

Hisense

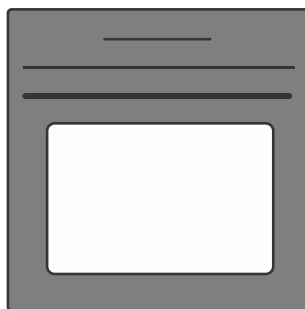
life reimagined

ET

EE

INTEGREERITUD AHJU

INTEGREERITUD AHI





Üksikasjalikumate juhiste ja näpunäidete saamiseks külastage aadressi <http://www.gorenje.com> või skannige andmeplaadil olevat QR-koodi.

Enne seadme ühendamist lugege instruktsioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

1. Ohutusnõuded

OLULISED OHUTUSALASED ABINÕUD – LUGEGE HOOLIKALT JUHENDIT JA JÄTKE SEE ALLES EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Katkestamise meetod tuleb fikseeritud juhtmetele inkorporeerida juhtmeskeemi järgi.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude (ainult ühendusjuhtmega kodumasinate puhul) ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

Seda seadet võivad kasutada 8aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või ilma kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme kasutamisel ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega kasutajapoolset hooldust teostada.

HOIATUS: juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Noored lapsed tuleb hoida seadmest eemale.

HOIATUS! Seade ja mõned selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal väga kuumaks minna. Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist. Alla 8aastaseid lapsi tuleks seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või spetsiaalsete juhtsüsteemide järgi.

Kasutage ainult selles ahjus kasutamiseks soovitatavat temperatuuriandurit.

Ärge kasutage ahjuukse klaasi/pliidi hingedega katete klaasi (nagu asjakohane) puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemise.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupesureid ega kõrgsurvepesureid, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist kontrollige, et ahi on vooluvõrgust eemaldatud, et hoida ära võimaliku elektrilööki.

Ärge kunagi valage vett otse ahjuõone põhja.
Temperatuurierinevused võivad emailikihti kahjustada.

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja helistage volitatud teeninduskeskusesse.

2. Muud tähtsad ohutushoiatused

Soovitame (seadme kaalu tõttu) seadme kandmiseks ja paigaldamiseks kasutada vähemalt kahte inimest.

Ärge tõstke seadet ukse käepidemest kinni hoides.

Ärge seiske ega istuge avatud ahjuuksel ega nõjatuge sellele. Samuti ärge pange ahju uksele raskeid esemeid.

Kontrollige, et ventilatsioonivad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge vooderdage ahjuõont alumiiniumfooliumiga ega hoidke ahju põhjas küpsetusplaate ega muid kööginõusid.

Küpsetamise protsessi lõpus ja küpsetamise ajal olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellega kaasneb põletamise oht.

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja helistage volitatud teeninduskeskusesse.

Ahju saab ohutult kasutada nii küpsetusplaadi siinidega kui ka ilma.

Ärge hoidke ahjus esemeid, mis võivad ahju sisselülitamisel tekitada ohu.

Enne seadme ühendamist toitega jätke see mõneks ajaks toatemperatuurile, et kõik komponendid kohaneksid toatemperatuuriga.

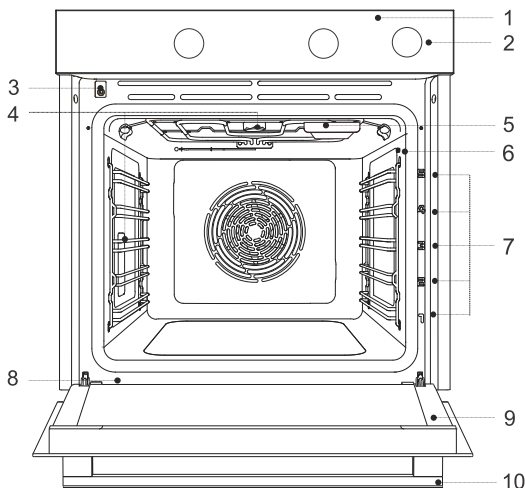
Ärge kasutage seadet temperatuuril alla 5 °C.

Küpsetades auru sissepritsel, avage ahju uks küpsetamisprotsessi alati täies ulatuses. Jättes selle tegemata, võib ahjuõonest tõusev aur mõjutada juhtseadme tööd.

Asetage aurustusnõu seadmesse ainult siis, kui küpsetate auru sissepritsesega. Kui te auru sissepritsse funktsiooni ei kasuta, eemaldage see.

Eemaldage ja asendage aurustusalus alles siis, kui ahi on täielikult jahtunud.

3. Kodumasinna kirjeldus



1. Juhtseade
2. Veepaagi nupp
3. Ukse lüüti
4. Valgustus
5. Aurustusalus
6. Temperatuurianduri pesa
7. Riiulite tasemed (1–5)
8. Andmesilt
9. Ahju uks
10. Ukse käepide

3.1 Ahju seadmed ja tarvikud

⚠ HOIATUS!
Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

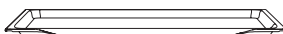
TRAASTREST



UNIVERSAALNE SÜGAV
KÜPSETUSPLAAT



MADAL KÜPSETUSPLAAT



TEMPERATUURIANDUR
(KÜPSETUSANDUR)



PERFOREERITUD MADAL
KÜPSETUSPLAAT



⚠ HOIATUS!
Traatresti sisestamisel siini veenduge alati, et selle kõrgendatud osa oleks taga ja suunaga ülespoole.

Madal küpsetusplaat võib ahjus soojenedes deformeeruda. Kui see maha jahtub, võtab see algkuju tagasi. Selline deformeerumine ei mõjuta selle funktsionaalsust.

4. Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage ahjust tarvikud ja kõik pakendid (papp, vahtpolüstürool).
- Pühkige ahju tarvikud ja sisustus niiske lapiga üle. Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi lappe või puhastusvahendeid.
- Kuumutage tühja ahju umbes ühe tunni jooksul, nii et ülemine ja alumine küttesüsteem on temperatuuril 250 °C. Tunnete iseloomulikku uue ahju lõhna; seega õhutage selle protsessi ajal ruumi põhjalikult.

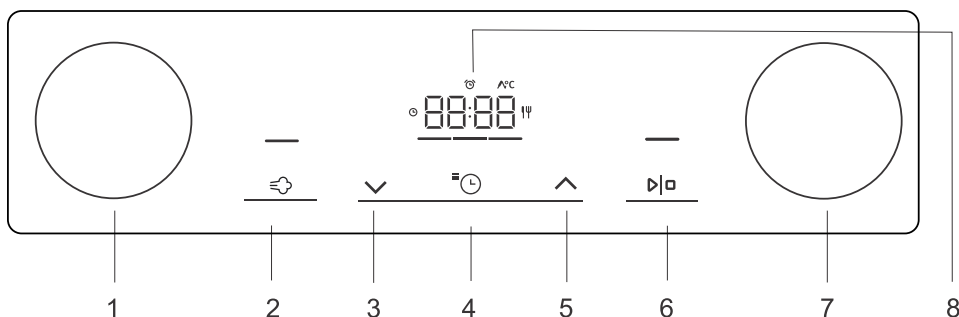
5. Seadme kasutamine



TEAVE!





Klahvidelt parema vastuse saamiseks puudutage klahve sõrmeotsa suurema alaga. Iga kord, kui vajutate klahvi, kinnitatakse seda lühikese helisignaaliga.

Puudutage ∇ või \blacktriangle klahvi valitud seadistuse muutmiseks. Kinnitage seadistus, vajutades $\triangleright|\square$ klahvi.



1. süsteemi valikunupp
2. Auru sissepritse klahv, tühistamise või tagasiklahv
3. Väärtuse vähendamise nupp
4. Taimer funktsiooni ja seadete nupp
5. Väärtuse suurendamise nupp
6. start / stop klahvi programmi käivitamiseks või peatamiseks
7. Temperatuuriseadete nupp
8. Näidik

Kiirklahv:		
Puudutage korra klahvi – seade kinnitamiseks.	Vajutage ja hoidke klahvi all (4 sek) – lisaseadistusteks.	Pöörake nuppu – seadete vahel lülitumiseks ja seadete valimiseks.

			
Esimene samm	Vahesamm	Ootel/rakendamine	Valikuline samm

5.1 Esmakordne sisselülitamine

Esmalt valige ja kinnitage põhiseadistused: kellaaeg (**CLoc**), helisignaali tugevus (**Vol**), ekraani heledus (**brh**).



