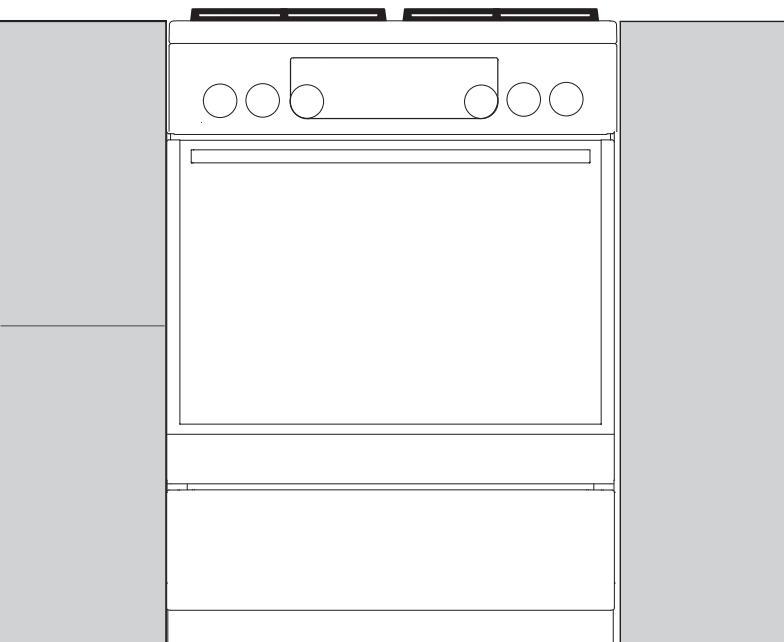
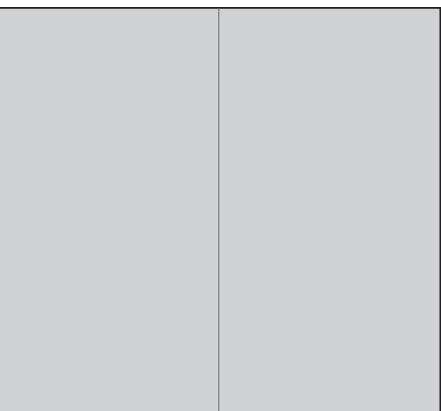


EE

VABALT SEISVA KOMBINEERITUD PLIIDI DETAILNE KASUTUSJUHE

gorenje



FK6A...
FM6A...

Me täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

See detailne juhend on lisatud seadmele, et muuta selle kasutamine võimalikult lihtsaks. Juhend võimaldab teil õppida oma uut seadet kasutama nii kiiresti kui võimalik.

Veenduge, et teie seade pole transpordi käigus saanud vigastada. Kui leiate transpordil tekkinud vigastusi, palun võtke koheselt müüjaga, kellelt Te seadme ostsite, ühendust või kohaliku laoga, kust seade tarniti. Telefoninumbri leiate arvelt või saatelehel.

Need juhised kehtivad ainult siis, kui maa sümbol on seadmele prinditud. Kui maa sümbol seadmel PUUDUB, siis palun konsulteerige seadme reguleerimiseks, et seda antud riigis kasutada.

Seade tuleb ühendada vastavalt kehtivatele eeskitjadele ja seda võib kasutada vaid hästi ventileeritavates kohtades. Palun lugege juhised läbi enna seadme ühendamist või kasutamist.

Kasutusjuhendid on saadaval ka meie veebilehel:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

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



Tähtis informatsioon



Soovitus, märkus

SISUKORD

4 OLULISED OHUTUSJUHISED 8 Enne seadme ühendamist 9 VABALT SEISEV GAASIPLIIT 13 Juhtseade 14 Seadme andmed - nimiandmeplaat	TUTVUSTUS
15 SEADME KASUTAMINE 15 Enne seadme esmakordset kasutamist 15 Pliidiplaat (sõltuvalt mudelist) 18 Ahi 21 Seadistuste valimine 23 Täiendavate funktsioonide / lisade valimine 25 Toiduvalmistamise protsessi käivitamine 25 Ahju välja lülitamine 26 Küpsetusviiside kirjeldus ja küpsetustabelid	SEADME KASUTAMINE
42 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE 43 Ahju tavapärane puhastamine 43 Gaasipõleti 44 Aqua clean funktsiooni kasutamine ahju puhastamiseks 45 Väljatõmmatavate teleskoopjuhkute eemaldamine ja puhastamine 46 Katalüütiliste lisatükkide paigaldamine ja puhastamine 47 Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine (sõltuvalt mudelist) 50 Ahju ukse klaaspaneeli eemaldamine ja paigaldamine 52 Lambi vahetamine	HOOLDAMINE & PUHASTAMINE
53 ERIHOIATUSED JA VEATEATED	TÕRKEOTSING
54 PAIGALDAMISE JA ÜHENDAMISE JUHISED 60 OTSIKUTE TABEL 62 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE	MUUD

OLULISED OHUTUSJUHISED



LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JUHISED 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 järelevalve all või juhendamisel ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ilma järelevalveta.

HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puutuks kütteelemente. Alla 8 aastaseid lapsi tuleb hoida eemal või pideva järelevalve all.

HOIATUS: Seadme ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel väga tuliseks. Hoidke väikesed lapsed ahjust eemal.

Seade muutub kasutamise ajal väga tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puutuks küttekehasid.

HOIATUS: Tuleoht: ärge hoidke erinevaid esemeid keedualadel.

HOIATUS: Õli või rasvaga järelevalveta 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.

ETTEVAATUST: Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida.
Lühiajalist toiduvalmistamise protsessi tuleb pidevalt jälgida.

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

ETTEVAATUST: See seade on ettenähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi kütmiseks.
Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või spetsiaalsete juhtsüsteemide järgi.

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

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

ETTEVAATUST! Kuumutusplaadi klaasi purunemisel

- lülitage kohe välja kõik põletid ja elektriline küttekeha ning eemaldage seade vooluvõrgust
- ärge puudutage seadme pinda
- ärge seadet kasutage.

Seadme ühendamiseks kasutage 5 x 1,5 mm² kaablit markeeringuga H05VV-F5G1,5 või paremat. Toitejuhet tohib vahetada hooldustehnik või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

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

Ärge jätke pliidiplaadile metallesemeid nagu, nugasid, kahvleid, lusikaid ja kaasi, kuna need võivad muutuda väga tuliseks.

Peale kasutamist lülitage pliidiplaat välja ja ärge toetuge pannidetektorile.

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

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

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

Roostevabast terasest juhtpaneeliga pliit ja jahutusventilaatoriga varustatud elektriahi.

Ahju kasutamise ajal voolab õhk pliidist juhtpaneeli all olevasse alasse, kui uks on suletud.

Kui õhuvoolu ei ole, lülitage seade välja ja võtke ühendust teenindusega.

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



- ETTEVAATUST: kallutamisevõimalus.



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

Kasutage ainult selles ahjus kasutamiseks soovitatud lihaandurit.

Kontrollige enne kaane alla laskmist, et see oleks puhas ja sellel poleks vedelikupritsmeid. Kate võib olla emailleeritud või klaasist. Selle võib sulgeda, kui keedualad on täielikult maha jahtunud.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

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

Seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises. Ärge kasutage seda muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmiseks, lemmik- või muude loomade, paberi, riiete, taimede jne kuivatamiseks, kuna see võib põhjustada vigastusi või tuleohtu.

Seadet tohib ühendada vaid gaasipaigaldusettevõtte või volitatud teenindustöökoja vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.

Gaasitoitega ühendamisel tuleb järgida kõiki asjakohaseid määrusi ja kohaliku gaasitarinija tehnilisi tingimusi.

Seadme omavoliline hooldus ja remont võib põhjustada plahvatusohtu, elektrilööki või

lühist ja seoses sellega tekitada vigastusi ning seadme kahjustumist. Remonti ja hooldust võib teostada vaid kvalifitseeritud hooldustehnik.

Enne seadme paigaldamist ja ühendamist kontrollige, et kohalikud liitumistingimused ning tehnilised andmed (gaasi tüüp ja rõhk) vastaksid seadme seadistustele.

Seadme seadistused on märgitud nimiaandmeplaadile.

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

See seade kuulub klassi 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 peamine sisselaskekraan ka siis, kui te ei kavatse kasutada põletid pikemal perioodil (nt enne lahkumist puhkusel).

Seadme kasutamine on ohutu juhikutaga ja ilma.

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

Kui märkate viga gaasipliidi paigalduses või tunnete ruumis gaasilõhna:

- sulgege otsekohe gaasikraan või gaasiballoon;
- kustutage mistahes lahtine leek ja tubakatoode;
- ärge lülitage sisse ega välja ühtegi elektrilist seadet (kaasaarvarud valgustus);
- õhutage täielikult ruum – avage aknad;
- otsekohe teavitage hoolduskeskust või kohalikku gaasiettevõtet.

