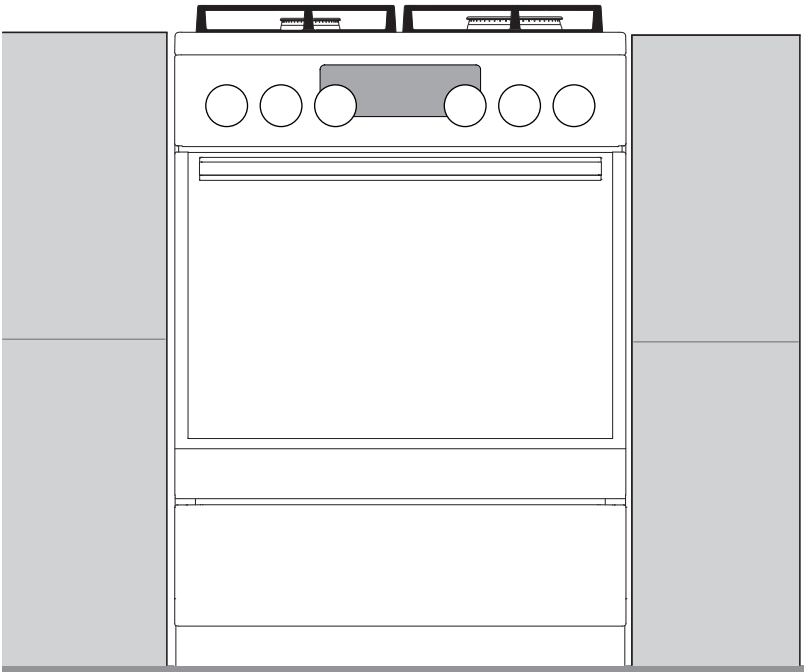
EE

# DETAILSED JUHISED KOMBINEERITUD VABALT SEISVA PLIIDI KASUTAMISEKS

**gorenje**



**K5341WJ**
**K5341SJ**
**K5341WH**
**K5341SH**
**K5351WH**
**K5351SH**
**K5340SH**
**K5352XH**
**MEK512S**
**MEK512W**
**K535S**
**K535B**
**K535W**

www.gorenje.com

**Täname Teid** usalduse ja seadme soetamise eest.

See detailne kasutusjuhend on koostatud, et muuta selle seadme kasutamine lihtsamaks. Juhised võimaldavad teil õppida oma seadet kasutama võimalikult kiirelt.

Kontrollige, et olete saanud mittevigastatud seadme. Kui leiate transpordivigastusi, palun võtke koheselt ühendust seadme müüja või piirkondliku laoga, kust seade tarniti.

Need juhised kehtivad ainult seadmele prinditud asukoha maal. Kui sellel PUUDUB maa sümbol, siis palun vaadake tehnilistest juhistest, kuidas häälestada seadet vastavalt teie asukoha maale.

Seadet tohib ühendada vaid vastavalt eeskirjadele ja kasutada vaid õhutatavates ruumides. Lugege juhiseid enne seadme ühendamist või kasutamist.

Instruktsioonid on samuti saadaval meie veebilehel:

http://www.gorenje.com

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

Tähtis informatsioon

Soovitus, märkus

# OLULISED OHUTUSJUHISED

## LUGEGE JUHISED TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA SÄILITAGE HILISEMAKS VAATAMISEKS.

Seadet ei tohi kasutada alla 8 aastased lapsed või füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega isikud või isikud, kellel puuduvad vajalikud teadmised või oskused seadme kasutamiseks, välja arvatud juhul kui nad kasutavad seadet nende turvalisuse eest vastutava isiku järelvalve all või juhendamisel ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohtusid. Ärge lubage lastel seadmega märgida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ilma järelvalveta.

HOIATUS: Seade ja selle mõned osad võivad kasutamisel muutuda väga kuumaks. Olge ettevaatlik, et te ei puutuks vastu ahju kütteelemente. Alla 8 aastaseid lapsi tuleb hoida eemal või pideva järelvalve all.

HOIATUS: Seadme ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel väga tuliseks. Väikesed lapsed tuleb hoida ahjust eemal.

HOIATUS: Tuleoht: ärge hoidke erinevaid esemeid keedualadel.

ETTEVAATUST: Toiduvalmistamise protsessi ja lühiajalise toiduvalmistamise protsessi tuleb pidevalt jälgida.

HOIATUS: Õli või rasvaga järelvalveta praadimine pliidil on ohtlik ja võib põhjustada tuleohtu. ÄRGE kunagi kasutage leegi kustutamiseks vett, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tuletekiga.

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

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage seade otsekohe välja, et vältida võimaliku elektrilööki.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid esemeid ahju ukse klaaspaneeli või klaasist hingede katete puhastamiseks, kuna need võivad pinda kriimustada ja põhjustada klaasi purunemise.

Ärge kasutage aurpuhasteid või aerosoole seadme puhastamiseks, kuna need võivad põhjustada elektrilööki.

Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või eraldi kaugjuhtimissüsteemide järgi.

HOIATUS: Kasutage ainult pliidiplaadi tootja poolt väljatöötatud kaitseid või tootjapoolsetes instruktsioonides osutatud kaitseid, mis sobivad selle seadmega kasutamiseks. Ebasobivate kaitsete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

Seade on ette nähtud paigaldamiseks otse põrandale, ilma lisatugede või soklita.

Kui toitejuhe on vigastatud, tohib seda vahetada vaid tootja või volitatud hooldustehnik, et vältida võimalike õnnetusi.

Hoolitsege, et kaan on puhas ja sellel pole enne ülestõstmist vedelikupritsmeid. Kaas võib olla klaasist või lakitud. Seda tohib sulgeda vaid siis, kui keedualad on täielikult maha jahtunud.

ETTEVAATUST: See seade on ettenähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi kütmiseks.

Seadet tohib vooluvõrku ühendada vaid volitatud hooldustehnik või ekspert. Klambrid (ühenduskaabli asemel) peavad olema kaitstud klambrikattega (vt lisatarvikud). Seadme omavoliline või mitteprofessionaalne remont või põhjustada tõsiseid vigastusi ja seadme kahjustumist.

Seadme omavoliline hooldus ja remont võib põhjustada plahvatusohtu, elektrilööki või lühist ja seoses sellega tekitada vigastusi ning seadme kahjustumist. Selliseid töid tohib teostada vaid volitatud hooldustehnik.

Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohalik gaasi turustamise tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) vastavad seadme seadistustele.

Seadme seadistused on märgitud imiandmeplaadile.

Seda seadet ei tohi ühendada suitsulõõri. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb tuleb pöötata ruumi õhutamisele.

ETTEVAATUST: Gaasipliidi kasutamise tulemusena koguneb ruumi, kuhu see on paigaldatud, kuumust, niiskust ja põlemisjääke. Seetõttu on oluline köögi õhutamine, eriti just ajal kui seadet kasutatakse. Hoidke avatuna loomulikud ventilatsiooniavad või paigaldage mehaaniline ventileerimisseade (õhupuhasti).

ETTEVAATUST: kallutamisvõimalus.

HOIATUS: Seadme ümberkukkumise vältimiseks, peavad olema paigaldatud stabilisaatorid. Järgige paigaldusjuhiseid.

Pikemaaegsel intensiivsel kasutamisel võib seade vajada täiendavat ventilatsiooni, näiteks võite avada akna või veelgi efektiivsemaks õhutamiseks, suurendate mehaanilise ventilatsiooni töötamise taset.

See seade kuulub klassi 1 ja 2/1. Seade võib mõlemalt küljelt toetuda vastu külgnevaid kappe, kui need paiknevad ühtlases reas. Kui ühel küljel paikneb seadmest kõrgem köögikapp, peab jääma selle ja seadme vahele vähemalt 10 cm. Teisele poole võib sellisel juhul paigaldada vaid sama kõrgusega kapi.

Pöörake tähelepanu põleti osade õigele paigaldamisele.

Ärge paigutage seadet võimsate soojusallikate lähedale, nagu näiteks tahkekütteahjud, sest kõrge temperatuur nende lähedal võib seadet kahjustada.

Sulgege peasisselaskeventiil, kui te ei kavatse põleteid kasutada pikema perioodi vältel (nt enne puhkusele siirdumist).

Kui muude seadmete toitejuhtmed asuvad nii lähedal, et võivad jääda ahjuukse vahele, võivad need kahjustuda ja tekitada lühise. Seetõttu hoidke toitejuhtmed seadmest ohutus kauguses.

Kui te avastate vea gaasiseadmes ja märkate gaasilõhna ruumis:
- otsekohe sulgege gaasisisselaskeventiil või sulgege gaasiballoonikraan;
- kustutage kõik avatud leegid küttekolletes ja kustutage mistahes tubakatooted;
- ärge lülitage ühtegi elektrilist seadet sisse ega välja (kaasaarvatud lambid);
- õhutage ruum täielikult – avage aknad;
- otsekohe teavitage hooldustöökoda või volitatud maagaasi edasimüüjat.

Ärge katke ahju seinasid alumiiniumpaberiga ja ärge asetage küpsetuspanne ega muid nõusid ahju põhja. Alumiiniumpaber tõkestab õhu liikumist ahjus, takistab toidu küpsemist ning kahjustab emailkatet.

Ahjuuks muutub töötamisel väga tuliseks. Lisakaitseks on paigaldatud kolmas klaas, see vähendab välispinna temperatuuri (ainult osadel mudelitel).

Suure koormuse all võivad ahjuuksehinged saada kahjustada. Ärge asetage raskeid panne/potte ahjuuksele ning ärge toetuga avatud ahjuuksele ahju puhastamise ajal. Ärge kunagi astuge ahjuuksele ja ärge lubage lastel sellele istuda.

Kontrollige, et te ei kataks kunagi kinni ventilatsiooniavasid ega tõkestaks õhu liikumist mingil muul viisil.

Jahutusventilatsiooni rikke puhul palun lõpetage seadme kasutamine, lülitage see välja ja kutsuge hooldustehnik.

PANGE TÄHELE! Juhul kui pliidiplaat mõraneb:
- Otsekohe sulgege gaasi ligipääs põletitesse ja lülitage välja elektrilised kürreelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust.
- Ärge puudutage vastu seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.