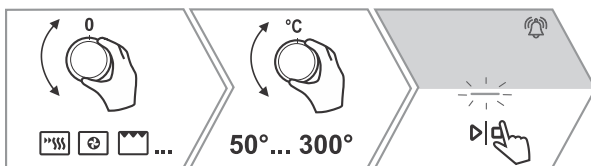
Vee kareduse testimine




Aurusüsteemi puhastamine sõltub nii auru sissepritsega küpsetamise sagedusest kui ka kasutava vee karedusest.

Kastke testpaber (tarnitakse koos seadmega) üheks (1) sekundiks vette. Oodake üks minut, seejärel vaadake paberil olevate triipude arvu. 6. Üldiste seadistuste valimine):











4 rohelist triipu - Hrd 1	1 punane - Hrd 2	2 punast triipu - Hrd 3
3 punast triipu - Hrd 4	4 punast triipu - Hrd 5	

5.2 Küpsetamise põhiseadistuste valimine



Sümbol	Kasutamine
	AHJU KIIRE EELSOOJENDAMINE Selleks, et saavutada seadistatud temperatuur võimalikult kiiresti. Kui ahi on eelsoojendatud seadistatud temperatuurini, kostab lühike signaal ja kella all olev kriips süttib. Seejärel saate valida süsteemiseadistuse, mida soovite toidu valmistamiseks kasutada. See funktsioon ei sobi küpsetamiseks.
	ÜLEMINE JA ALUMINE VENTILAATORIGA KÜTTESEADE¹⁾ Toidu ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil ning sufleede valmistamiseks.
	SUUR GRILL VENTILAATORIGA¹⁾ Linnuliha ja suuremate lihalõikude röstimiseks rösteri all.

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
	INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÖHKKÜPSETUS)¹⁾ See toiduvalmistamise meetod annab tulemuseks krõmpsuva kooriku ilma lisatud rasvata. Tegemist on kiirtoidu praadimise tervisliku versiooniga, kus küpsetatud toidus on vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud toodete jaoks, mis on valmis praadimiseks (friikartulid, kananagitsad).
	KUUM ÖHK Liha ja köögiviljade röstimiseks või küpsetiste küpsetamiseks.
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks (aeglane küpsetamine).
	SUUR GRILL Kasutage seda süsteemi, et grillida suures koguses lameda kujuga toitu nagu röstsai, lahtised võileivad, grillvorstid, kala, vardad jne, samuti gratäänide valmistamiseks ja koorikute pruunistamiseks. Ahju sisemuse ülaosasse paigaldatud kütteseadmed soojendavad ühtlaselt kogu pinda. Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C.
	AEGLANE KÜPSETAMINE²⁾ Liha, kala ja kondiitritoodete aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel riulil. See toiduvalmistamise meetod jätab lihale suurema veesisalduse, mistõttu see on mahlasem ja pehmem, samas kui kondiitritooted on ühtlaselt pruunistunud/küpsenud. Seda süsteemi kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C.
	PITSASÜSTEEM See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riulil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv.
	KÜLMUTATUD TOITUDE RÖSTIMINE See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul, ilma eelsoojendusega. Optimaalne eelnevalt küpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade jaoks.
	SULATAMINE Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (koogid, kondiitritooded, sai, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad) kontrollitud sulatamiseks. Sulatamisprotsessi ajal pöörake toitu ümber, segage seda ja eraldage kõik kokukülmunud tükid. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks soovitage liha ja muud õrna tekstuuriga toitu sulatada aeglaselt külmikus.
	PUHASTAMINE – STEAM CLEAN See programm hõlbustab plekkide eemaldamist ahjust.
	AHJU VALGUSTUS: Ahju tuli lülitatakse sisse, kui süsteem on valitud või kui nupp on pööratud valgustusasendisse.

1)  Süsteemid võimaldavad auru süstmist toiduvalmistamise ajal (vt peatükki Auru lisamine).

2) Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.

5.3 Taimeri funktsioonid

		Ajastatud toiduvalmistamine
		Viivatud lõpu määramine
		Minutilugeja seadistamine

TEAVE!

Toiduvalmistamisaja või viitkävitusse määramisel lõpetab ahi automaatselt töötamise. Ekraanil kuvatakse **End**.

Kui seadistatud küpsetusaeg läbi saab, kostab helisignaali, mille saate mis tahes klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitatakse helisignaali automaatselt välja.

Ajastatud toiduvalmistamine

Selles režiimis saate seadistada ahju töötamise kestuse (toiduvalmistamisaja).

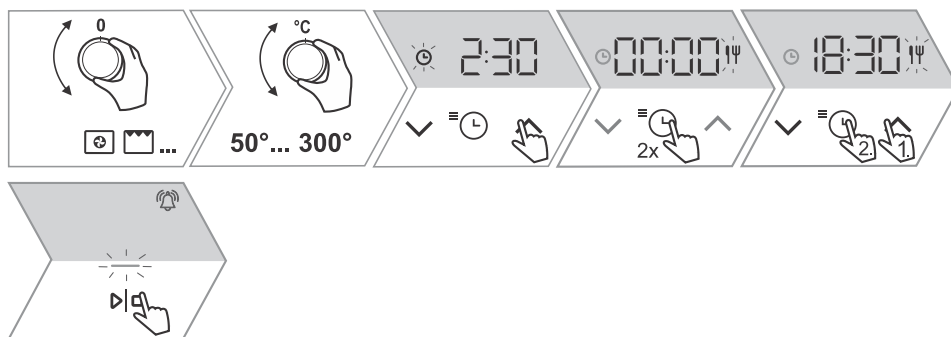


Viivatud lõpu määramine


Kasutage seda funktsiooni, kui soovite hakata ahjus toitu valmistama teatud aja möödudes. Asetage toit ahju, seejärel seadistage süsteem ja temperatuur. Seejärel seadistage küpsetusaeg ning aeg, millal soovite, et toit oleks valmis (küpsetamise lõpp).

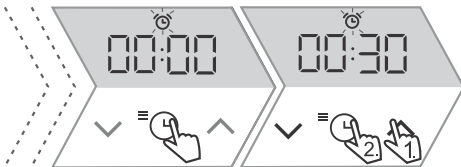
Näide:

Praegune aeg: 12.00 (keskpäev); Toiduvalmistamisaja: 2 t 30 min; Küpsetamise lõpp: 18.30




Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saab kasutada siis, kui ahi ei tööta või küpsetusprotsessi ajal (puudutage  klahvi kaks korda).



5.4 Auru sissepritse

Käivitage funktsioon enne toiduvalmistamise alustamist või esimestel minutitel. Aur loob parema kooriku ja parandab krõmpsuvust.

Seda funktsiooni saab kasutada, kui olete valinud auru lisamisega süsteemi (kriips klahvi kohal  on osaliselt valgustatud). Eelkuumutamine auru sissepritsega süsteemides ei ole soovitatav.

Kui see funktsioon on aktiivne, võite kuulda pumba heli, mis on osa seadme tavapärasest tööst.

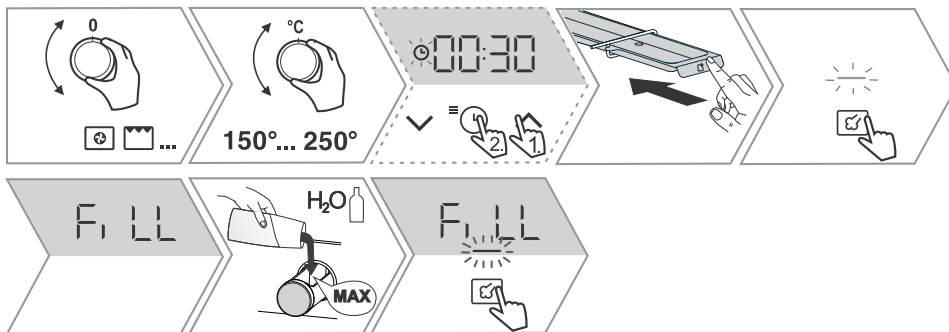
Täitke paak alati puhta veega veevõrgust või pudeliveega, milles pole lisandeid. Paaki valatav vesi peab olema toatemperatuuril, umbes 20 °C (+/- 10 °C).

Kui 20 minuti pärast on paagis pärast küpsetamist veel vett, kuvatakse ekraanil **EnnP**. Süsteemi valikuNUPP peab olema asendis „0“.