Ärge katke ahju seinasid alumiiniumpaberiga ning ärge asetage küpsetuspanne või muid toidunõusid otse ahju põhja. Alumiiniumpaber tõkestab õhu liikumist ahjus, takistab toiduvalmistamise protsessi ja rikub emailkatet.

Ahju uks muutub töötamise ajal väga kuumaks. Täiendavaks kaitseks on paigaldatud kolmas klaas, mis vähendab pinna välistemperatuuri (ainult osadel mudelitel).

Ahju ukse hinged võivad saada vigastatud, kui neile asetatakse liigset raskust. Ärge asetage raskeid panne avatud ahju uksele ja ärge toetage vastu avatud ust ahju sisemuse puhastamise käigus. Ärge kunagi seiske avatud ahju uksele ja ärge lubage lastel sellele istuda. Kontrollige, et ventilatsiooniavad poleks blokeeritud ega ummistunud.

ETTEVAATUST: Gaasipliidi kasutamise tulemusena kogunab 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).

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

Seade on raske. Selle tõstmiseks läheb vaja vähemalt 2 isikut.

ENNE SEADME ÜHENDAMIST

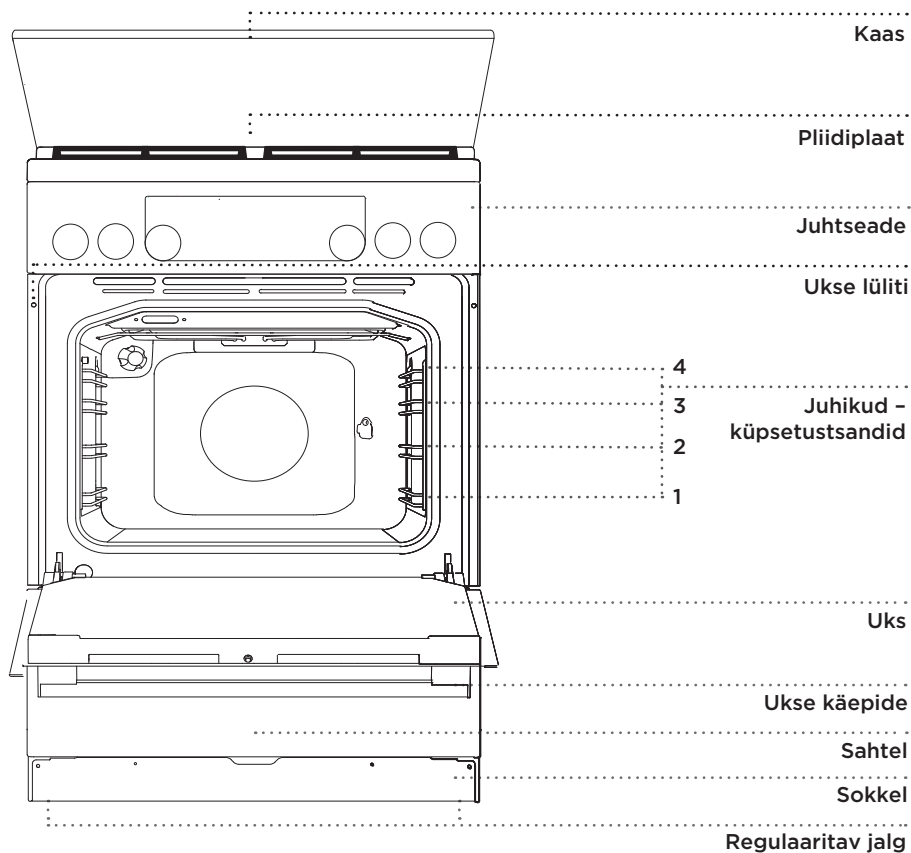


Enne seadme ühendamist lugege instruktsioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

VABALT SEISEV GAASIPLIIT

AHJU JA SEADME KIRJELDUS (sõltuvalt mudelist)

Kuna need juhised on koostatud mitme erineva mudeli kohta, võib mõni kirjeldatud funktsioon puududa teie poolt soetatud seadmel.



SEADME KATE

Kontrollige enne kaane alla laskmist, et see oleks puhas ja sellel poleks vedelikupritseid. Kate võib olla emailleeritud või klaasist. Selle võib sulgeda, kui keedualad on täielikult maha jahtunud.



Sümbol tootel või selle pakendil tähistab, et klaaskate võib kuumenemisel puruneda. Lülitage välja kõik põletid enne kaane sulgemist.