Seadme ühendamiseks kasutage 5x1,5 $mm^2$ kaablit markeeringuga H05VV-F5G1,5 või paremat. Toitejuhet tohib vahetada hooldustehnik või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

Seade peab olema ühendatud fikseetitud juhtmestikuga vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

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

## ENNE SEADME ÜHENDAMIST

Enne seadme ühendamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend. Valest ühendamisest või kasutamisest põhjustatud remont või rikked ei kuulu garantii alla.

## SEADME KAAS

Hoolitsege, et kaan on puhas ja sellel pole enne ülestõstmist vedelikupritsmeid. Kaas võib olla klaasist või lakitud. Seda tohib sulgeda vaid siis, kui keedualad on täielikult maha jahtunud.
Sümbol tootel või selle pakendil tähendab, et klaasist kaas võib kuumutamisel puruneda. Sulgege kõik põletid enne kaane sulgemist.

**Ärge sulgege kaant põleti töötamise ajal!**

Sümbol tootel või selle pakendil tähendab, et klaasist kaas võib kuumutamisel puruneda.

Sulgege kõik põletid enne kaane sulgemist.

## SEADME SAHTEL

Ärge hoidke ahju sahtlis kergestisüttivaid, plahvatusohtlikke, lenduvaid või temperatuuritundlikke esemeid (nagu näiteks paberit, nõudepesulappe, kilekotte, puhastusaineid või lahusteid või aerosoole) Kuna need võivad ahju töötamise ajal süttida ja põhjustada tulekahju.

## AHJU LISATARVIKUD

(sõltuvalt mudelist)

### TRAATJUHIKUD

Traatjuhikud võimaldavad toitu küpsetada neljal tasandil.

Seadme kasutamine on ohutu juhikutega ja ilma.

### TELESKOOPILISED VÄLJATÕMMATAVAD JUHIKUD

Teleskoopilised väljatõmmatavad juhikud saab paigaldada teisele, kolmandale ja neljandale tasandile. Teleskoopjuhikud võivad olla osaliselt või täielikult väljatõmmatavad.

### RELJEEFSED JUHIKUD

Ahju seintes on stantsitud külgsooned neljal tasandil, kuhu saate asetada küpsetusresti ja pannid.

### AHJU UKSE LÜLITI

Lüliti deaktiveerib ahju kuumutamise ja ventilaatori, kui avate ahjuukse küpsetusprotsessi ajal. Peale ukse sulgemist, lülitab lüliti küttekehad taas tööle.

### JAHUTUSVENTILAATOR

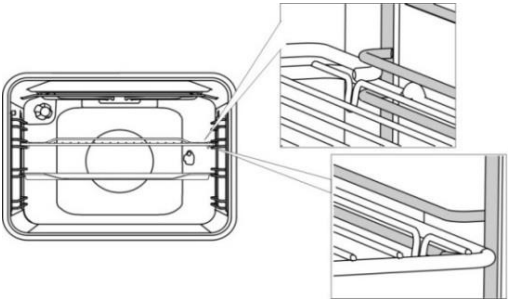
Seade on varustatud jahutusventilaatoriga, mis jahutab ahju korpust ja seadme juhtpaneeli.
Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal.

Seade ja mõned ligipääsetavad ahju osad muutuvad toiduvalmistamise käigus tuliseks. Kasutage pajakindaid.

### REST

Restile on paigaldatud turvariiv. Seetõttu kui soovite resti ahjust välja tõmmata, tõstke esmalt selle esiotsa veidi üles.

Rest ja küpsetuspann tuleb alati asetada süvendisse kahe traatprofiili vahel.



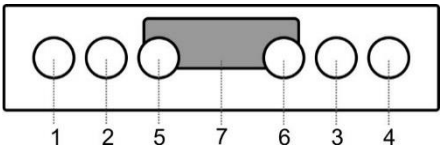
Teleskoopsete väljatõmmatavate juhikute puhul tõmmake esmalt välja juhikud ühel tasandil ja asetage küpsetuspann sellele. Seejärel lükake need käega tagasi nii kaugele, kui need lähevad.

Sulgege ahjuuks alles peale teleskoopsete juhikute lõpuni ahju lükkamist.

Kui küpsetamistarvikud kuumenevad, siis võib nende kuju muutuda. See ei mõjuta nende toimivust ning jahtumisel omandavad nad algse kuju.

## JUHTSEADE

(sõltuvalt mudelist)




1. Keedualanupp ees vasakul (gaasipõleti)
2. Keedualanupp taga vasakul (gaasipõleti)
3. Keedualanupp taga parema (gaasipõleti)
4. Keedualanupp ees paremal (gaasipõleti)
5. Küpsetusviisi valikunupp
6. Ahju temperatuuri nupp
7. Elektrooniline taimer

### PEIDETUD NUPUD

(sõltuvalt mudelist)
Vajutage õrnalt nupule ja see tõuseb juhtpaneelist välja.
**Nuppe saab tagasi juhtpaneeli lükata vaid siis, kui need on asendis 0.**

# SEADME KASUTAMINE

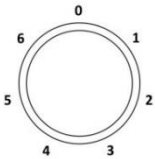
## ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

Peale seadme kätte saamist, eemaldage ahjust kõik osad, kaasaarvatud transpordilisad.
Peske kõik tarvikud sooja vee ja vähese nõudepesuainega. Ärge kasutage abrasiivseid pesuvahendeid.
Kui pliidil on keeduplaadid, seadke nende nupud asendisse 4 ja jätke need 30 minutiks sisse ilma toiduvalmistamisnõusid kasutamata. Keedualade kuumenedes võib pliidiplaadi kohale tekkida natuke suitsu. Nii saavutatakse keedualade viimistluse maksimaalne vastupidavus.
Ahju esmakordsel kuumutamisel võib eralduda iseloomulikku lõhna. Õhutage ruum põhjalikult peale ahju esmakordset kasutamist.

# PLIIDIPLAAT

## TAVALISED PLIIDIPLAADID

- Kontrollige, et pliidiplaat ja toidunõude põhjad on puhtad ja kuivad. Sellega parandate soojusjuhtivust ja vältide kuumutatava ala kahjustumist.
- Ülekuumenenud õli ja rasv võivad süttida. Seetõttu olge rasva või õliga toiduvalmistamisel ettevaatlikud ja jälgige pidevalt toiduvalmistamise protsessi.
- Ärge asetage märgasid toidunõusid ja auravaid kaasi keedualadele. Niiskus võib kahjustada keedualasid.
- Ärge asetage tuliseid toidunõusid jahtuma keedualadele, mida te ei kasuta, kuna toidunõu põhjale kondenseeruv niiskus võib põhjustada roostetamist.



Keeduala töölelülitamiseks keerake nuppu. Toiduvalmistamise võimsuseks saate valida 1 kuni 6.

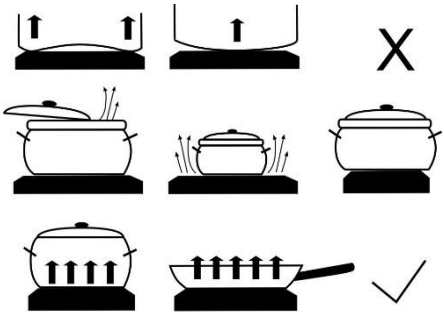
Lülitage keeduala välja 3 – 5 minutit enne toiduvalmistamise lõppu, et kasutada ära jääkkuumust ja säästa energiat.

Kiirkeedualad (ainult osadel mudelitel) võivad töötada suurema võimsusega kui tavalised keedualad ja seetõttu kuumenevad ka kiiremini. Need keedualad on tähistatud keskel punase punktiga. Pikaaegsel kasutamisel võib punane punkt kaduda.

Pikemaaegsel malmplaatide kasutamisel võivad plaadid ja selle servad muuta värvi. Värvimuutused ei kuulu garantii alla.

## SOOVITUSI TOIDUNÕUDE VALIMISEKS

- Kasutage kvaliteetseid toidunõusid, mis on tugeva ja sileda põhjaga.
- Poti põhja ja keeduala läbimõõdud peavad olema ühesugused.
- Spetsiaalse põhjatöötlusega karastatud klaasist toidunõusid võib kasutada, kui selle põhja läbimõõt on sama suur keeduala läbimõõduga. Suurema põhja läbimõõduga nõud võivad kuumenedes praguneda.
- Asetage potid/pannid alti keeduala keskele.



- Kui kasutate suruõhupotti, siis jälgige seda, kuni õige rõhk on saavutatud. Esmalt seadke keeduala töötama maksimaalsel võimsusel, seejärel järgige tootjapoolseid juhiseid ja vähendage õigel ajal vastava anduriga toiduvalmistamise võimsust.
- Hoolitsege, et suruõhupotis või mistahes muus potis või pannil oleks piisavalt vedelikku. Tühja poti ülekuumenemisel võivad kahjustuda onn toidunõu kui ka keeduala.
- Kasutades erilisi toidunõusid, järgige tootjapoolseid juhiseid.

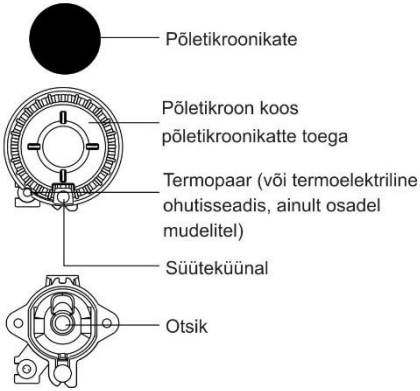
# SOOVITUSED ENERGIA SÄÄSTMISEKS

- Poti või panni põhja läbimõõt peavad vastama keeduala läbimõõdule. Kui pott või pann on liiga väikesed, läheb osa soojusest kaotsi ning keeduala võib kahjustuda.
- Kui toiduvalmistamise protsess lubab, kasutage kaant.
- Toidunõu suurus peab vastama valmistatava toidu kogusele. Kui kasutate väikese toidukoguse valmistamiseks suurt potti või panni, läheb osa energiast kaotsi.
- Kui toit vajab pikaaegset valmistamist, kasutage suruõhupotti.
- Juurvilju, kartuleid jms võib hautada vähese veega. Toit valmib suurepäraselt, kui pott on kaanega tihedalt kaetud. Peale vee keema hakkamist vähendage kuumuse taset nii, et sellest piisaks tasaseks keemiseks.