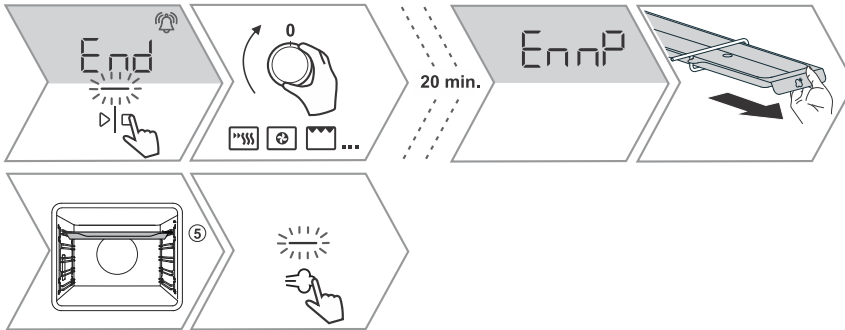
HOIATUS!

Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett ega muid sarnaseid vedelikke. Kasutage ainult värsket kraanivett, pehmendatud vett või gaseerimata mineraalvett.

Protsessi algus:



Protsessi lõpp:



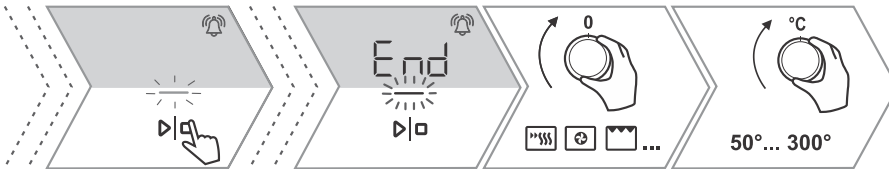
☀️ TEAVE!

Veepaaki saab tühjendada igal ajal, vajutades pikalt ☞. Süsteemi valikuNUPP peab olema asendis "0".

☀️ TEAVE!

Ahju kuumutamisel võib aurustusalus deformeeruda, kuid see ei mõjuta selle funktsiooni.

5.5 Küpsetamise algus ja lõpp



☀️ TEAVE!

Ahju kuumutamisel võib aurustusalus deformeeruda, kuid see ei mõjuta selle funktsiooni.


6. Üldiste seadistuste valimine

Ajaseadistuse näide:























Märguande helitugevuse reguleerimise näide:



CLoc	Kell
Vol	Helisignaali tugevus
brh	Ekraani heledus
nGht	Ekraani öörežiim – funktsioon häärdab ekraani automaatselt (lülitub ekraani heledusest kõrgemalt madalaimale) öösel (20.00 kuni 6.00)
hidE	Ooterežiim – see funktsioon lülitab kella kuva automaatselt sisse või välja.
FAct	Tehase vaikeseadistuste taastamine – valige rES tehase vaikeseadistuste valimiseks ning kinnitage, vajutades ja hoides all start / stop klahvi. Hoidke klahvi all, kuni kõik põlevad kriipsud kaovad.
Wh5	Veekaredus - saate valida viie veekareduse taseme vahel. Vaikeseadistus on tase 5.
dEcL	Katlakivieemaldus - saate selle ise aktiveerida; muul juhul soovib ahi seda pärast teatud arvu aurufunktsiooni kasutamise tsükleid (ekraanil kuvatakse dEcL). Funktsiooni sisselülitamiseks valige YES ja selle väljalülitamiseks valige NO.
Lisafunktsioonide menüüst lahkumiseks puudutage  .	

7. Toiduvalmistamise tabel

MÄRKUS: Nõud, mis nõuavad täielikult eelsoojendatud ahju, on tabelis näidatud ühe tärniga * .

Roog			 °C	 min
SAIAKESED JA PAGARITOOTED				
Vormisaiakesed/koogid				
Biskviitkook	3		150	30-40
täidisega pirukas	1		180	90-120
struudel	2		180-190	60-70
muffinid	3		160 *	20-30
pärmiga kergitatud väikeküpsetis	2		180 *	17-22
lehttainas	3		170	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised	3		140	30-40
küpsised	3		140	20-30
leib/sai küpsetusplaadil	2	 + 	190-200	40-55
vormileib/-sai	2		190-200	30-45
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed)	3	 + 	200-210	10-15
röstsai/-leib	5		230	4-7
pitsa	1		300 *	4-7
veisepraad (puusatükk, ristluutatükk), 1,5 kg	2		160-170	130-160

Tabel jätkub eelmiselt lehel

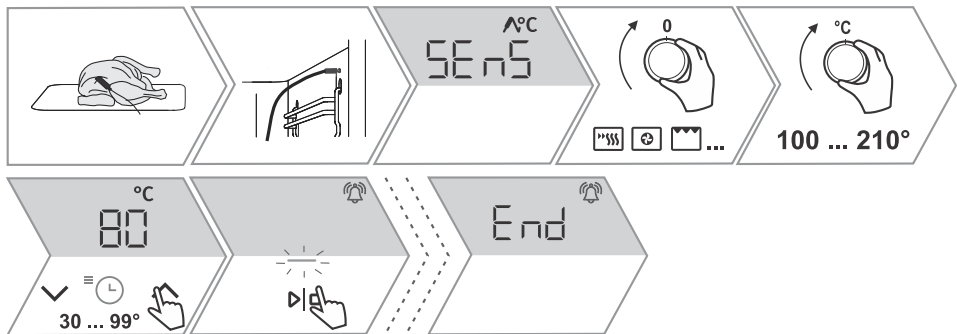
Roog			°C	min
seapraad, rümp, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2–2,0 kg	2	+	200-220	60-80
kanatiivad	4		210-220	30-45
terve kala, 350 g	4	+	230-240	12-20
ahjukartulid, lõigud	3	+	210-220 *	30-40
friikartulid	3		210-220	20-25
lasanje	2		180-190	35-45
küpsetatud magustoit	2		160-180	40-60
säilitamine	2		180	30
uuesti soojendamine	3		60-95	/
taldriku soojendamine	2		75	15

7.1 Küpsetamine temperatuurianduriga

Temperatuuriandur võimaldab toidu valmistamise ajal toidu sisetemperatuuri täpselt jälgida.

PANE TÄHELE: Täpsemad juhised leiате seadme veebilehelt (vt lk 2).

⚠ HOIATUS!
Temperatuuriandur ei tohiks olla kütteelementide vahetus läheduses.



8. Hooldus ja puhastamine

Puhastage seadet regulaarselt ning suurema mustuse ja katlakivi eemaldamiseks kasutage sooja vett ja nõudepesuvahendit. Kasutage puhast pehmet lappi või käsna.

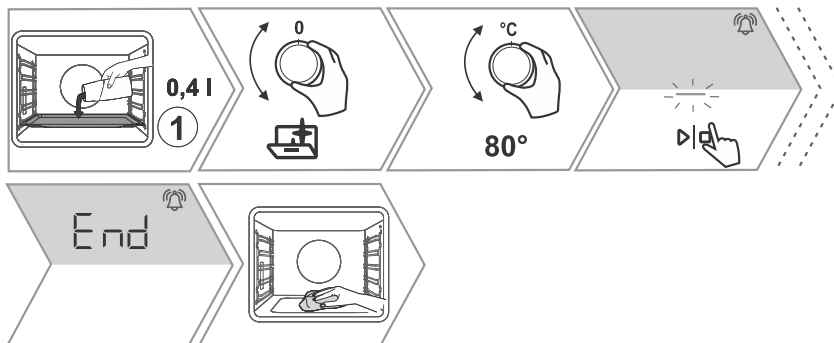


HOIATUS!

Enne puhastamist eemaldage seade kindlasti vooluvõrgust ja oodake, kuni see on maha jahtunud.

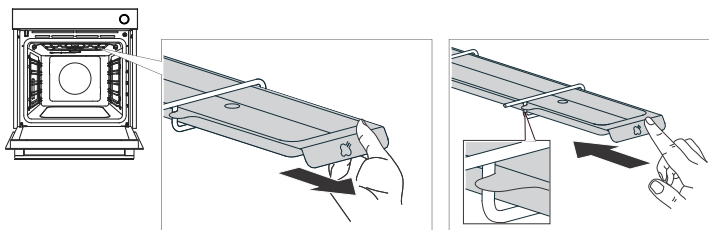
Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada.

