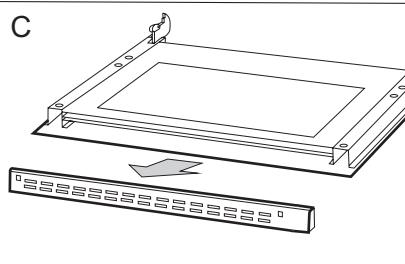
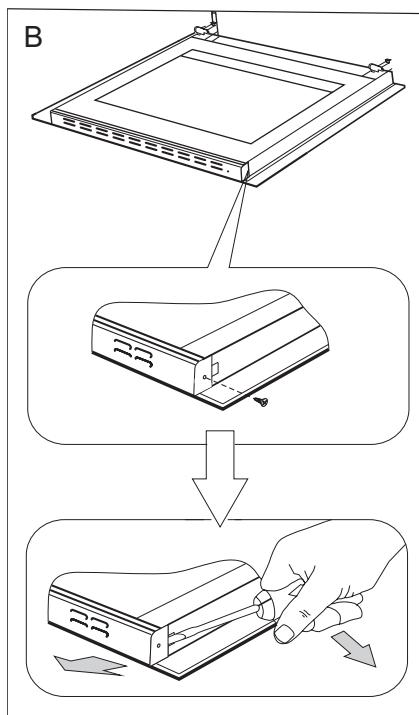
Parema juurdepääsu kindlustamiseks ahju-kambrile ja selle puastamiseks võib eemaldada ukse. Selleks tuleb avada uks ja tösta üles ukse hinge paigaldatud turvaelement (joonis A). Lükake uks kergelt kinni, töstke seda ülespoole ja võtke välja, ettepoole tömmates. Ukse uesti paigaldamiseks tuleb toimida vastupidises järjekorras. Ukse paigaldamisel tuleb tähelepanu pöörata sellele, et hinge soon paikneks korrektelt hinge sulul paikneval väljaualatuval elemendil. Pärast ahju ukse paigaldamist tuleb kindlasti alla tömmata turvaelement ja **see tihedalt kinni suruda**. Turvaelemendi ebaõige paigaldamine võib kahjustada ukse hinge ukse kinnipanekul.



Hingedede turvaelementide lahti kallutamine

Siseklaasi eemaldamine

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



HOOLDUS JA PESEMINE

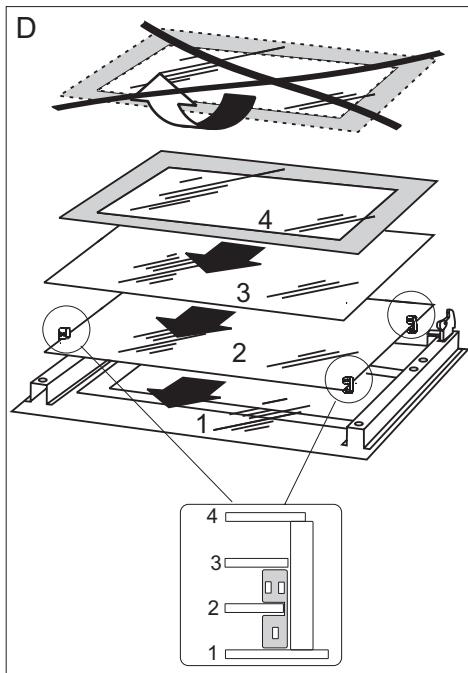
3. Võtke siseklaasi kinnitusest (ukse all-osas) välja. (Joonis D). Eemaldage keskmised klaasid.

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

Eemaldage keskmine klaas. (joonis D).

4. Peske klaase sooja vee ja vähesse puhas-tusvahendiga.

Klaaside uuesti paigaldamiseks tuleb toimi-da vastupidises järjekorras. Klaasi sile külg peaks paiknema pealpool, lõigatud nurgad allpool.



Siseklaaside eemaldamine

Ülevaatus

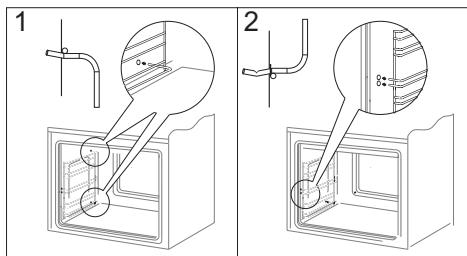
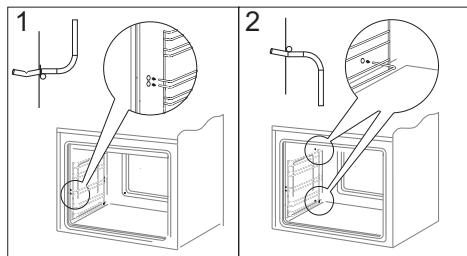
Lisaks pliidi ja ahju puastamisele kuulub ülevaatuse juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimi-mise kontroll. Pärast garantiaja 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 hool-duskeskus, millel on volitus seda tüüpi pliitiide hooldamiseks.

HOOLDUS JA PESEMINÉ

Tähtedega **D** märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidit tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tömmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist.



KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

TÖRGE	PÖHJUS	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 ahujuvalgustus	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.