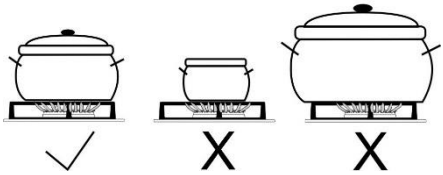
## GAASIPÕLETID

- Toidu pruunistamiseks seadke põleti esmalt maksimaalsele võimsusele ja seejärel jätkake toiduvalmistamist minimaalsel võimsusel.

- Osadel mudelitul on põletid varustatud termoelektrilise turvaseadisega. Põleti leegi kustumisel (vee üle keemisel, tuuletõmbus jms), suletakse gaasi juurdevool automaatselt. Mistahes gaasi lekkimine ruumi on tõkestatud.
- Asetage alati gaasipõleti kaas korrektselt gaasikroonile. Hoolitsege, et põletikrooni avad poleks kunagi blokeeritud.




## SOOVITUSED TOIDUNÕUDE VALIMISEKS



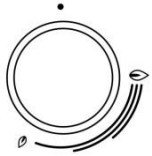
- Toidunõude õige valik võimaldab optimeerida toiduvalmistamise aega ja gaasikulu. Toidunõu põhja läbimõõt on sellest aspektist lähtudes kõige tähtsam.
- Kui pott või pann on liiga väike, ulatuvad leegid üle põhja servade ja võivad toidunõud kahjustada. Lisaks on gaasikulu suurem.
- Gaas vajab põlemiseks õhku. Kui pott või pann on liiga suur, ei piisa selle põhjal õhku ja põlemise efektiivsus väheneb.

**Gaasiplaadi reduktor** (ainult osadel mudelitel). Kasutage gaasiplaadi reduktorit, kui kasutate toiduvalmistamiseks põletist väiksema läbimõõduga toidunõud. Asetabe see abipõleti restile.

| Põleti tüüp | Konteineri läbimõõt |
|---|---|
| Suur (3,0 kW) | 220-260 mm |
| Tavaline (1,9 kW) | 180-220 mm |
| Lisa (1,0 kW) | 120-180 mm |

## PÕLETITE SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

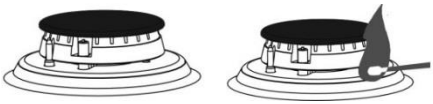
Alati vajutage nupule, enne selle keeramist.



Toiduvalmistamise võimsused on tähistatud nuppudel suure ja väikese leegi sümbolitega. Keerake nupp üle suure leegi asendi ( ) väikese leegi asendisse ( )ja tagasi. Töötamise vahemik on kahe leegi sümboli vahel.

Seadistused ( ) ja ( )vahel pole soovitatavad. Nendes asendites pole leek stabiilne ja võib kustuda.

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu paremale, asendisse ( ).



**Süütamine ühe käega**

Gaasipõleti süütamiseks vajutage vastavale nupule ja keerake see maksimaalse võimsuse asendisse. Elektriline süüteküünal tekitab sädeme ja gaas süttib põlema.

**Süütamise kahe käega**

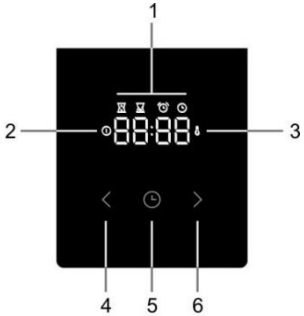
Gaasipõleti süütamiseks vajutage vastavale nupule ja keerake nupp maksimaalse võimsuse asendisse. Vajutage süüteküünla nuppu.
Elektriline süüteküünal tekitab sädeme ja gaas süttib põlema.

Elektriline süüde töötab ainult juhul, kui toitejuhe on ühendatud vooluvõrku. Kui elektriline süüde ei tööta elektrikatkestuse või niiskete süüteküünalde tõttu, saate siiski gaasipõleti süüdata tiku või välgumihkliga.

Peale süütamist hoidke nuppu alla vajutatuna veel umbes 5 sekundit, kuni leek muutub stabiilseks.

Kui gaasipõleti ei sütti 15 sekundi jooksul, sulgege see ja oodake vähemalt 1 minut. Seejärel korrake süütamisprotsessi.
Kui gaasipõleti leek kustus (sõltumata põhjusest), siis sulgege põleti ja oodake 1 minut enne, kui püüate uuest süüdata.

# ELEKTROONILINE TAIMER




**Kasutajaliides**
1. Taimeri funktsiooni näidik
2. Töötamise märgutuli
3. Temperatuuri märgutuli
4. "Vähem" nupp
5. Aja nupp
6. "Rohkem" nupp

**Kellaaja seadistamine**

Seadme esmakordsel vooluvõrku lülitamisel, ekraan valgustub. Kolme sekundi möödumisel hakkavad kella sümbol ja "12:00" ekraanil vilkkuma.
Kellaaja määramiseks kasutage edasi " > " ja tagasi " < " ikoone. 10 sekundi pärast salvestatakse väärtus automaatselt ja seade on nüüd kasutamiseks valmis.
Kellaaega saab seadistada:
- kui seade ühendatakse esimest korda vooluvõrku.
- ooterežiimis, kui vajutate kella nupule kaks korda.
- peale voolukatkestust.

**Ettevalmistusaja seadistamine**

Valige küpsetusviis "ahjufunktsiooni nupust"ja määrake temperatuur.
Vajutage "taimeri nupule", et valida "ettevalmistusaja" funktsioon . "Ettevalmistusaja" ikoon süttib ekraanil . Vajutage ettevalmistusaja määramiseks “vähem " < " või rohkem " > " nupule”.
Seadistused salvestatakse automaatselt 10 sekundi pärast. Seadistused saab kinnitata ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

Näidikule kuvatakse ettevalmistusaeg.

Peale ahju sisse lülitamist nupust "ahjufunktsioonide lüliti", elektrooniline taimer pakub automaatselt (3 sekundi pärast) küpsetamise kestuse valiku seadistusi. Ekraan vilgub ja "küpsetusaja" .sümbol süttib. Kui kestust ei määrata 5 sekundi jooksul, lülitub taimer ooterežiimi ja küpsetusaega ei kontrollita taimeriga. Ekraanile kuvatakse kellaaeg.

Küi küpsetusaeg on täis, kostub helisignaal ja ahi lülitub välja. Ahju saab välja lülitada ka "ahjufunktsioonide lülitist". Helisignaali lõpetamiseks vajutage mistahes taimeri nupule.

Kui ahju välja ei lülitata ja helisignaal lõpetatakse mistahes nupule vajutamisega, ahi taaskäivitub ja küpsetamine jätkub.

**Ettevalmistusaja ja lõpu aja seadistamine**

Valige küpsetusviis "ahjufunktsiooni nupust"ja määrake temperatuur.
Vajutage "taimeri nupule", et valida "ettevalmistusaja" funktsioon . "Ettevalmistusaja" ikoon süttib ekraanil . Vajutage ettevalmistusaja määramiseks “vähem " < " või rohkem " > " nupule”.
Vajutage "taimeri nupule", et salvestada määratud aeg .
Vajutage nupule "programmi seadistamine" kaks korda . "Lõppaja" ikoon süttib ekraanil . Vajutage lõppaja määramiseks “vähem " < " või rohkem " > " nupule”.
Seadistused salvestatakse automaatselt 10 sekundi pärast. Seadistused saab kinnitata ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

Ahi alustab töötamist enne planeeritud "lõppaega" mis sõltub soovitud "küpsetusajast" , Kui ahi jõuab määratud "lõppajani" , lülitub ahi välja.

**Näiteks:** "küpsetusajaks" on määratud 30 minutit. Lõppaeg on 12:00. Ahi alustab töötamist 11:30 ja küpsetamise lõpuni jääv aeg kuvatakse ekraanile. Kell 12:00 lülitub ahi automaatselt välja.

Kui määratud küpsetusaeg on läbi, kostub helisignaal ja ahi lülitub välja. Ahju saab välja lülitada ka "ahjufunktsioonide lülitist". Helisignaali lõpetamiseks vajutage mistahes taimeri nupule.

**"Taimeri alarmi" funktsioon**

"Taimeri alarmi" funktsiooni saate kasutada sõltumatult ahju töötamisest.

Maksimaalne võimalik seadistus on 23 tundi ja 59 minutit. Viimase minuti ajal kuvatakse aega sekundites.

Kui määratud küpsetusaeg on täis, kostub helisignaal. Helisignaali lõpetamiseks vajutage mistahes taimeri nupule.
Taimeri kell lülitub ooterežiimi ja ekraanile kuvatakse kellaaeg.

Saate tühistada kõik taimeri funktsioonid, määrates ajaks "0".
Kui seade on olnud mõned minutid passiivne, lülitub see ooterežiimi. Ekraanile kuvatakse kellaaeg ja valitud taimeri funktsioon süttib.

## LISAFUNKTSIOONID

**Lapselukk**

Lapselukuga saate lukustada ahju selle töötamise ajal. Samuti saate lukustada programmkella, kui kasutate küpsetamiseks määratud programmi, et takistada ahju soovimatut kasutamist.

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage "programmi seadistamise" nuppu 5 sekundit.
5 sekundi jooksul kuvatakse ekraanile ‘‘Loc" (Lukus). See tähendab, et kõik funktsioonid on lukustatud.
Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage veel kord mõne sekundi jooksul samale nupule.

Kui lapselukk on aktiivne ja ühtegi taimeri funktsiooni pole seadistatud (kuvatud on ainult kell), ahi tööle ei hakka. Kui lapselukk aktiveeritakse peale taimeri funktsiooni seadistamist, siis ahi töötab, kuid seadistusi muuta ei saa.
Kui lapselukk on aktiivne, pole võimalik muuta küpsetusviise või lisafunktsioone. Teil on võimalik ainult lõpetada küpsetusprotsess, keerates "Küpsetusviisi nupp" asendisse "0". Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitumist. Lapselukk tuleb välja lülitada enne, kui saate valida uue programmi.