8.1 Steam Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks



8.2 Aurustusalususe puhastamine

Eemaldage mahuti ja puhastage seda käsitsi nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas. Kui mahutisse on kogunenud katlakivi, võite leotada seda katlakivieemaldusvahendis (kasutage katlakivieemaldusvahendit vastavalt tootja juhistele) või lauaäädikas. Mahutit tuleb pärast puhastamist ja enne tagasi paigaldamist põhjalikult loputada. Enne uuesti auru sissepritsega küpsetamist sisestage aurutusnõu tagasi siinidele ja lükake see ettevaatlikult lõpuni sisse.



HOIATUS!

Pärast kasutamist võib aurustusalusus olla kuum ja selles võib olla veel vett. Põletushaavade vältimiseks oodake, kuni ahi jahtub täielikult.

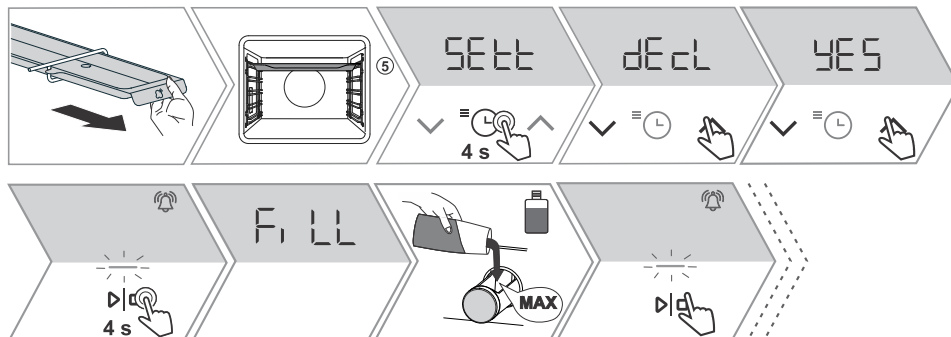
Kui alust ei panda tagasi, tilgub vesi auru sissepritset kasutades toidule.

8.3 Aurusüsteemi puhastamine

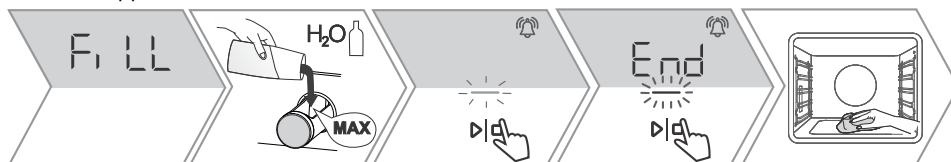
Aurusüsteemi puhastamine sõltub nii auru sissepritsega küpsetamise sagedusest kui ka kasutava vee karedusest.

 – Katlakivi eemaldamise vahend H_2O  – Vesi

Protsessi algus:



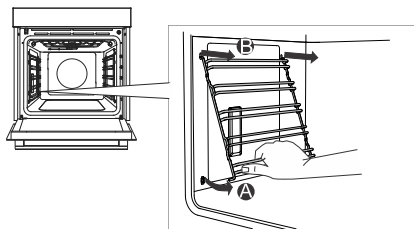
Protsessi lõpp:



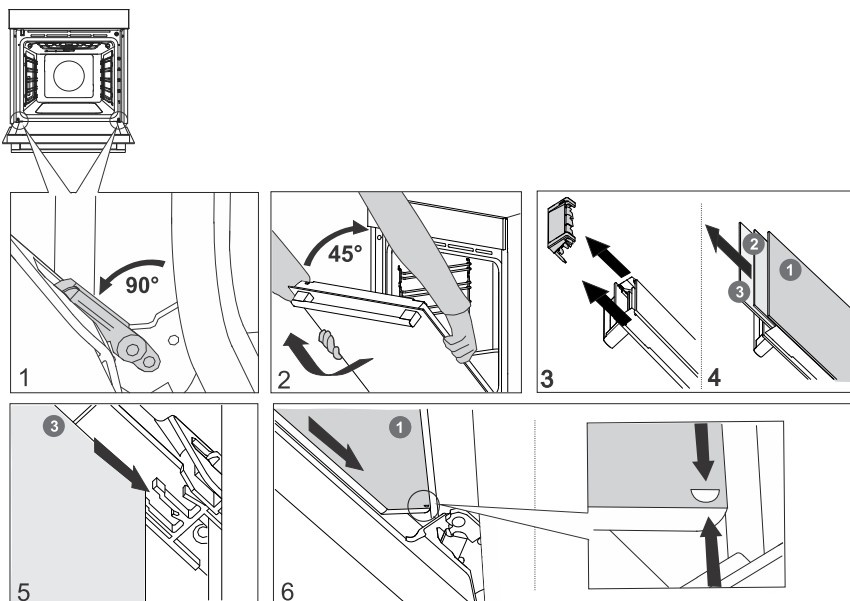
TEAVE!

Kui te ei soovi aurusüsteemi ahju soovitatud hetkel puhastada, saab selle lõpetada, valides **VÄLJA**. Võite katlakivi eemaldamise programmi tühistada kuni kolm korda. Pärast seda keelab ahi aurufunktsiooni toimimise.

8.4 Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine

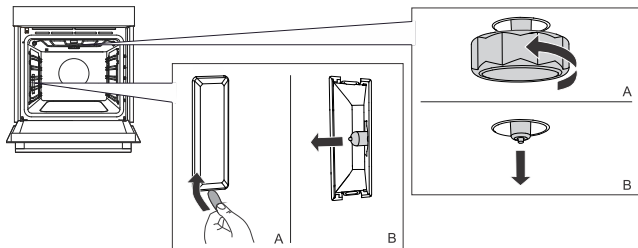


8.5 Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine



8.6 Lambi vahetamine

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



9. Erihoiatused ja veateated

Garantiiperioodi ajal tohivad mistahes remonti teostada vaid volitatud hooldustöökajad.

Enne mistahes remondi alustamist kontrollige, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud, selleks eemaldage kaitse või tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja.

Seadme omavoliiline remont võib tekitada elektrilöögi ja lühise ohtu; seetõttu ärge seda tehke. Jätke selline töö asjatundja või hooldustehniku hooleks.

Seadme kasutamisel tekivate väikeste probleemide korral vaadake sellest juhendist, kas saate probleemi ise lahendada.

Kui seade ei tööta korralikult või on sobimatu kasutamise või käsitlemise tõttu üldse ebapiisav, ei ole hooldustehniku kohalekutsumine tasuta isegi garantiiaja jooksul.

Andmeplaat põhiteabega seadme kohta on kinnitatud ahju servale.

9.1 Rikkeotsingu ja tõrgete tabel

Probleem/viga	Põhjus
Teie kodu peakaitse põleb sageli läbi.	Kutsuge hooldustehnik.
Ahju valgustus ei tööta.	Ahju lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud jaotises „Pirni vahetamine“.
Juhtseade ei reageeri, ekraan on tاردunud.	Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti (vabastage kaitse või lülitage pealüliti välja); seejärel ühendage seade uuesti ja lülitage see sisse.
Kuvatakse veakood ErrX . Kahekohalise veakoodi korral kuvatakse ekraanil ErXX.	Elektroonilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole.
Ekraanil kuvatakse SEnS, kui temperatuuriandur pole ühendatud.	Puhastage pistikupesa. Proovige temperatuuriandurit mitu korda järjest ühendada ja lahti ühendada.
Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme vales ühendamisest või kasutamisest tulenevat remonti ega garantiinõudeid. Sel juhul tasub kasutaja remondikulud ise.	

10. Keskkonnakaitse



Meie **pakendid** on valmistatud keskkonnasõbralikest materjalidest, mida on võimalik taaskasutada või hävitada keskkonda ohustamata. Pakkematerjalid kannavad vastavat tähistust.

Sümbol tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi ära visata olmeprügi hulka. See tuleb üle anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Kandes hoolt selle seadme korrektse **kasutusest kõrvaldamise** eest, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida võib põhjustada selle seadme vale jäätmekäitlus. Selle seadme utiliseerimise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun võtke ühendust oma kohaliku omavalitsusega, majapidamisjäätmete kogumise teenistusega või kauplusega, kust te seadme soetasite.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

11. Toiduvalmistamise test





















EN60350-1: Kasutage ainult tootja tarnitud varustust.

Sisestage küpsetusplaat alati lõpuni traatjuhiku lõppasendisse. Asetage vormidesse küpsetatud saiakesed või koogid nagu pildil näidatud.