SEADME SAHTEL



Ärge hoidke selles tule- ja plahvatusohtlike, lenduvaid või temperatuuritundlike esemeid või aineid (näiteks nagu paber, nõudepesulapid, kilekotid, puhastusvahendid ja aerosoolid) kuna need võivad süttida pliidi kasutamisel ja põhjustada tulekahju.

UPUTATAV NUPP

Vajutage kergelt nupule, kuni see välja hüppab, seejärel keerake seda.



Peale igat kasutuskorda keerake nupp tagasi "väljas" asendisse ja lükake sisse tagasi. Uputatavaid nuppe saab sisse tagasi lükata vaid "väljas" asendis.

MÄRGUTULED

Kui ahi on sisse lülitatud, siis põleb **kollane märgutuli**.

Kollane märgutuli põleb, kui mistahes funktsioon on aktiivne (sõltuvalt mudelist).

Kui funktsioon on valitud, siis vastava nupu ketta valgustus lülitub sisse.

Ahju valgustus lülitub automaatselt sisse, kui küpsetusviis on valitud.

TRAATJUHIKUD

Traatjuhid võimaldavad toitu valmistada neljal tasandil (pange palun tähele, et juhikuid/ tasandeid hakatakse lugema põhjast ülespoole).

Tasandid 3 ja 4 on ette nähtud grillimiseks.

VÄLJATÕMMATAVAD TELESKOOPJUHIKUD

Väljatõmmatavad teleskoopjuhid saab kinnitada teisele, kolmandale ja neljandale tasandile. Väljatõmmatavad juhid võivad olla pikendatavad osaliselt või täielikult.

RELJEEFSED JUHIKUD

Ahju külgedel olevatesse kolme süvendisse saate asetada resti.

AHJU UKSE LÜLITI

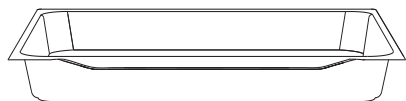
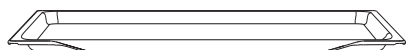
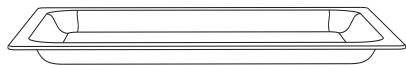
Kui avate ahjuukse toiduvalmistamise ajal, siis lüliti deaktiveerib ahju küttesüsteemi ja ventilaatori. Ukse sulgemisel lülituvad küttekehad tagasi tööle.

JAHUTUSVENTILAATOR

Seade on varustatud jahutusventilaatoriga, mis jahutab seadme korpust ja juhtpaneeli.

Peale ahju välja lülitamist jätkab jahutusventilaator töötamist veel veidi aega, et jahutada täiendavalt ahju.

AHJUTARVIKUD (sõltuvalt mudelist)



KLAASIST KÜPSETUSPANNI kasutatakse toiduvalmistamiseks kõikidel viisidel. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.

RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või -pannidele.



Restil on turvariiv.

Seetõttu tõstke resti kergelt esiosast, kui soovite seda ahjust välja tõmmata.

Kasutage **KÜPSETUSALUST** kõikide liha-, kala- ja köögiviljatoitude küpsetamisel. Kui küpsetate toitu küpsetusrestil, pange küpsetusplaat alumisse vahesse.

SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI

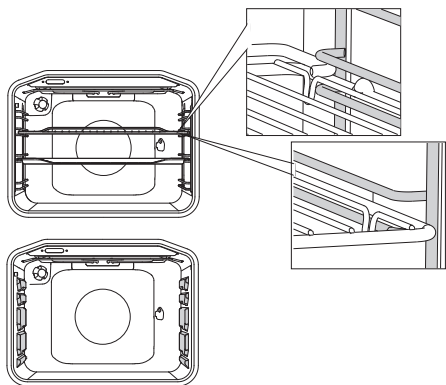
kasutatakse liha ja niiskete küpsetiste küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumialusena.



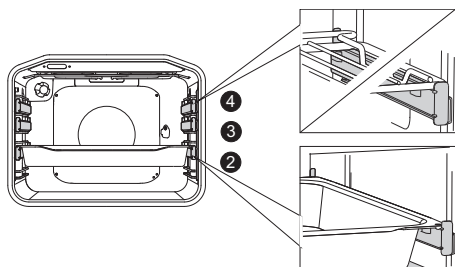
Ärge kunagi asetage sügavat panni küpsetamise ajal esimesele tasandile, välja arvatud juhul kui grillite või kasutate küpsetusvarrast ja kasutate sügavat panni rasvakogumialusena.