**Helisignaal**

Helisignaali tugevust saate seadistage, kui ükski taimeri funktsioon pole aktiivne. Seade on ooterežiimis ja kuvatud on ainult kellaaeg.

Vajutage ja hoidke vähem nuppu "<" 5 sekundit.
Ekraanile kuvatakse "Vol", peale mida mitu valgustatud riba.
Vajutage vähem "<" või rohkem ">" nupule, et valida üks helitugevuse tasemest (üks, kaks või kolm riba) või lülitage heli välja (Väljas OFF").

Seadistused kinnitatakse automaatselt 5 sekundi pärast ja kuvatakse õige kellaaeg. Seadistused saab kinnitata ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

**Displei kontrastsuse vähendamine**

Vajutage ja hoidke “rohkem nuppu” 5 sekundit.
Ekraanile kuvatakse "Bri", peale mida mitu valgustatud riba.
Vajutage vähem "<" või rohkem ">" nupule, et häälestada heleduse tase (üks, kaks või kolm riba).

Seadistused kinnitatakse automaatselt 5 sekundi pärast ja kuvatakse õige kellaaeg. Seadistused saab kinnitata ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

**Töötamise märgutuli**

Ahju valgustus süttib, kui ahjufunktsioon on valitud "ahjufunktsioonide lülitist".

**Temperatuuri märgutuli**

Ahju valgustus süttib momendil, kui ahi on kuumenenud määratud temperatuurini ja jääb põlema kuni ahi lülitatakse välja või küpsetusperiood lõppeb.

**Veateade**

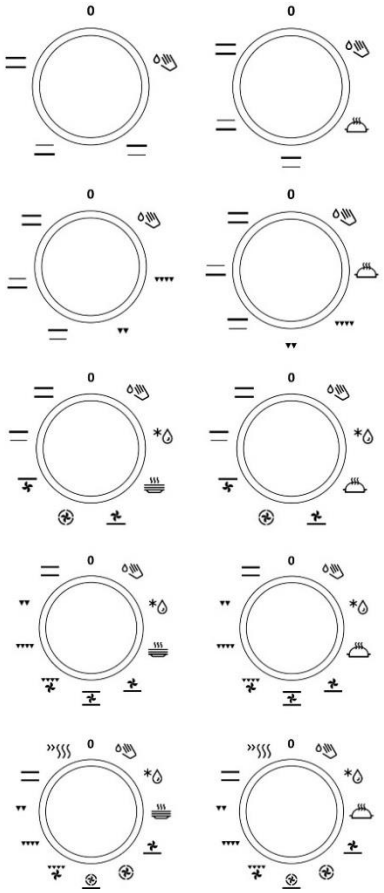
Vea tekkimisel kuvatakse ekraanile tekst "Err" ja veakood. Palun teavitage hoolduskeskust.

# AHI

## KÜPSETUSSÜSTEEMI VALIMINE

Ahju käivitamiseks tuleb keerata nuppu "ahju küpsetusviisi valik", et valida funktsioon ja temperatuuri määramiseks nuppu "temperatuuri seadistamine".

Keerake nuppu (vasakule ja paremale), et valida küpsetusviis (vt programmitabelit - sõltuvalt mudelist).



Samuti saate töötamise ajal seadistusi muuta.

## AHJU KASUTAMINE

Töötamistemperatuuri saab määrata temperatuurkettaga vahemikus 50 - 275°C. Kellaosutisuunas keerates valite kõrgema temperatuuri ja vastassuunas keerates madalama temperatuuri.

**Jõuga termostaadi nulli keeramine põhjustab termostaadi kahjustumist!**

## AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse "0".

| Süsteem<br>Eeldatav temperatuur °C | Kirjeldus |
|---|---|
| **Küpsetusviis** | |
| 50-275 | KIIRE EELKUUMUTAMINE<br>Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti. See režiim ei sobi toidu valmistamiseks. Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, on kuumutamisprotsess valmis. |
| 200 | ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA<br>Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil. |
| 180 | ÜLEMINE KÜTTEKEHA<br>Ahju kuumutatakse ainult laes asuva küttekeha abil. Kasutage seda toidu ülaosa pruunistamiseks (lõpp-pruunistus). |
| 180 | ALUMINE KÜTTEKEHA<br>Soojust kiirgab ainult ahju põhjas asub küttekeha. Kasutage seda toidu alumise osa pruunistamiseks. |
| 230 | GRILL<br>Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
| 230 | SUUR GRILL<br>Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Toitu kuumutatakse otse ahju laes oleva grillimise küttekeha abil. Kuumutamise kiirendamiseks on aktiveeritud ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
| 170 | GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA<br>Töötavad grillimise küttekeha ja ventilaator. Seda kombinatsiooni kasutatakse liha grillimiseks ja suuremate lihatükkide või linnuliha praadimiseks ühel tasandil. See sobib ka toitude gratineerimiseks ning pruunistamiseks, krõbeda kooriku saamiseks. |

| Süsteem<br><br>Eeldatav temperatuur °C | Kirjeldus |
|---|---|
| **Küpsetusviis** | |
| 170 | ÜLEMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR<br>Töötavad ülemine küttekeha ja ventilaator. Kasutage seda viisi suurte praetükkide ja linnuliha valmistamiseks. See sobib samuti toitude gratineerimiseks. |
| 200 | KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA<br>Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Seda kasutatakse pitsa, niiskete küpsetiste, puuviljakookide, haputaignast ja muretaignast küpsetiste küpsetamiseks mitmel tasandil korraga. |
| 180 | KUUM ÕHK<br>Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks. |
| 180 | ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR<br>Seda sobib kasutada vähekerkiva pärmitaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks. |
| 180 | ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA<br>Töötavad ülemine ja alumine küttekeha koos ventilaatoriga. Ventilaator tagab kuuma õhu ühtlase liikumise ahjus. Seda kasutatakse kõikide erinevate küpsetiste küpsetamiseks, sulatamiseks ja puu- ning juurvilja kuivatamiseks. |
| 60 | TALDRIKUTE SOOJENDAMINE<br>Selle funktsiooniga saate soojendada oma nõusid (taldrikuid, tasse) enne toidu serveerimist, et toit püsiks kauem soojana. |
| 180 | GENTLEBAKE *<br>See funktsioon võimaldab küpsetada aeglaselt ja ühtlaselt, nii et toit jääb pehme ja mahlane. Sobib liha röstimiseks, kala ja pagaritoodete küpsetamiseks ühel restil. |

*** Selle kasutamisel vastab energiatõhususe klass EN 60350-1 standardile.**

| Süsteem<br><br>Eeldatav temperatuur °C | Kirjeldus |
|---|---|
| **Küpsetusviis** | |
| - | SULATAMINE<br>Õhk ringleb ja ükski küttekeha ei tööta. Ainult ventilaator on aktiivne. Seda funktsiooni saab kasutada toidu aeglaseks sulatamiseks. |
| 70 | AQUA CLEAN<br>Kuumust kiirgab ainult alumine küttekeha. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid. Programm kestab 30 minutit |

## KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS

Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seega on kasulik küpsetada järjestiku erinevaid küpsetisi ja pitsasid, sellega säästate palju energiat, kuna ahi on juba kuum.

Kasutage tumedaid silikoon- või emailkattega küpsetuspanne ja vorme, kuna need juhivad hästi soojust.

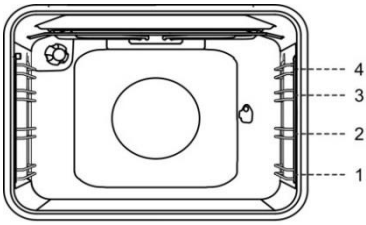
Enne pärgamentpaberi kasutamist veenduge, et see peab vastu kõrgetele temperatuuridele.

Toidu valmistamisel tekib ahjus palju auru, mis väljub seadmest selle taga oleva korstna kaudu. Aur võib kondenseeruda ahju uksel või kaanel (olenevalt mudelist). Tegemist on tavalise nähtusega, mis ei mõjuta kuidagi seadme toimimist. Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud, pühkige üleliigne kondenseerunud vesi lapiga ära.

Lülitage ahi välja umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu, et säästa energiat, kasutades ära akumuleerunud soojust.

Ärge jahutage toitu suletud uksega ahjus, et väldite kondensatsiooni (niiskuse) teket.

### Küpsetustasandid




## KÜPSETUSVIIS

### AHJU VALGUSTUS

Kõikide töötamisviiside valimisel lülitatakse automaatselt sisse ka ahju valgustus.

## KIIRE EELKUUMUTAMINE

Kasutage seda funktsiooni, et kuumutada ahi võimalikult kiirelt soovitud temperatuurini. See režiim pole sobiv küpsetamiseks.

- Keerake "Küpsetusviiside nupp" asendisse "kiire eelkuumutamine".
- Määrake ahjule soovitud temperatuur "temperatuuri valikuketta" abil.

## ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA

Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse. Küpsetisi ja liha on võimalik küpsetada ainult ühel tasandil.

**Liha praadimine**

Kasutage emaileeritud, karastatud klaasist, savist või malmist panni või vormi. Roostevabast terasest pannid ei sobi, kuna need peegeldavad tugevasti soojust tagasi.

**Kondiitritoodete küpsetamine**

Küpsetage ainult ühel tasandil ja kasutage tumedaid küpsetuspanne ja vorme. Heledakatteliste küpsetuspannide ja –vormidega pruunistuvad küpsetised nõrgemini, kuna sellised nõud peegeldavad soojust tagasi. Asetage küpsetusvormid alati restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust. Küpsetusaeg on lühem, kui ahi on eelkuumutatud.

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

## SUUR GRILL, GRILL

Toidu grillimisel töötavad ahju lakke kinnitatud ülemine küttekeha ja grill.

Toidu grillimisel töötavad suur grill, ülemine küttekeha ja ahju lakke kinnitatud grillimisküttekeha.

Eelkuumutage infrapuna (grilli) küttekeha viis minutit. Grilli ja suure grilli kasutamisel on maksimaalseks temperatuuriks 230°C.