* Eelsoojendage seadet kuni see saavutab seadistatud temperatuuri. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

** Eelsoojendage seadet 10 minutit. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

*** Keerake pärast 2/3 toiduvalmistamisaja möödumist.

KÜPSETAMINE						
Roog	Varustus	hallitus asukoht		°C	min	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	140	30-40	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	150	30-40	
küpsised – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	140	45-55	
küpsised – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 4, 5	135	50-60	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160 *	20-30	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160	30-40	
koogikesed – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	145	40-50	
muffinid – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		1	150	45-55	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		3	160	45-55	
biskviit – kaks resti/taset	2 × ümmargune metallvorm, läbimõõt 26cm/traatrest		2, 4	160 **	45-55	
õunakook	2 × ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		1	170	90-120	
õunakook	2 × ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		2	170	80-110	
PRAADIMINE						
röstsai/-leib	traatrest		5	230	4-7	
pljeskavica (hakklihakotlet)	traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena		5	230	20-35 ***	

AURUGA VALMISTAMINE

Roog	Varustus	hallitus asukoht		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
kook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest					
seemneleib	madal küpsetusplaat					
kuklid	madal küpsetusplaat					
leib/sai	madal küpsetusplaat					



Hisense
life reimagined



870832-a6



Hisense

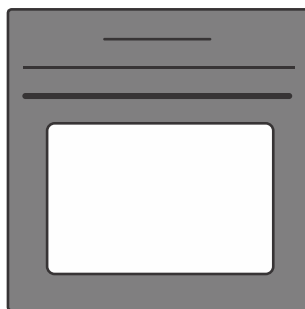
life reimagined

ET

EE

INTEGREERITUD AHJU

INTEGREERITUD AHI





Üksikasjalikumate juhiste ja näpunäidete saamiseks külastage aadressi <http://www.gorenje.com> või skannige andmeplaadil olevat QR-koodi.

Enne seadme ühendamist lugege instruktsioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

1. Ohutusnõuded

OLULISED OHUTUSALASED ABINÕUD – LUGEGE HOOLIKALT JUHENDIT JA JÄTKE SEE ALLES EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Katkestamise meetod tuleb fikseeritud juhtmetele inkorporeerida juhtmeskeemi järgi.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude (ainult ühendusjuhtmega kodumasinate puhul) ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

Seda seadet võivad kasutada 8aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või ilma kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme kasutamisel ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega kasutajapoolset hooldust teostada.

HOIATUS: juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Noored lapsed tuleb hoida seadmest eemale.

HOIATUS! Seade ja mõned selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal väga kuumaks minna. Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist. Alla 8aastaseid lapsi tuleks seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või spetsiaalsete juhtsüsteemide järgi.

Kasutage ainult selles ahjus kasutamiseks soovitatavat temperatuuriandurit.

Ärge kasutage ahjuukse klaasi/pliidi hingedega katete klaasi (nagu asjakohane) puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemise.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupesureid ega kõrgsurvepesureid, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist kontrollige, et ahi on vooluvõrgust eemaldatud, et hoida ära võimaliku elektrilööki.

Ärge kunagi valage vett otse ahjuõõne põhja.
Temperatuurierinevused võivad emailikihti kahjustada.

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Ühendage seade
vooluvõrgust lahti ja helistage volitatud teeninduskeskusesse.

2. Muud tähtsad ohutushoiatused

Soovitame (seadme kaalu tõttu) seadme kandmiseks ja paigaldamiseks kasutada vähemalt kahte inimest.

Ärge tõstke seadet ukse käepidemest kinni hoides.

Ärge seiske ega istuge avatud ahjuuksel ega nõjatuge sellele. Samuti ärge pange ahju uksele raskeid esemeid.

Kontrollige, et ventilatsioonivad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge vooderdage ahjuõõnt alumiiniumfooliumiga ega hoidke ahju põhjas küpsetusplaate ega muid kööginõusid.

Küpsetamise protsessi lõpus ja küpsetamise ajal olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellega kaasneb põletamise oht.

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja helistage volitatud teeninduskeskusesse.

Ahju saab ohutult kasutada nii küpsetusplaadi siinidega kui ka ilma.

Ärge hoidke ahjus esemeid, mis võivad ahju sisselülitamisel tekitada ohu.

Enne seadme ühendamist toitega jätke see mõneks ajaks toatemperatuurile, et kõik komponendid kohaneksid toatemperatuuriga.

Ärge kasutage seadet temperatuuril alla 5 °C.

Küpsetades auru sissepripsel, avage ahju uks küpsetamisprotsessi alati täies ulatuses. Jättes selle tegemata, võib ahjuõõnest tõusev aur mõjutada juhtseadme tööd.

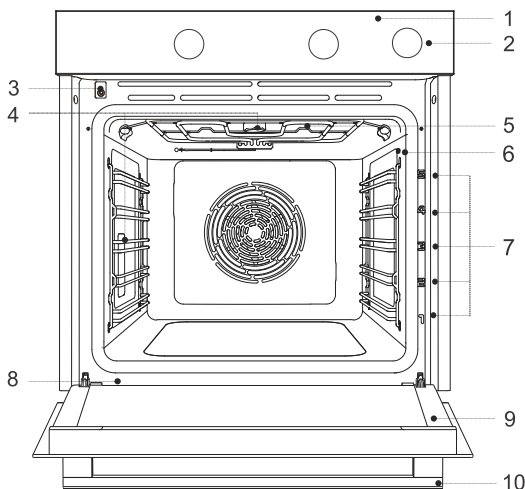
Eemaldage ja asendage aurustusalus alles siis, kui ahi on täielikult jahtunud.

3. Kodumasinna kirjeldus



HOIATUS!

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.



1. Juhtseade
2. Veepaagi nupp
3. Ukse lüliti
4. Valgustus
5. Aurustusalus
6. Temperatuurianduri pesa
7. Riiulite tasemed (1–5)
8. Andmesilt
9. Ahju uks
10. Ukse käepide

3.1 Ahju seadmed ja tarvikud

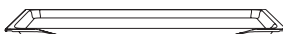
TRAASTREST



UNIVERSAALNE SÜGAV
KÜPSETUSPLAAT



MADAL KÜPSETUSPLAAT



TEMPERATUURIANDUR
(KÜPSETUSANDUR)



PERFOREERITUD MADAL
KÜPSETUSPLAAT



HOIATUS!

Traatresti sisestamisel siini veenduge alati, et selle kõrgendatud osa oleks taga ja suunaga ülespoole.

Madal küpsetusplaat võib ahjus soojenedes deformeeruda. Kui see maha jahtub, võtab see algkuju tagasi. Selline deformeerumine ei mõjuta selle funktsionaalsust.

4. Enne esmakordset kasutamist

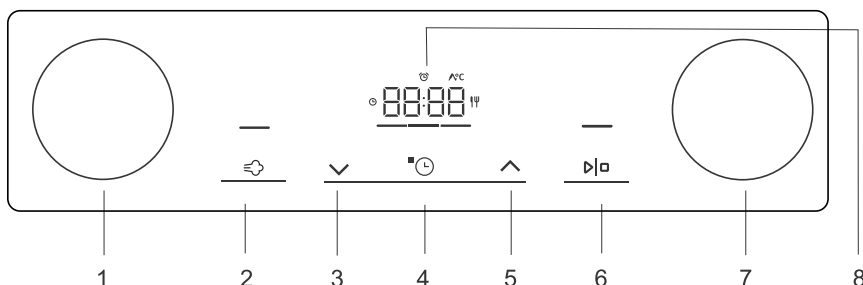
- Eemaldage ahjust tarvikud ja kõik pakendid (papp, vahtpolüstürool).
- Pühkige ahju tarvikud ja sisustus niiske lapiga üle. Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi lappe või puhastusvahendeid.
- Kuumutage tühja ahju umbes ühe tunni jooksul, nii et ülemine ja alumine küttesüsteem on temperatuuril 250 °C. Tunnete iseloomulikku uue ahju lõhna; seega õhutage selle protsessi ajal ruumi põhjalikult.

5. Seadme kasutamine

⚠️ TEAVE!

Klahvidelt parema vastuse saamiseks puudutage klahve sõrmeotsa suurema alaga. Iga kord, kui vajutate klahvi, kinnitatakse seda lühikese helisignaaliga.