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

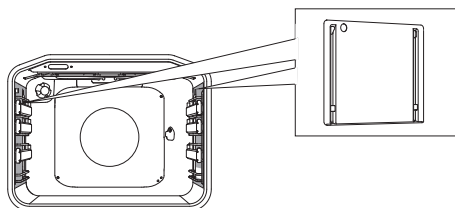


Rest või pann tuleb alati asetada kahe traatprofiili vahel olevasse soonde.



Väljatõmmatavate teleskoopjuhikutega tõmmake esmalt välja ühe tasandi juhikud ja alles seejärel asetage nendele rest või küpsetuspann. Seejärel lükake neid tagasi oma kätega nii kaugele, kui need lähevad.

 Sulgege ahju uks peale alles peale seda, kui teleskoopjuhikud on täielikult ahju sisse lükatud.



KATALÜÜTILISED LISATÜKID väldivad rasvapritsmete kleepumist ahju sisekülgedele.



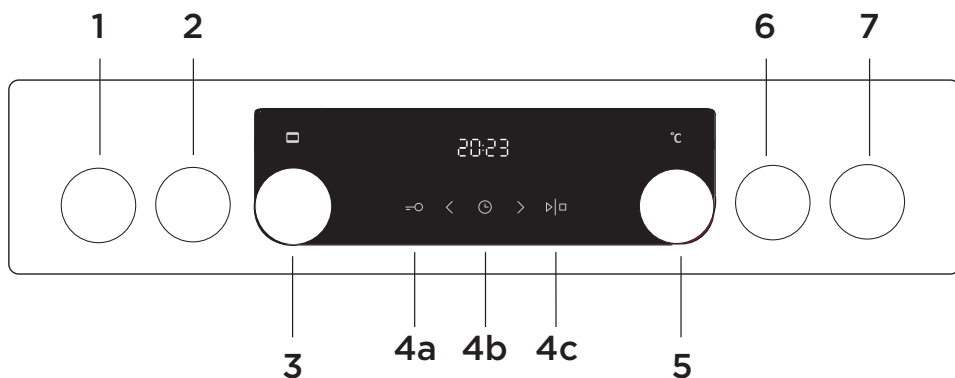
LIHAVARRAST kasutatakse liha küpsetamisel. Komplekt koosneb varda toest, vardast kruvidaga ja eemaldatavast käepidemest.



Seade ja osad ligipääsetavad osad kuumenevad toiduvalmistamise käigus. Kasutage pajakindaid.

JUHTSEADE

(sõltuvalt mudelist)



- 1 KEEDUALA NUPP, EES VASAKUL
- 2 KEEDUALA NUPP, TAGA VASAKUL
- 3 KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP
- 4a LAPSELUKU NUPP
- 4b TAIMERI NUPP
- 4c START/STOPP NUPP
- 5 TEMPERATUURI NUPP
- 6 KEEDUALA NUPP, TAGA PAREMAL
- 7 KEEDUALA NUPP, EES PAREMAL

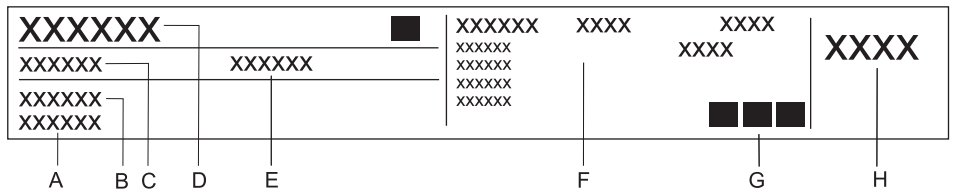
MÄRKUS:

Küpsetusviisi sümbolid võivad paikneda kas nupul või esipaneelil (sõltuvalt mudalist).

Nupud reageerivad paremini, kui puudutate neid suurema näpuotsa pinnaga. Igal nupuvajutusel kostub lühike helisignaali.

SEADME ANDMED - NIMIANDMEPLAAT

(sõltuvalt mudelist)



- A Seerianumber
- B Mudel
- C Tüüp
- D Kaubamärk
- E Kood
- F Tehnilised andmed
- G Vastavuse indikaatorid / sümbolid
- H Tehasepoolne gaasitüübi seadistus

Põhiandmetega nimiandmeplaat asub ahju nurgas ja tuleb nähtavale, kui avate ukse.