Jälgige pidevalt küpsetusprotsessi. Kõrgel temperatuuril võib toit kiiresti kõrbeda.
Grillimine sobib krõbedate ja madalarasvasusega vorstikeste, liha- ja kalalõikude (steigid, eskalopid, lõhesteigid või fileed jne) küpsetamiseks või leiva röstimiseks.

Kui grillite otse restil, siis määrige rest õliga liha kinni jäämise vältimiseks ja asetage rest kolmandale tasandile. Asetage rasvakogumispann esimesele või teisele tasandile. Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.

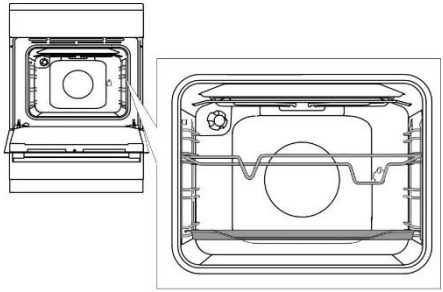
Peale grillimist puhastage ahi, tarvikud ja riistad.

Kui küpsetate forelli, patsutage kala paberrätikuga kuivaks. Maitsestage kala seest, pintseldage väljast üle õliga ja asetage restile. Ärge keerake kala grillimisel ümber.

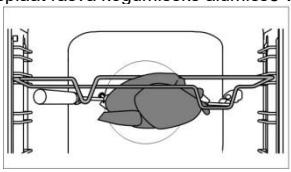
Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega.

Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks. Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange.

**Lihavardaga küpsetamine**
(sõltuvalt mudelist)
Maksimaalne temperatuur lihavardaga küpsetamisel on 230°C.



Pange vardatugi alt kolmandasse vahesse ja tühi küpsetusplaat rasva kogumiseks alumisse vahesse.



Torgake liha vardasse ja pingutage kruvid.

Asetage varda käepide esimesele toele ja lükake varda ots paremal ahju tagaseinas olevasse avasse (ava on kaitstud pööratava kattega).

Eemaldage varda käepide ja sulgege ahju uks.

Lülitage ahi tööle ja valige SUURE GRILLI süsteem.

Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega.

Ärge kasutage grilli asendis 4.

## GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA

Selles režiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib liha, kala ja juurviljade grillimiseks. (Vt kirjeldust ja soovitusi lõigust GRILLIMINE.)

## KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA

Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

## KUUM ÕHK

Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise.

**Liha praadimine**
Kasutage emaileeritud, karastatud klaasist, savist või malmist panni või vormi. Roostevabast terasest pannid ei sobi, kuna need peegeldavad tugevasti soojust tagasi.

Liha kõrbemise vältimiseks hoolitsege, et pannil oleks piisavalt vedeliku. Keerake praadi küpsetamise ajal. Praad jääb mahlasem, kui te selle kinni katate.

**Kondiitritoodete küpsetamine**
Eelsoojendamine on soovitatav.
Küpsiseid ja koogikesi võib küpsetada samaaegselt (teisel ja kolmandal tasandil).
Pange tähele, et küpsetusaeg võib olla erinev, kui küpsetate mitmel tasandil korraga. Ülemisel tasandil küpsevad küpsised võivad olla valmis varem, kui alumisel tasandil küpsevad küpsised.
Asetage küpsetusvormid alati restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust.

Ühtlase küpsemise tagamiseks, küpsetage korraga küpsiseid, mis on ühe paksusega.

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

## ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR

Seda sobib kasutada vähekerkiva pärmitaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks. Kasutage teist tasandit põhjast ja eelistatavalt õhukest küpsetuspanni, et kuum õhk saaks vabalt liikuda ümber toidu ülemise osa.

**Konserveerimine**
Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermestatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

Valage 1 liiter kuuma vett sügavale küpsetuspannile (umbes 70°C) ja asetage 6 1-liitrist purki küpsetuspannile. Asetage pann ahju teisele tasandile.

Konserveerimise käigus jälgige purke, kuni vedelik hakkab keema (purki tekivad mullikesed).

## ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA

Seda kasutatakse kõikide erinevate küpsetiste küpsetamiseks, sulatamiseks ja puu- ning juurvilja kuivatamiseks. Enne toidu eelkuumutatud ahju asetamist oodake, kuni valgus esimest korda kustub. Parima tulemuse saamiseks küpsetage korraga vaid ühel tasandil.

Ahi peab olema eelkuumutatud. Kasutage teist või neljandat tasandit, alustades lugemist põhjast ülespoole.

## SULATAMINE

Selles režiimis töötab ainult õhuringlus ilma küttekehade kuumutamiseta.

Sulatamiseks sobivad vahu- või võikreemiga koogid, koogid ja kondiitritooted, lein, väikesed saiad ja sügavkülmutatud marjad.

Enamus juhtudel on soovitatav eemaldada toit pakendist (ärge unustage eemaldamast ka kõiki metallkinnitusi ja -klambreid).
Kui pool sulatusajast on möödas, tuleb tükid umber keerata, segada ja eraldada, kui need on kokku külmunud.

## TALDRIKUTE SOOJENDAMINE

Selle funktsiooniga saate soojendada oma nõusid (taldrikuid, tasse) enne toidu serveerimist, et toit püsiks kauem soojana.

## GENTLEBAKE

See funktsioon võimaldab küpsetada aeglaselt ja ühtlaselt, nii et toit jääb pehme ja mahlane. Sobib liha röstimiseks, kala ja pagaritoodete küpsetamiseks ühel restil.

## AQUA CLEAN

Kuumust kiirgab ainult alumine küttekeha. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid. Programm kestab 30 minutit.

# HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

Enne puhastamist eemaldage seade kindlasti vooluvõrgust ja oodake, kuni see on maha jahtunud.
Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada.

**Alumiiniumviimistlus** (gaasi põleti)
Kasutage alumiiniumist pindade puhastamiseks vedelaid mitte-abrasiivseid puhastusaineid, mis on ette nähtud sellise pinna puhastamiseks. Kandke aine niiskele lapile ja puhastage pinnad. Seejärel loputage pinnad puhta veega. Ärge kandke

puhastusainet otse alumiiniumviimistlusele. Ärge kasutage abrasiivseid puhasteid või käsnasid.

Alumiiniumkattega pinnale ei tohi kanda ahjupuhastusaineid, kuna nii võite tekitada püsivaid ja nähtavaid kahjustusi.

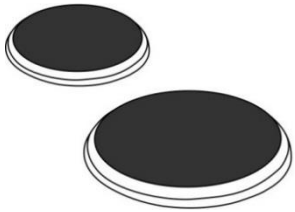
**Roostevaba terasleht korpuse esiküljel**
(sõltuvalt mudelist)
Puhastage seda panda ainult leebe ainega (seebiveega) ja pehme käsnaga, mis ei kriimusta viimistlust. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid või lahusteid sisaldavaid puhastusaineid, kuna need võivad kahjustada viimistlust.

**Lakitud pinnad ja plastikosad** (sõltuvalt mudelist)
Ärge puhastage nuppusid, ukse käepidemeid, kleebiseid ja nimiandmeplaati abrasiivsete puhastusainetega või materjalidega, alkoholi sisaldavate ainetega või alkoholiga. Pühkige plekkide tekkimisel need otsekohe ära niiske pehme lapiga, et vältida pinna kahjustamist.
Samuti võite kasutada puhastamiseks aineid ja vahendeid, mis on toodetud spetsiaalselt nimetatud pindade puhastamiseks.

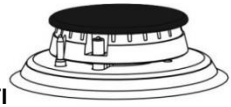
**Emailpinnad** (ahi, pliidiplaat)
Kasutage puhastamiseks niisket käsna koos puhastusainega. Rasvased plekid saate eemaldada sooje vee ja spetsiaalse emailpindade puhastusvahendiga. Ärge kunagi kasutage emailpindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid, kuna need tekitavad kõrvaldamatuid vigastusi pinnale.

**Klaaspinnad**
Ärge kasutage tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkaabitsaid ahju ukse puhastamiseks, kuna need kriimustavad pinda ja põhjustavad klaasi purunemist. Kasutage klaaspindade puhastamiseks klaasi, peeglite ja akende puhastusaineid.

## KEEDUALADE PUHASTAMINE



Puhastage keedualade ümbrus kuuma vee ja vähese pesuainelahusega.
Suurema mustuse eemaldamiseks kasutage puhastusainega niisutatud terasvilla käsna, seejärel loputage ja pühkige kuivaks.
Soola sisaldavad vedelikud, ülekeev vedelik ja niiskus mõjuvad kahjulikult keedualadele. Seetõttu puhastage need alati koheselt.
Puhastage keedualasid regulaarselt kaubandusest soetavate vahenditega. Kui keeduala on veel veidi soe, tungib puhastusaine pooridesse palju tõhusamalt.
Keedualade rõngad on valmistatud roostevabast terasest. Kuumuse mõjul võivad need mõningase aja möödudes muutuda kollakaks. See on normaalne. Kollaseid plekke võib puhastada tavapärase puhastusainega. Ärge kasutage selleks karedaid nõudepesukäsnasid, kuna need võivad pinda kriimustada.



## GAASI PÕLETI

Tugesid, pliidiplaadi pinda ja põleti osasid võib puhastada kuuma veega, lisades sellele veidi pesuvahendit. Ärge peske neid nõudepesumasinas.
Termoelemendi ja süüteküünla puhastamiseks kasutage pehmet harja. Korrektseks toimimiseks peavad need osad olema täiesti puhtad. Puhastage põletikroon ja kate. Kontrollige, et põletiavad põletikroonil poleks ummistunud ega muul viisil blokeeritud. Peale puhastamist, kuivatage hoolikalt kõik osad ja asetage need korrektselt oma kohale tagasi. Iga viltu asetatud osa muudab süütamise keerulisemaks.

Põletikate on kaetud musta emailiga. Kõrgete temperatuuride mõjul võib see muuta värvi. Värvimuutused ei mõjuta siiski põleti toimimist.