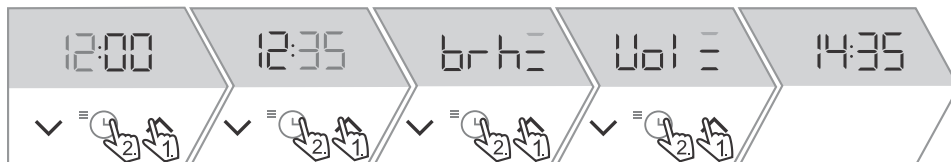
Puudutage ∇ või \blacktriangle klahvi valitud seadistuse muutmiseks. Kinnitage seadistus, vajutades ⏸ klahvi.



1. süsteemi valikunupp
2. Auru sissepritse klahv, tühistamise või tagasiklahv
3. Väärtuse vähendamise nupp
4. Taimeri funktsiooni ja seadete nupp
5. Väärtuse suurendamise nupp
6. start / stop klahvi programmi käivitamiseks või peatamiseks
7. Temperatuuriseadete nupp
8. Näidik

5.1 Esmakordne sisselülitamine

Kõigepealt valige ja kinnitage põhiseadistused: kell (**CLoc**), ekraani heledus (**brh**), helisignaali tugevus (**Vol**).



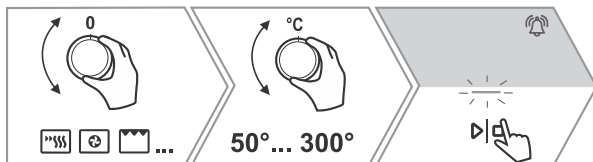
Vee kareduse testimine

Aurusüsteemi puhastamine sõltub nii auru sissepritsega küpsetamise sagedusest kui ka kasutava vee karedusest.

Kastke testpaber (tarnitakse koos seadmega) üheks (1) sekundiks vette. Oodake üks minut, seejärel vaadake paberil olevate triipude arvu. 6. Üldiste seadistuste valimine):

4 rohelist triipu - Hrd 1	1 punane - Hrd 2	2 punast triipu - Hrd 3
3 punast triipu - Hrd 4	4 punast triipu - Hrd 5	

5.2 Küpsetamise põhiseadistuste valimine










TEAVE!

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

Sümbol	Kasutamine
	AHJU KIIRE EELSOOJENDUS Seadistatud temperatuuri võimalikult lühikese aja jooksul saavutamiseks. Kui ahi on soojenenu soovitud temperatuurini, on soojendamise protsess lõpule viidud. Sellele järgneb süsteemi seadistus, mida soovite toidu valmistamiseks kasutada. See funktsioon ei sobi toidu valmistamiseks.
	ÜLEMINE JA ALUMINE VENTILAATORIGA KÜTTESEADE¹⁾ Toidu ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil ning sufleede valmistamiseks.
	SUUR GRILL VENTILAATORIGA¹⁾ Linnuliha ja suuremate lihalõikude röstimiseks rösteri all.
	INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÖHKKÜPSETUS)¹⁾ See toiduvalmistamise meetod annab tulemuseks krõmpsuva kooriku ilma lisatud rasvata. Tegemist on kiirtoidu praadimise tervisliku versiooniga, kus küpsetatud toidus on vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud toodete jaoks, mis on valmis praadimiseks (friikartulid, kananagitsad).
	KUUM ÖHK Liha ja köögiviljade röstimiseks või küpsetiste küpsetamiseks.
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks (aeglane küpsetamine).
	SUUR GRILL Kasutage seda süsteemi, et grillida suures koguses lameda kujuga toitu nagu rötsai, lahtised võileivad, grillvorstid, kala, vardad jne, samuti gratäänide valmistamiseks ja koorikute pruunistamiseks. Ahju sisemuse ülaosasse paigaldatud kütteseadmed soojendavad ühtlaselt kogu pinda. Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C.





Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
	AEGLANE KÜPSETAMINE²⁾ Liha, kala ja kondiitritoodete aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel riivilil. See toiduvalmistamise meetod jätab lihale suurema veesisalduse, mistõttu see on mahlasem ja pehmem, samas kui kondiitritooted on ühtlaselt pruunistunud/küpsenud. Seda süsteemi kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C.
	PITSASÜSTEEM See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riivilil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv.
	KÜLMUTATUD TOITUDE RÖSTIMINE See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul, ilma eelsoojendusega. Optimaalne eelnevalt küpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade jaoks.
	SULATAMINE Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (koogid, kondiitritooted, sai, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad) kontrollitud sulatamiseks. Sulatamisprotsessi ajal pöörake toitu ümber, segage seda ja eraldage kõik kokkukülmunud tükid. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks soovitage liha ja muud õrna tekstuuriga toitu sulatada aeglaselt külmikus.
	PUHASTAMINE – STEAM CLEAN See programm hõlbustab plekkide eemaldamist ahjust.
	AHJU VALGUSTUS: Ahju tuli lülitatakse sisse, kui süsteem on valitud või kui nupp on pööratud valgustusasendisse.

1)  Need süsteemid võimaldavad toiduvalmistamise ajal lisada auru (vt peatükki Toiduvalmistamise alustamine).

2) Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.

5.3 Taimeri funktsioonid

		Ajastatud toiduvalmistamine
		Viivitatud lõpu määramine
		Minutilugeja seadistamine

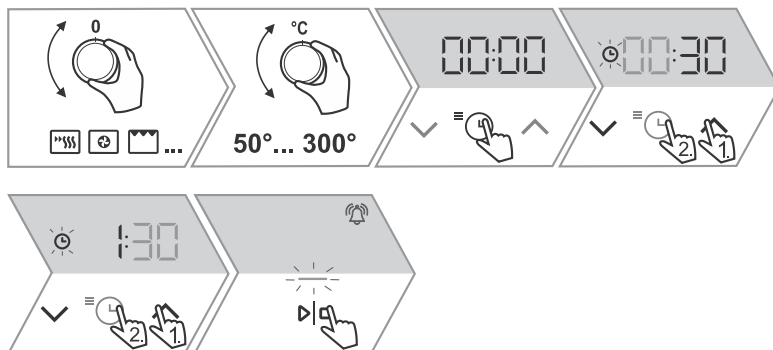
TEAVE!

Kui seadistate küpsetusaega või viitkävituset, lülitub ahi automaatselt välja. **End** ja **00:00** vahelduvad ekraanil.

Kui seadistatud küpsetusaeg läbi saab, kostab helisignaali, mille saate mis tahes klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitatakse helisignaali automaatselt välja.

🕒 Ajastatud toiduvalmistamine

Selles režiimis saate seadistada ahju töötamise kestuse (toiduvalmistamisaeg).

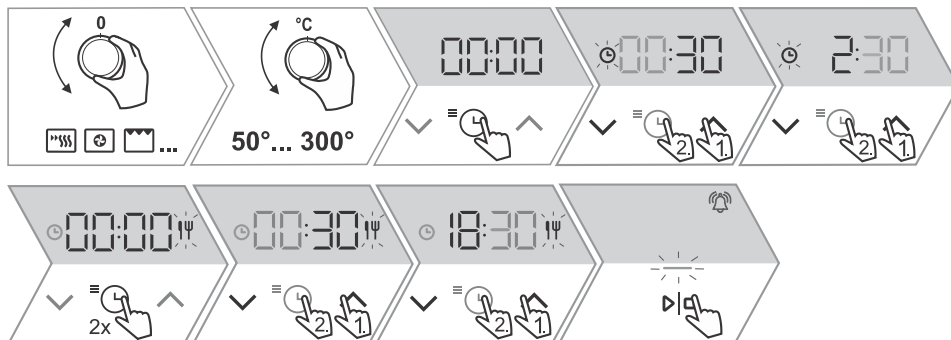


🕒 Viivitatud lõpu määramine

Kasutage seda funktsiooni, kui soovite hakata ahjus toitu valmistama teatud aja möödudes. Asetage toit ahju, seejärel seadistage süsteem ja temperatuur. Seejärel seadistage küpsetusaeg ning aeg, millal soovite, et toit oleks valmis (küpsetamise lõpp).

Näide:

Praegune aeg: 12.00 (keskpäev); Toiduvalmistamisaeg: 2 t 30 min; Küpsetamise lõpp: 18.30



🕒 Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saab kasutada siis, kui ahi ei tööta või küpsetusprotsessi ajal (puudutage 🕒 klahvi kaks korda).



5.4 Kõpsetamise algus ja lõpp



Auru sissepritse

Auru aitab kaasa paremale koorikule tekkimisele ja parandab krõmpsuvust.