Elektrilised parameetrid (sõltub tüübist; vt seadme andmeplati):

220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A
380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

Kaitseaste: IPX0

Sihtriik	Seadmete kategooriad
EE	I2H, I3B/P, II2H3B/P

SOOJUSKOORMUS

Tüübitähistus	Gaasi nominaalne soojusvõimsus (kW)	Nominaalne elektrisisend (kW)
FM6Axx-xxxxx	8,3	3,3
	7,8	3,3
FK6Axx-xxxxx	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

SEADME KASUTAMINE

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

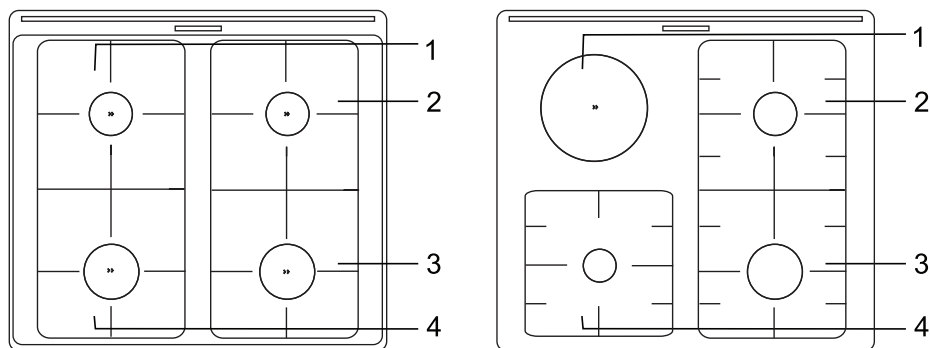
Seadme kätte saamisel eemaldage ahjust kõik esemed, kaasaarvatud transpordi lisakinnitused.

Puhastage kõik tarvikud ja riistad sooja vee ja tavapärase pesuvahendiga. Ärge kasutage mingeid abrasiivseid puhastusvahendeid.

Kui ahju kuumutatakse esimest korda, siis eraldub spetsiifilist lõhna. Õhutage ruum põhjalikult esimese kasutuskorra ajal.

Kui teie pliidiplaadil on tavapärased keedualad, siis lülitage need tööle maksimaalsel võimsusel 3 kuni 5 minutiks, ilma toidunõud peale asetamata. Keedualade soojenemisel võib eralduda pliidiplaadi pinnalt mõningal määral suitsu. Sellega saavutab keeduala viimistlus maksimaalse vastupidavuse.

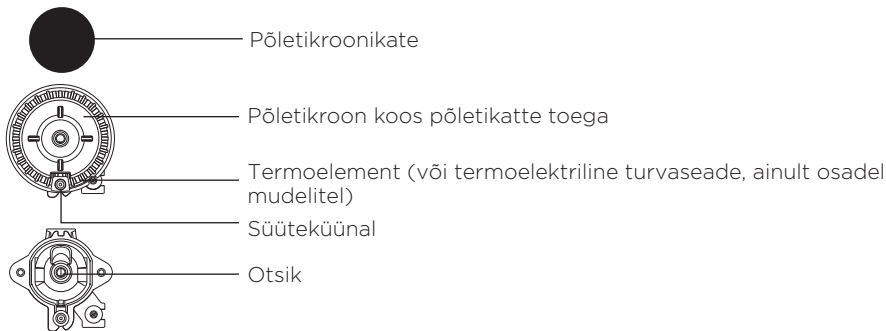
PLIIDIPLAAT (sõltuvalt mudelist)



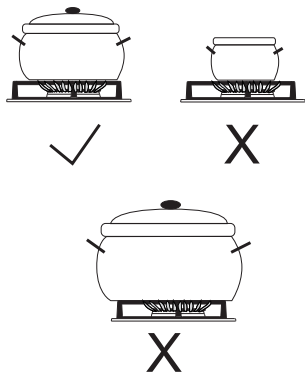
1. Keeduala taga vasakul
2. Keeduala taga paremal
3. Keeduala ees paremal
4. Keeduala ees vasakul

GAASIPÕLETID

- Toidu pruunistamiseks, keerake põleti tööle esmalt maksimaalsel võimsusel ja seejärel jätkake küpsetamist minimaalsel võimsusel.
- Asetage põletikate alati korrektselt põletikroonile. Kontrollige, et põletiaavad põletikroonil poleks kunagi blokeeritud,



SOOVITUSED TOIDUNÕUDE VALIMISEL



- Õigesti valitud kõõginõud tagavad optimaalse küpsetusaja ja gaasitarbimise. Selles osas on kõige olulisem osa toidunõu läbimõõdul.
- Kui pott või pann on liiga väike, ulatuvad leegid üle põhja servade ja kahjustavad nõud. Lisaks on ka gaasikulu suurem.
- Gaasi vajab põlemiseks õhku. Kui pott või pann on liiga suur, pole selle all piisavalt õhku ja põlemise efektiivsus väheneb.