## AHI

Puhastage ahju seinad niiske käsna ja puhastusainega. Ahju seintele põlenud plekkide eemaldamiseks kasutage spetsiaalset emailpindade puhastusainet. Peale puhastamist pühkige ahi kuivaks. Puhastage ahju ainult siis, kui see on täielikult jahtunud. Ärge kunagi kasutage abrasiivseid lahusteid, kuna need kriimustavad emailpinda. Puhastage ahju tarvikud niiske käsna ja puhastusainega. Samuti võite kasutada spetsiaalseid lahusteid tugevate plekkide eemaldamiseks.

## AQUA CLEAN FUNKTSIOONI KASUTAMINE AHJU PUHASTAMISEKS

Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse Aqua Clean . Keerake TEMPERATUURI NUPP asendisse 70°C.
Valage 0,6 l vett küpsetuspannile ja asetage see kõige alumisele tasandile.
30 minuti pärast on toidujäägid pehmenenud ahju emailkattega seintel ja neid on lihtne niiske lapiga ära pühkida.

Kasutage Aqua Clean funktsiooni alles peale ahju täielikku jahtumist.

## VÄLJATÕMMATAVATE TELESKOOPJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.

Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.
Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.

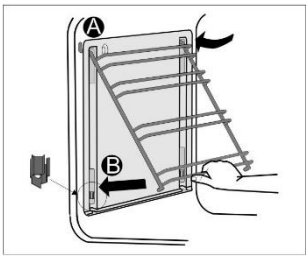
Ärge peske väljatõmmatavaid juhikuid nõudepesumasinas.

## KATALÜÜTILISTE LISATÜKKIDE PAIGALDAMINE

Juhikute puhastamiseks kasutage ainult tavapäraseid puhastusaineid.

Eemaldage traatjuhikud või väljatõmmatavad juhikud. (Sõltuvalt mudelist).

Paigaldage katalüütilised lisatükid traatjuhikutele. Traatjuhikute ülemine osa tuleb panna katalüütiliste lisatükkide ülemistesse avadesse “A".




Asetage traatjuhikud koos katalüütiliste lisatükkidega ahju seinas olevatesse ülemistesse avadesse "A".
Vajutage nendele, et need lukustuksid alumistesse avadesse “B“.

Ärge peske katalüütilisi lisatükke nõudepesumasinas.

## LAMBI VAHETAMINE

Lambipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lambipirni vahetamist võtke ahjust välja pannid, rest ja juhikud.

**Eemaldage seade vooluvõrgust!**

Eemaldage pirnikate ja tõmmake või keerake pirn välja.
Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W. (tavaline pirn E14, 230 V, 25 W - sõltuvalt mudelist).

Kasutage kaitset põletuste eest hoidumiseks.

## MUGAV UKSE SULGEMINE

(sõltuvalt mudelist)
Pliidid on varustatud uute turvaliste uksehingedega MUGAVUS. Need spetsiaalsed hinged garanteerivad väga vaikse ja õrna ukse sulgumise.

Kui ukse sulgemiseks kasutatakse liigselt jõudu, siis süsteemi efektiivsus väheneb või kahjustatakse sellega turvasüsteemi.

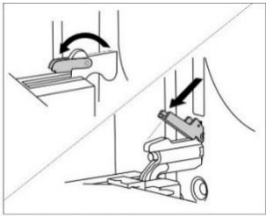
## UKSE LUKK

(sõltuvalt mudelist)
Ukse lukust avamiseks lükake lukustit kergelt paremale ja tõmmake ust enda poole.

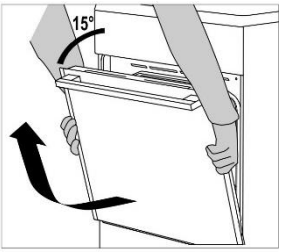
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

## AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAASPAIGALDAMINE

(sõltuvalt mudelist)
1. Avage ahjuuks (lõpuni välja).
2. Pöörake uksehingede klappe (tavapärasel sulgemisel).
   MUGAVA pehme sulgumissüsteemiga keerake klappe 90°.



3. Sulgege aeglaselt ahjuuks, kuni klapid sobituvad uksel olevate hingede küljetugedega. 15° nurga all (vaadates suletud asendis uksest), sulgege ettevaatlikult uks jatõmmake see välja seadme mõlemast hingest.

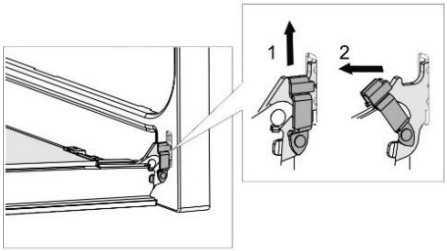



Enne ukse tagasi asetamist, kontrollige alati, et hingede klambrid haakuksid ukse küljetugedega. Ukse järsku sulgemist takistab hingega ühendatud tugav verdu. Klapi vabastamine kahjustab ust ja võib tekitada vigastusi.

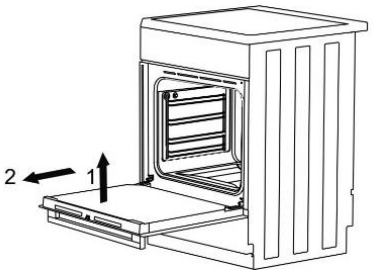
## Ahjuukse eemaldamine ja taaspaigaldamine

(sõltuvalt mudelist)

1. Avage uks (kuni lõpuni välja).
2. Tõstke üles ja keerake klappe.




3. Sulgege ettevaatlikult uks, tõstke ust veidi ja tõmmake see seadme mõlemast hingest välja.

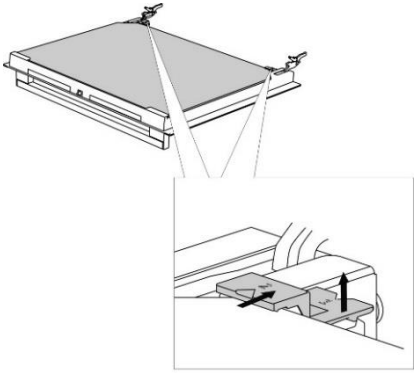



Ukse tagasi asetamiseks teostage etapid vastupidises järjekorras. Kui uks ei sulgu korrektselt, siis kontrollige, kas hinged asetsevad korrektselt nende kinnitustel.

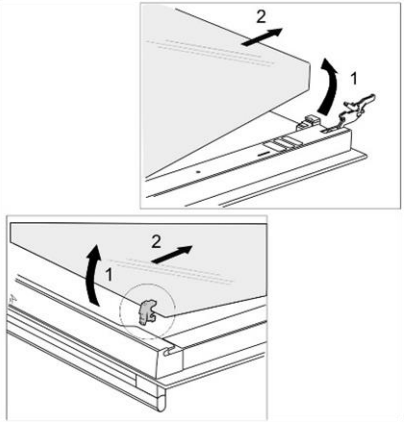
## AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

(sõltuvalt mudelist)

Ahju ukse klaaspaneeli on lihtne seestpoolt puhastada, kuid see tuleb esmalt eemaldada. Eemaldage ahju uks (vt lõiku "AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAASPAIGALDAMINE").



Tõstke kergelt ukse vasakul ja paremal küljel olevaid tugesid (toel markeering 1) ja lükake neid klaaspaneelist eemale (toel markeering 2).

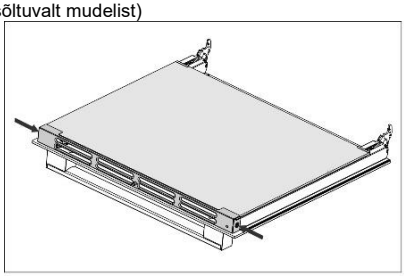


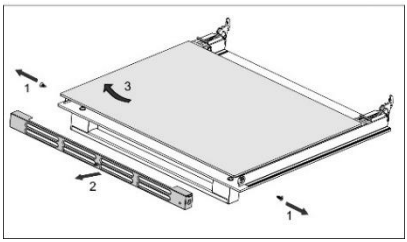

Hoidke ukse klaaspaneeli alumisest servast, tõstke seda kergelt nii, et see poleks enam kinni toe küljes ja eemaldage see.

Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage. Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.

Klaaspaneeli tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Märgistused (poolring) uksel ja klaaspaneelil peavad kattuma.

## AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE
(sõltuvalt mudelist)





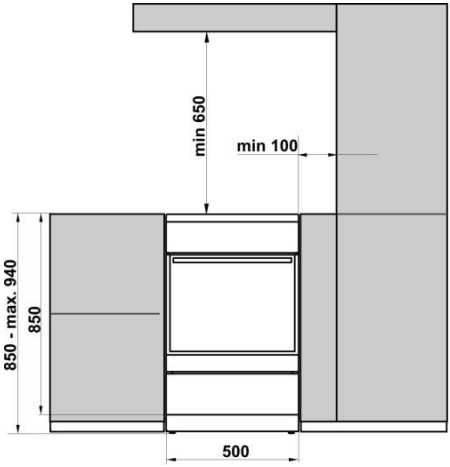

Keerake välja kruvid ukse paremal ja vasakul küljel ja tõmmake välja ülemine klamber. Nüüd saate välja tõmmata ukse klaaspaneeli.

Klaaspaneeli tagasi panemiseks teostage etapid vastupidises järjekorras.

**Mistahes vigastused ja rikked, mis on põhjustatud seadme valest ühendamisest või kasutamisest, ei kuulu garantii alla. Sellistel juhtudel tasub kasutaja remondikulud.**

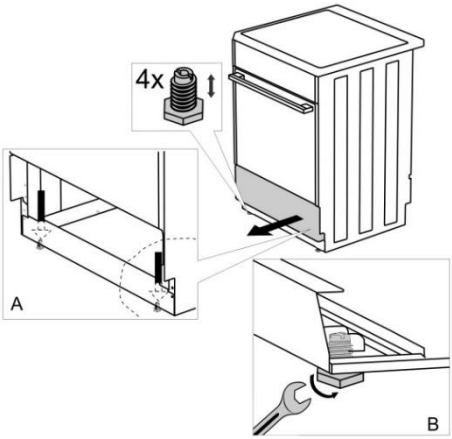
# PAIGALDAMISE JA ÜHENDAMISE JUHISED

## SEADME PAIGALDAMINE (mm)



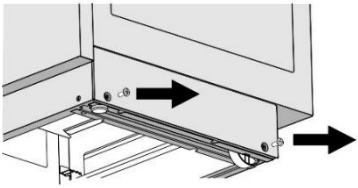

Seinad või seadmega külgnev mööbel (põrand, köögi tagasein, külgseinad) peavad taluma kuumust vähemalt 90°C.