TEAVE!

Seda funktsiooni saab kasutada auru sissepritsega süsteemi valimisel.

Kui see funktsioon on aktiivne, võite kuulda pumba heli, mis on tavaline osa seadme tööst.

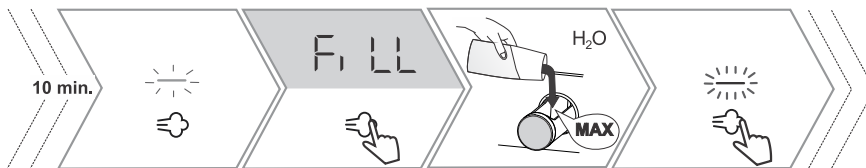
Täitke paak alati puhta veega veevõrgust või pudeliveega, millel pole lisandeid. Paaki valatava vee toatemperatuur peab olema ligikaudu 20 °C (+/- 10 °C).



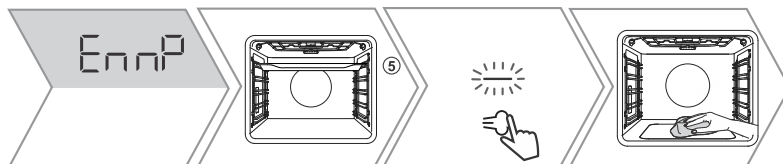
HOIATUS!

Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett ega muid sarnaseid vedelikke. Kasutage ainult värsket kraanivett, pehmendatud vett või gaseerimata mineraalvett.

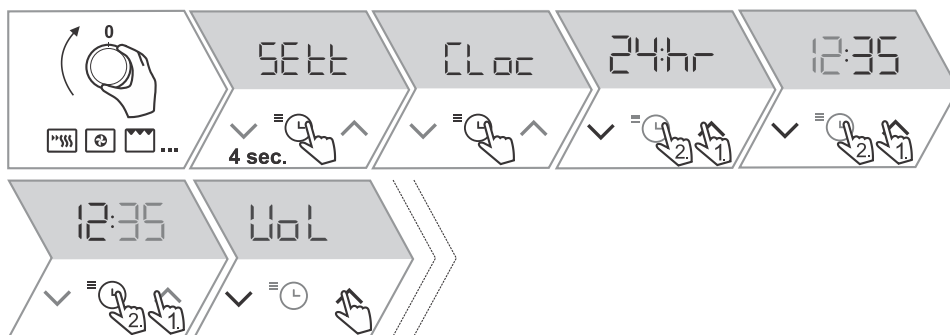
Protsessi algus:



Protsessi lõpp:



6. Üldiste seadistuste valimine






























CLoc	Kell
Vol	Helisignaali tugevus
brh	Ekraani heledus
nGht	Ekraani öörežiim – funktsioon häärdab ekraani automaatselt (lülitub ekraani heledusest kõrgemalt madalaimale) öösel (20.00 kuni 6.00)
hidE	Ooterežiim – see funktsioon lülitab kella kuva automaatselt sisse või välja.
AdPt	Kohanduv funktsioon – see on tehase vaikeseadena deaktiveeritud, kuid saate selle aktiveerida. Kui funktsioon on aktiveeritud, kuvatakse küpsetusprogrammi viimaseid seadistusi.
FAct	Tehase vaikeseadistuste taastamine – valige rES tehase vaikeseadistuste valimiseks ning kinnitage, vajutades ja hoides all start / stop klahvi. Hoidke klahvi all, kuni kõik põlevad kriipsud kaovad.
Wh5	Veekaredus - saate valida viie veekareduse taseme vahel. Vaikeseadistus on tase 5.
dEcL	Katlakivieemaldus - saate selle ise aktiveerida; muul juhul soovib ahi seda pärast teatud arvu aurufunktsiooni kasutamise tsükleid (ekraanil kuvatakse dEcL). Funktsiooni sisselülitamiseks valige YES ja selle väljalülitamiseks valige NO.

7. Toiduvalmistamise tabel

MÄRKUS: Nõud, mis nõuavad täielikult eelsoojendatud ahju, on tabelis näidatud ühe tärniga * .

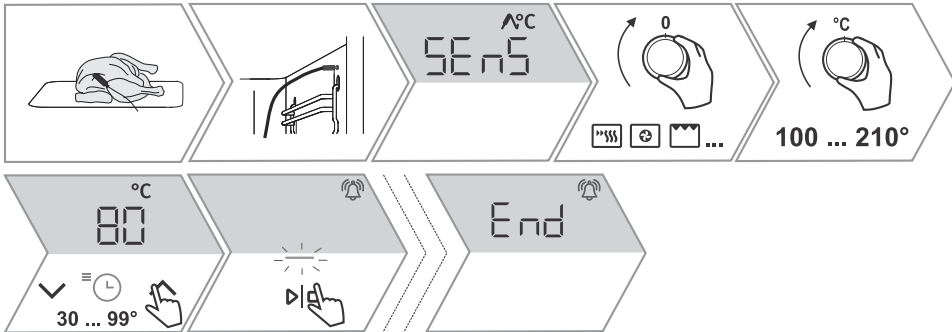
Roog			°C	min
SAIAKESED JA PAGARITOOTED				
Vormisaiakesed/koogid				
Biskviitkook	3		150	30-40
täidisega pirukas	1		180	90-120
struudel	2		180-190	60-70
muffinid	3		160 *	20-30
pärmiga kergitatud väikeküpsetis	2		180 *	17-22

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
lehttainas	3		170	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised	3		140	30-40
küpsised	3		140	20-30
leib/sai küpsetusplaadil	2	 + 	190-200	40-55
vormileib/-sai	2		190-200	30-45
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed)	3	 + 	200-210	10-15
röstsai/-leib	5		230	4-7
pitsa	1		300 *	4-7
veisepraad (puusatükk, ristluutükk), 1,5 kg	2		160-170	130-160
seapraad, rümp, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2–2,0 kg	2	 + 	200-220	60-80
kanatiivad	4		210-220	30-45
terve kala, 350 g	4	 + 	230-240	12-20
ahjukartulid, lõigud	3	 + 	210-220 *	30-40
friikartulid	3		210-220	20-25
lasanje	2		180-190	35-45
küpsetatud magustoit	2		160-180	40-60
säilitamine	2		180	30
uuesti soojendamine	3		60-95	/
taldriku soojendamine	2		75	15

7.1 Küpsetamine temperatuurianduriga

Temperatuuriandur võimaldab toidu valmistamise ajal toidu sisetemperatuuri täpselt jälgida.

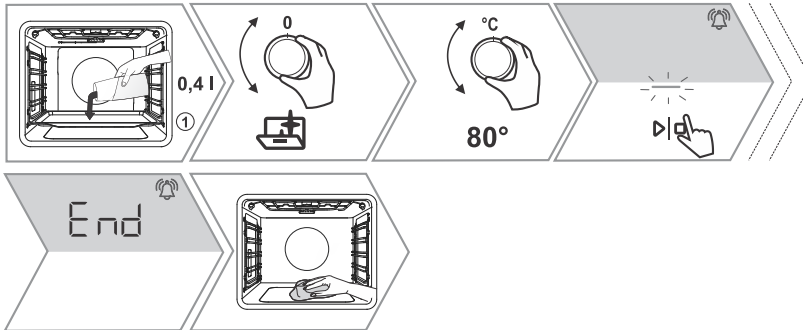


8. Hooldus ja puhastamine

8.1 Steam Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks

! HOIATUS!
Kasutage Steam Clean süsteemi, kui ahi on täielikult jahtunud.

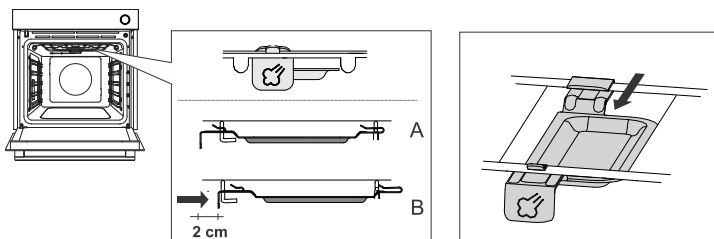
Puhastage seadet regulaarselt ning suurema mustuse ja katlakivi eemaldamiseks kasutage sooja vett ja nõudepesuvahendit. Kasutage puhast pehmet lappi või käsna.
Ahju seadmed on nõudepesumasinas pestavad.