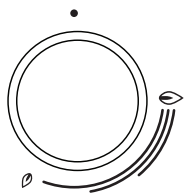
Gaasiga pliidiplaadi reductor (ainult teatud mudelitel). Kasutage gaasiga pliitplaadi reductorit, kui valmistate toitu väiksema läbimõõduga anumal. Asetage see lisapõleti võrele.

Põleti tüüp	Toidunõu läbimõõt
Suur (3,0kW)	220—260 mm
Tavaline (1,9kW)	160—220 mm
Lisapõleti (1,0kW)	120—140 mm
Mitmeringiline põleti (3,5kW)	220—260 mm

PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE (sõltuvalt mudelist)



Alati vajutage nuppu, enne selle keeramist.



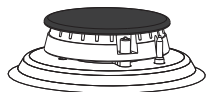
Toiduvalmistamise võimsuse tasemed on märgitud nuppudele suure ja väikese leegi sümbolitega. Keerake nupp üle suure leegi asendi väikese leegi asendisse ja tagasi. Töötamise ala on kahe leegi sümboli vahel.

Seadistus ja ● vahel pole soovitatav. Selles alas on leek ebastabiilne ja võib kergelt kustuda.



Asetage pott või pann põleti võrele enne põleti süütamist (kehtib kolmringilise, kaheringilise ja mini-woki põleti kohta). Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu paremale, asendisse ●.

Süütamine ühe käega



Gaasipõleti süütamiseks vajutage vastavale nupule ja keerake see maksimaalse võimsuse asendisse. Süüteküünlas tekitatakse säde ja gaas süttib põlema.

Süütamine kahe käega

Gaasipõleti süütamiseks vajutage vastavale nupule ja keerake see maksimaalse võimsuse asendisse. Vajutage süüteküünla nupule. Süüteküünlas tekitatakse säde ja gaas süttib põlema.



Elektriline süütamine toimib ainult juhul, kui toitejuhe on ühendatud voluvõrku. Kui elektriline süüde ei tööta voolukatkestuse või märgade süüteküünalde tõttu, võite süütamiseks kasutada tikke või välgumihklit. Peale leegi süttimist hoidke nuppu vajutatuna veel umbes 10 sekundit, kuni leek muutub stabiilseks.



Kui põleti ei sütti 15 sekundi jooksul, sulgege see ja oodake vähemalt 1 minut. Seejärel korraldage süüteprotsess.

Kui põletileek on ebastabiilne (sõltumata põhjusest), sulgege põleti ja oodake 1 minut enne kui proovite seda uuesti süüdata.

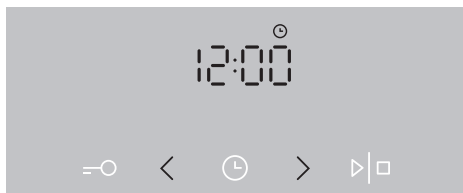
AHI

TÖÖLE LÜLITAMINE JA SEADISTAMINE

Peale seadme esmakordset voluvõrku ühendamist või peale volukatkestust, hakkab ekraanil vilkuma 12:00 ja sümbol ☹ süttib.

Seadistage kellaaeg.

KELLAAJA SEADISTAMINE



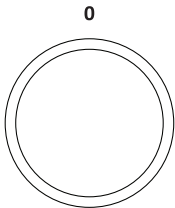
1 Seadistage kell, puudutades < või > klahve, ning kinnitage seadistus, puudutades ☹ klahvi.

💡 Kui vajutate ja hoiate all väärtuse reguleerimise nuppu, hakkab muudetav väärtus kiiremini kasvama.

KELLAAJA SEADISTUSE MUUTMINE

Kella seadistusi saab muuta, kui ükski taimer seadistus pole aktiivne. Õige kellaaaja (kell) seadistamiseks vajutage mitu korda nupule KELL, et valida ☹ sümbol.

KÜPSETUSVIISI VALIMINE (sõltuvalt mudelist)



Keerake nuppu (vasakule ja paremale), et valida toiduvalmistamise viis (vt programmitabelit, sõltuvalt mudelist).