## SEADME TASAKAALUSTAMINE JA TÄIENDAV TOESTUS (sõltuvalt mudelist)



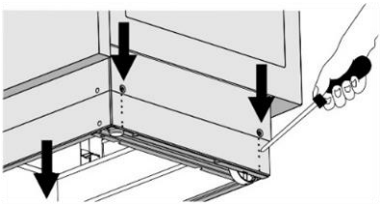

## PLIIDI KÕRGUSE REGULEERIMINE
(sõltuvalt mudelist)
Pliidi kõrgus on 900 mm. Seadme kõrgust on võimalik reguleerida vahemikus 850 mm kuni 940 mm.

1. Pange pliit põrandale tagumisele küljele.
2. Keerake kruvid lahti, vaadake nooli.



Torx T20

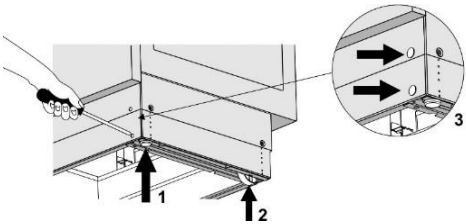
3. Seadke sobiv kõrgus.
4. Keerake kruvid kinni.



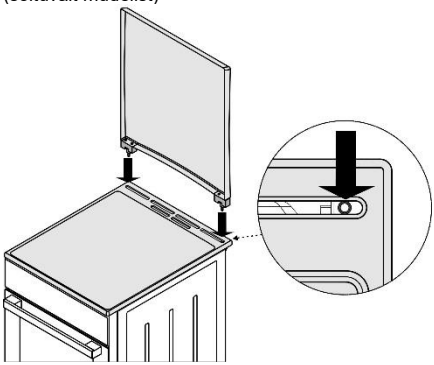
**Pliit tuleb paigaldada horisontaalasendisse!**

Järgige järgmiseid samme:
1. Keerake kõrguse reguleerimise kruvisid (vt joonis 1), et seada pliidi kõrgus õigesse asendisse.
2. Reguleerige rattaid (vt joonis 2) kinnitades need kahe kruviga ääreliistu eesmisse ossa. Kontrollige pliidi horisontaalasendit vesiloodiga.

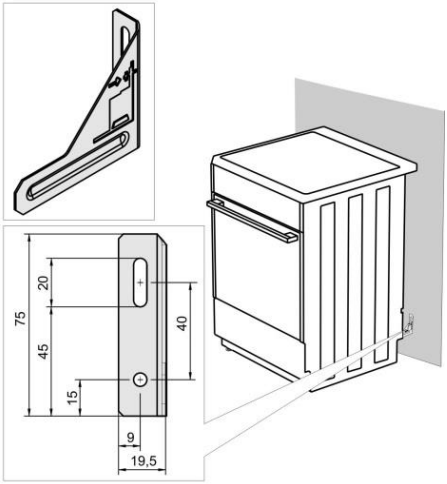
3. Pange pimekorgid ääreliistu ees olevatesse avadesse (vt joonis 3).

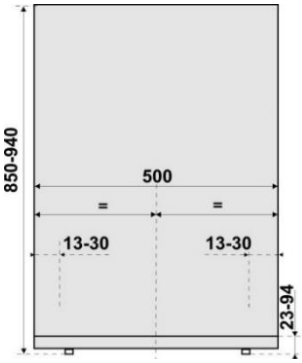



## ÕHUPUHASTI PAIGALDAMINE
(sõltuvalt mudelist)



## ÜMBER MINEKU VÄLTIMISEKS (mm)
(sõltuvalt mudelist)

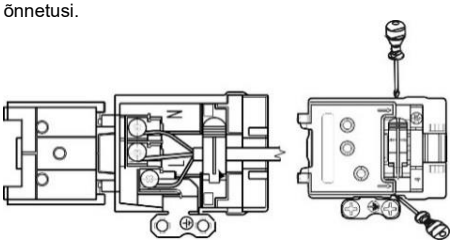


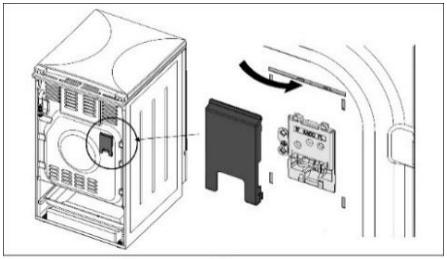

Võimalik on kinnitada hoidja seinale, kasutades selleks kaasasolevaid kruvisid ja ankruid. Kui kaasasolevaid kruvisid ja ankruid pole võimalik kasutada, kasutage muid, mis tagab turvalise seinakinnituse.

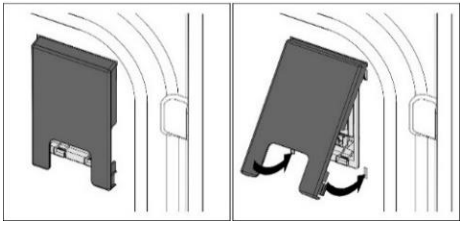
## VOOLUVÕRKU ÜHENDAMINE
Kui muude, selle seadme lähedal asuvate seadmete toitejuhtmed jäävad ahju ukse vahele, võivad need saada vigastada, mis omakorda võib põhjustada lühist. Seetõttu hoidke muude seadmete toitejuhtmed ohutus kauguses.

Kui toitejuhe on vigastatud, tohib seda vahetada vaid tootja või volitatud hooldustehnik, et vältida võimalike õnnetusi.



## KAITSEKLAMBRID
Klambrid peavad olema kaitstud klambrikattega, vt lisatarvikud. Elektrilöögioht.





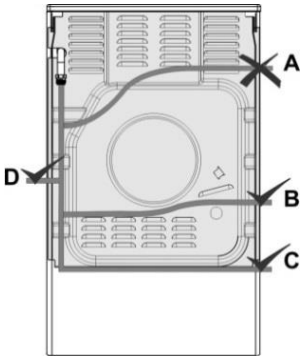
## GAASIGA ÜHENDAMINE

### TEHASE VAIKESEADISTUSED

- Gaasiseadmed on testitud ja varustatud CE märgisega.
- Gaasiseadmed tarnitakse suletud põletitega, mis on häälestatud maagaasile tüüp H või E (20 või 25 mbar), või vedelgaasile (30 või 50 mbar).
- Seadme seadistused on märgitud imiandmeplaadile.
- Enne seadme ühendamist kontrollige, et kohalikud liitumistingimused ning tehnilised andmed (gaasi tüüp ja rõhk) vastaksid seadme seadistustele.
- Kui teie poolt kasutatav gaas ei vasta teie seadme seadistustele, pöörduge hooldustehniku või edasimüüja poole.
- Seadme muutmine, et see töötaks teist tüüpi gaasiga, nõuab kõikide otsikute vahetamist (vt OTSIKUTE TABEL).
- Remondi korral või kui tihendid on vigastatud, peavad funktsionaalsed osad olema uuesti testitud ja suletud vastavalt paigaldusjuhistele. Funktsionaalsed osad hõlmavad järgmist: suure leegi fikseeritud otsik ja häälestatav reguleerimiskruvi väiksele leegile.

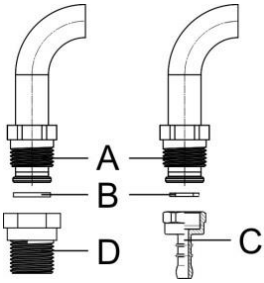
### GAASIVARUSTUSEGA ÜHENDAMINE

- Seade tuleb ühendada gaasitorustiku või gaasiballooniga vastavalt kokaliku gaasitarnija instruktsioonidele.
- Seadme paremal küljel paikneb pistik gaasi ühendamiseks, väliskeermega EN ISO 228-1 või EN 10226-1 / -2 (vastavalt asukohariigi ühendamise eeskirjadele).
- Seadmega on kaasas ka vedelgaasi ühendusliides ja mitte-metalltihend. (sõltuvalt seadme mudelist).
- Kui ühendate seadet gaasitoitega, tuleb G 1/2 või R 1/2 osa hoida, et vältida selle pöörlemist. (sõltuvalt seadme mudelist).
- Kasutage tunnustatud mitte-metalltihendeid ja hermeetikuid ühendusliitmike tihendamiseks. Kasutage igat tihendit vaid üks kord. Lamedate mitte-metalltihendite paksus võib väheneda kuni 25%.
- Kasutage seadme gaasivõrku ühendamiseks ainult sertifitseeritud gaasivoolikut. Voolik ei tohi puutuda vastu seadme ülaosa.




**Painduva vooliku ühendamine**
Kui seadme ühendamiseks kasutatakse painduvat voolikut, siis variant "A" pole lubatud.
Metalltoru kasutamisel, võib ühendamiseks kasutada ka "A" varianti.

**Gaasiühenduspistik**




**A** Ühendus EN ISO 228-1
**B** Mitte-metalltihend, paksusega 2 mm
**C** Vedelgaasi torupistik (kooskõlas vastava riigi ühendamise eeskirjadega)
**D** Ühendus EN 10226-1 / -2 (kooskõlas vastava riigi ühendamise eeskirjadega).

Peale ühendamist kontrollige põletite toimimist. Leegid peavad põlema selgelt nähtava sinise ja rohelise südamikuga. Kui leek pole stabiilne, suurendage vajadusel minimaalset võimsust. Selgitage kasutajale, kuidas põleteid kasutada ja vaadake koos läbi kasutusjuhend.

Peale seadme ühendamist, kontrollige üle kõik liitekohad.

### PÕLETITE MODIFITSEERIMINE TEIST TÜÜPI GAASI KASUTAMISEKS

- Põletite modifitseerimiseks, et kasutada teist tüüpi gaasi, ei ole vaja pliidiplaati töötasapinnast välja võtta.
- Enne modifitseerimise alustamist, lülitage seade vooluvõrgust välja ja sulgege gaasikraan.