8.2 Aurustusaluse puhastamine

! HOIATUS!
Pärast kasutamist võib aurustusalus olla kuum ja selles võib olla veel vett. Põletushaavade vältimiseks oodake, kuni ahi jahtub täielikult.

Kui alust ei panda tagasi, tilgub vesi auru sissepritset kasutades toidule.

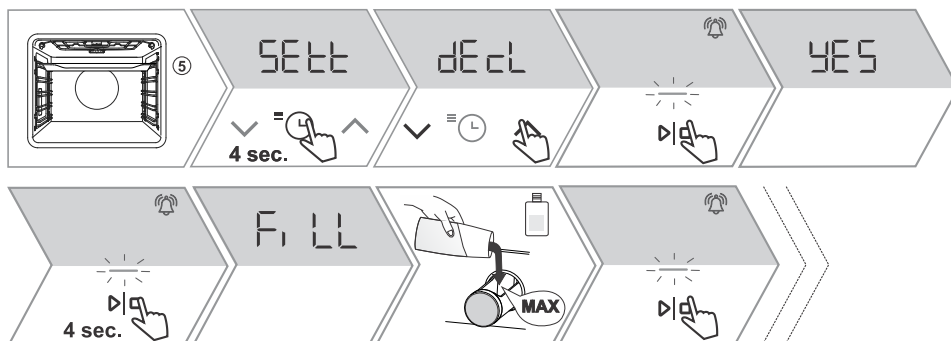


Eemaldage alus ja puhastage see käsitsi nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas. Kui alusel on katlakiviladestusi, leotage seda katlakivi eemaldajas (kasutage katlakivieemaldajat vastavalt tootja juhistele) või äädikas. Pärast puhastamist ja enne selle tagasi panemist loputage alust põhjalikult.

8.3 Aurusüsteemi puhastamine

Aurusüsteemi puhastamine sõltub nii auru sissepritsega küpsetamise sagedusest kui ka kasutava vee karedusest.

Protsessi algus:



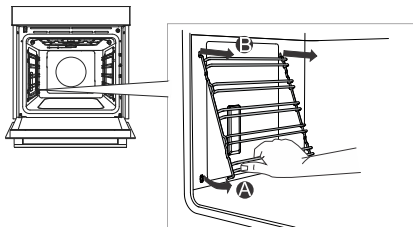
Protsessi lõpp:



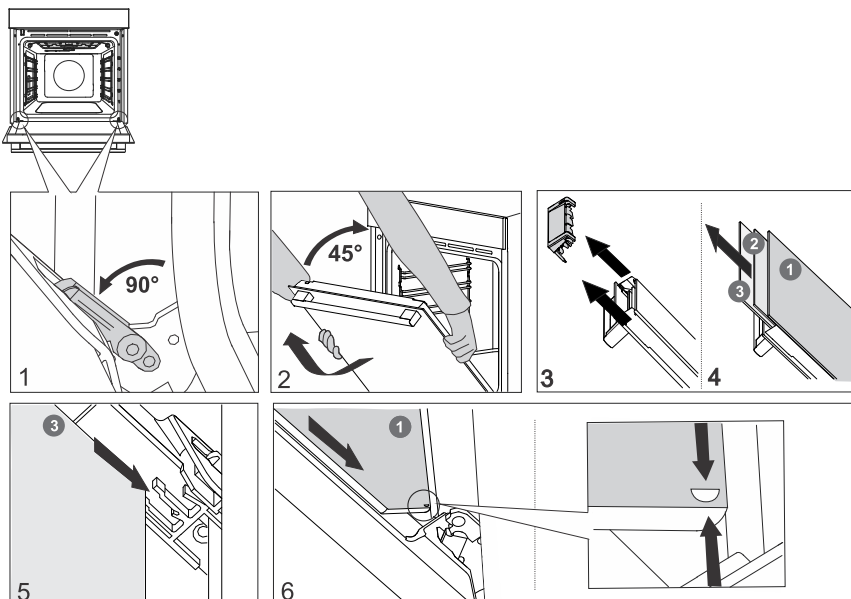
💡 TEAVE!

Kui te ei soovi aurusüsteemi ahju soovitatud hetkel puhastada, saab selle lõpetada, valides VÄLJA. Võite katlakivi eemaldamise programmi tühistada kuni kolm korda. Pärast seda keelab ahi aurufunktsiooni toimimise.

8.4 Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine

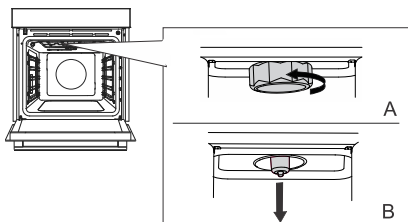


8.5 Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine



8.6 Lambi vahetamine

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



9. Erihoiatused ja veateated

Garantiiperioodi ajal tohivad mistahes remonti teostada vaid volitatud hooldustöökajad.

Enne mistahes remondi alustamist kontrollige, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud, selleks eemaldage kaitse või tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja.

Seadme omavoliline remont võib tekitada elektrilöögi ja lühise ohtu; seetõttu ärge seda tehke. Jätke selline töö asjatundja või hooldustehniku hooleks.

Seadme kasutamisel tekkivate väikeste probleemide korral vaadake sellest juhendist, kas saate probleemi ise lahendada.

Kui seade ei tööta korralikult või on sobimatu kasutamise või käsitsemise tõttu üldse ebapiisav, ei ole hooldustehniku kohalekutsumine tasuta isegi garantiiaja jooksul.

Andmeplaat põhiteabega seadme kohta on kinnitatud ahju servale.

9.1 Rikkeotsingu ja tõrgete tabel


Probleem/viga	Põhjus
Teie kodu peakaitse põleb sageli läbi.	Kutsuge hooldustehnik.
Ahju valgustus ei tööta.	Ahju lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud jaotises „Pirni vahetamine“.
Juhtseade ei reageeri, ekraan on tardunud.	Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti (vabastage kaitse või lülitage pealüliti välja); seejärel ühendage seade uuesti ja lülitage see sisse.
Kuvatakse veakood ErrX . Kahekohalise veakoodi korral kuvatakse ekraanil ErXX.	Elektroonilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole.
Ekraanil kuvatakse SEnS, kui temperatuuriandur pole ühendatud.	Puhastage pistikupesad. Proovige temperatuuriandurit mitu korda järjest ühendada ja lahti ühendada.
Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme vales ühendamisest või kasutamisest tulenevat remonti ega garantiinõudeid. Sel juhul tasub kasutaja remondikulud ise.	

10. Keskkonnakaitse



Meie **pakendid** on valmistatud keskkonnasõbralikest materjalidest, mida on võimalik taaskasutada või hävitada keskkonda ohustamata. Pakkematerjalid kannavad vastavat tähistust.

Sümbol tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi ära visata olmeprügi hulka. See tuleb üle anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.



Kandes hooft selle seadme korrektse **kasutusest kõrvaldamise** eest, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida võib põhjustada selle seadme vale jäätmekäitus. Selle seadme utiliseerimise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun võtke ühendust oma kohaliku omavalitsusega, majapidamisjäätmete kogumise teenistusega või kauplusega, kust te seadme soetasite.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

11. Toiduvalmistamise test





















EN60350-1: Kasutage ainult tootja tarnitud varustust.

Sisestage küpsetusplaat alati lõpuni traatjuhiku lõppasendisse. Asetage vormidesse küpsetatud saiakesed või koogid nagu pildil näidatud.

* Eelsoojendage seadet kuni see saavutab seadistatud temperatuuri. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

** Eelsoojendage seadet 10 minutit. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

*** Keerake pärast 2/3 toiduvalmistamisaja möödumist.

KÜPSETAMINE						
Roog	Varustus	hallitus asukoht		°C	min	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	140	30-40	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	150	30-40	
küpsised – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	140	45-55	
küpsised – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 4, 5	135	50-60	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160 *	20-30	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160	30-40	
koogikesed – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	145	40-50	
muffinid – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		1	150	45-55	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		3	160	45-55	
biskviit – kaks resti/taset	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 26cm/traatrest		2, 4	160 **	45-55	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		1	170	90-120	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		2	170	80-110	
PRAADIMINE						
röstsai/-leib	traatrest		5	230	4-7	
pljeskavica (hakklihakotlet)	traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena		5	230	20-35 ***	



Hisense
life reimagined



870832-a4