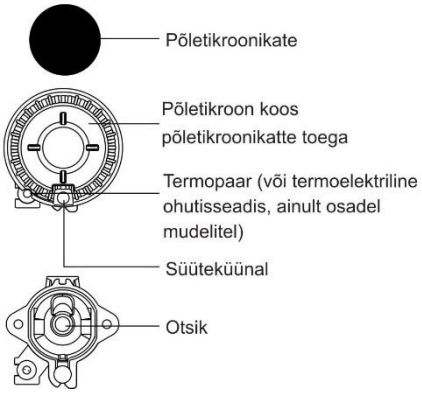
- Vahetage olemasolev otsik nominaalse soojuskoormusega düüsid uue gaasiga sobivate vastu (vt tabel).
- Kui muudate seadet vedelgaasi kasutamiseks, siis pingutage minimaalse soojuskoormuse reguleerimiskruvi lõpuni, et saavutada madalaim soojuskoormus.
- Kui muudate seadet maagaasi kasutamiseks, siis keerake lahti minimaalse soojuskoormuse reguleerimiskruvi, et saavutada madalaim soojuskoormus, kuid mitte rohkem kui 1,5 pööret.

**Peale seadme muutmist** teist tüüpi gaasi kasutamiseks, asendage kleebis kasutatava gaasi kohta (nimiandmeplaadil) uuega ning testige seadme funktsionaalsust ja ühenduskohtade tihedust. Kontrollige, et elektrijuhtmed, termostaadi kapillaarid ja termoelemendid ei ulatuks gaasivoolu alasse.

## Reguleerimiselemendid

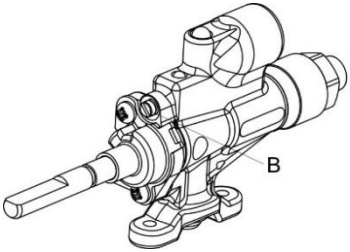
- Põletite minimaalse soojuskoormuse reguleerimiselementidele pääseb ligi läbi juhtpaneeli avade.
- Eemaldage juhtnupud.

**Toiduvalmistamise põleti**

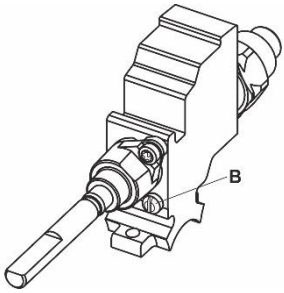



**Gaasikraan koos ohutus seadisega**

**B** Minimaalse soojuskoormuse reguleerimise kruvi




**Copreci**




**Sabaf**

## UTILISEERIMINE

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

See sümbol tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi käsitleda tavalise olmeprügina. Toode tuleb viia vastavasse volitatud kogumispunkti, selle ümbertöötlemiseks.

Toote õige kasutusest kõrvaldamine aitab vältida negatiivset mõju keskkonnale ja inimtervisele, mis võiks tekkida ebaõigel viisil toimimisega. Selle toote kasutusest kõrvaldamise ja ümbertöötlemise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun pöörduge kohaliku omavalitsuse, jäätmekäitluse ettevõtte poole või poodi, kust te toote ostsite.

# KÜPSETUSTEST

**Testitud vastavust EN 60350-1 standardile.**

## KÜPSETAMINE

| Toit | Seade | Juhik (põhjast lugedes) | Süsteem | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (minutites) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Küpsised üks tasand** | emaileeritud madal küpsetuspann | 3 | = | 140-150* | 25-40 |
| **Küpsised üks tasand** | | 3 | ⊛ | 140-150* | 25-40 |
| **Küpsised kaks tasandit** | | 2, 3 | ⊛ | 140-150* | 30-45 |
| **Küpsised kolm tasandit** | | 2, 3, 4 | ⊛ | 130-140* | 35-55 |
| **Tassikoogid üks tasand** | emaileeritud madal küpsetuspann | 3 | = | 150-160 | 25-40 |
| **Tassikoogid üks tasand** | | 3 | ⊛ | 150-160 | 25-40 |
| **Tassikoogid kaks tasandit** | | 1,3 | ⊛ | 140-150 | 30-45 |
| **Tassikoogid kolm tasandit** | | 2, 3, 4 | ⊛ | 140-150 | 35-50 |
| **Kook** | ümar metallvorm ø26 /traatrest (tugirest) | 1 | = | 160-170* | 20-35 |
| **Kook** | | 2 | ⊛ | 160-170* | 20-35 |
| **Õunapirukas** | 2x ümar metallvorm ø20 /traatrest (tugirest) | 2 | = | 170-180 | 55-75 |
| **Õunapirukas** | | 2 | ⊛ | 170-180 | 45-65 |
| **Röst** | traatrest | 4 | ▾▾▾▾ | 230 | 1-4 |
| **Hakklihakotlett** | traatrest (tugirest) + madal küpsetuspann vedeliku kogumisalusena | 4 | ▾▾▾▾ | 230 | 20-35 |

* Eelkuumutamine 10 minutit.

## OTSIKUTE TABEL

| Gaasi tüüp, rõhk | | Lisapõleti | | Tavaline põleti | |
|---|---|---|---|---|---|
| Wobbe number | | Standardne | | | |
| | | max | min | max | min |
| **Maagaas H** Wo=45,7÷54,7 MJ/ $m^3$, **Maagaas E, Maagaas E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/$m^3$ G20, p=20 mbar | Nominaalne soojuskoormus (kW) | 1,0 | 0,48 | 1,9 | 0,48 |
| | Kulu (l/h) | 95,3 | 45,7 | 181,0 | 45,7 |
| | Otsiku tüüp (1/100 mm) | 72x | 26[1)]/ 35[2)] | 103Z | 26[1)]/ 35[2)] |
| | Otsiku ID | 690771 | | 568169 | |
| **Vedelgaas 3+, B/P** Wo=72,9÷87,3 MJ/$m^3$ G30, p=30 mbar | Nominaalne soojuskoormus (kW) | 1,0 | 0,48 | 1,9 | 0,48 |
| | Kulu (g/h) | 72,8 | 34,9 | 138,3 | 34,9 |
| | Otsiku tüüp (1/100 mm) | 50 | 26 | 26[1)]/ 35[2)] | 26[1)]/ 35[2)] |
| | Otsiku ID | 690780 | | 568175 | |

| Gaasi tüüp, rõhk | | Suur põleti | |
|---|---|---|---|
| Wobbe number | | max | min |
| **Maagaas H** Wo=45,7÷54,7 MJ/ $m^3$, **Maagaas E, Maagaas E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/$m^3$ G20, p=20 mbar | Nominaalne soojuskoormus (kW) | 3,0 | 0,76 |
| | Kulu (l/h) | 285,9 | 72,4 |
| | Otsiku tüüp (1/100 mm) | 130H3 | 33[1)]/ 46[2)] |
| | Otsiku ID | 574285 | |
| **Vedelgaas 3+, B/P** Wo=72,9÷87,3 MJ/$m^3$ G30, p=30 mbar | Nominaalne soojuskoormus (kW) | 3,0 | 0,76 |
| | Kulu (g/h) | 218,3 | 55,3 |
| | Otsiku tüüp (1/100 mm) | 86 | 33[1)]/ 46[2)] |
| | Otsiku ID | 574287 | |

[1)] Copreci / [2)] Sabaf

- Vedelgaasi reguleerimiskruvid on paigaldatud ja määratud vastavalt gaasi tüübi tehasepoolsele vaikeseadistusele.
- Kui muudate seadet teist tüüpi gaasi kasutamiseks, tuleb reguleerimiskruvisid pingutada või õgvendada vastavalt uuele gaasi tüübile (ärge keerake reguleerimiskruvi tagasi üle 1,5 pöörde).

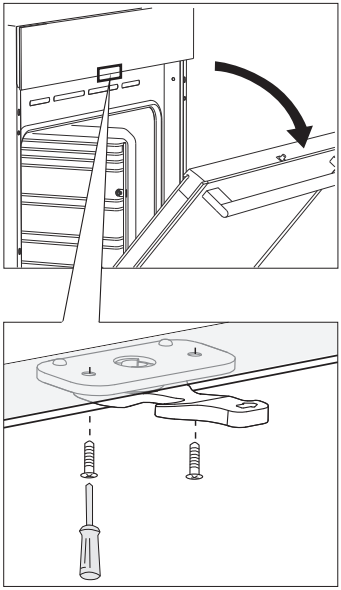
Põleti võimsus on tähistatud vastavalt ülemise Hs kütteväärtusele.

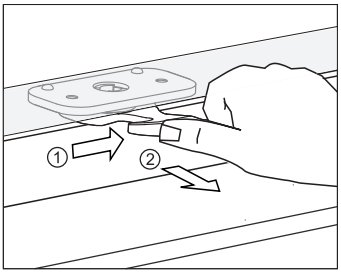
Ühendamist gaasivarustusega ja ümber ehitamist erinevale gaasitüübile tohib teostada vaid volitatud gaasiettevõtte spetsialist või volitatud hooldustehnik!

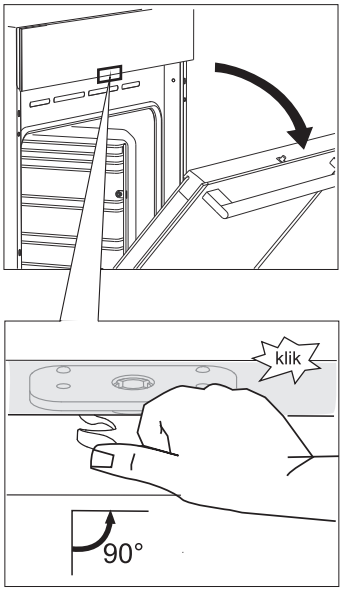
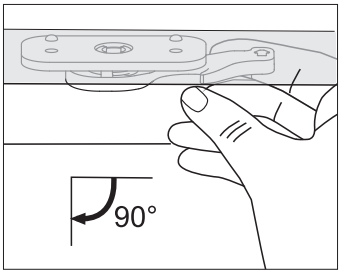
*Säilitame õigused mistahes muudatustele ja vigadele kasutusjuhendis.*

ID 699793

A






B