 Seadistusi saate muuta ka toiduvalmistamise ajal.

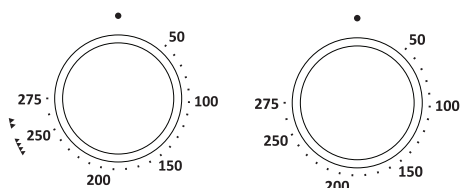
KÜPSETUS- VIIS	KIRJELDUS	SOOVIATAV TEMPERatuur (°C)
KÜPSETUSVIISID		
»)))	KIIRE KUUMUTAMINE Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti. See režiim ei sobi toidu valmistamiseks. Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, on kuumutamisprotsess valmis.	160
— —	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.	200
— —	ÜLEMINE KÜTTEKEHA Ahju kuumutatakse ainult laes asuva küttekeha abil. Kasutage seda toidu ülaosa pruunistamiseks (lõpp-pruunistus).	180
— —	ALUMINE KÜTTEKEHA Soojust kiirgab ainult ahju põhjas asub küttekeha. Kasutage seda toidu alumise osa pruunistamiseks.	180
▼▼	GRILL Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks. Maksimaalne võimalik temperatuur: 230 °C.	220
▼▼▼	SUUR GRILL 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. Maksimaalne võimalik temperatuur: 230 °C.	220
▼▼▼ ✿	GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA 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.	170

KÜPSETUS- VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERatuur (°C)
	ÜLEMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Töötavad ülemine küttekeha ja ventilaator. Kasutage seda viisi suurte praetükide ja linnuliha valmistamiseks. See sobib samuti toitude gratineerimiseks.	170
	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Seda kasutatakse pitsa, niiskete küpsetiste, puuviljakookide, pärmitaignast küpsetiste ja kuklite samaaegseks küpsetamiseks mitmel tasandil korraga.	200
	KUUM ÕHK 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 Seda sobib kasutada vähekerkiva pärmitaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks.	180
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA 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.	180
	TALDRIKUTE SOOJENDAMINE Selle funktsiooniga saate soojendada oma nõusid (taldrikuid, tasse) enne toidu serveerimist, et toit püsiks kauem soojana.	60
	GENTLEBAKE ^{*)} See funktsioon võimaldab küpsetada aeglaselt ja ühtlaselt, nii et toit jääb pehme ja mahlane. Sobib liha röstimiseks, kala ja pagaritoodete küpsetamiseks ühel restil. Määrata temperatuuri vahemikuks 140...220 °C.	180
	SULATAMINE Õhk ringleb ja ükski küttekeha ei tööta. Ainult ventilaator on aktiivne. Seda funktsiooni saab kasutada toidu aeglaseks sulatamiseks.	-
	AQUA CLEAN Kuumust kiirgab ainult alumine küttekeha. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid.	70

^{*)} Selle kasutamisel vastab energiatõhususe klass EN 60350-1 standardile.

SEADISTUSTE VALIMINE

TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI REGULEERIMINE



Keerake temperatuurinupp asendisse kui kasutate küpsetamiseks suur grilli ja grilli.



Keerake nuppu, et valida soovitud TEMPERATUUR.

Peale seadme sisse lülitamist vajutades nupule START, kuvatakse displeile temperatuuri ikoon.



Seadme tööle lülitamiseks vajutage nupule START ja hoidke seda all umbes 1 sekund.

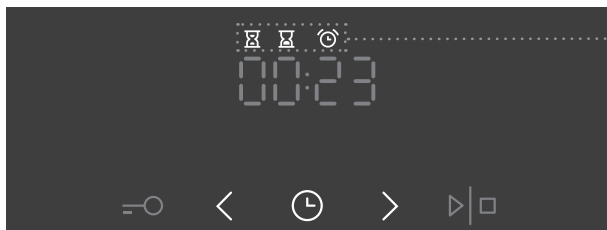
TAIMERI FUNKTSIOONID

Esmalt keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPPU; seejärel määrake temperatuur.

Puutuge mitu korda TAIMERI nuppu, et valida soovitud taimeri funktsioon.

Valitud taimeri funktsiooni ikoon süttib ja muudetav toiduvalmistamise alguse/lõpuaeg vilgub displeil.

Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Displeile kuvatakse kulunud küpsetusaeg.



Taimeri funktsiooni ekraan



Küpsetusaja seadistamine

Selles režiimis saate määrata ahju töötamise ajal (küpsetusaeg). Määrake soovitud küpsetusaeg. Esmalt määrake minutid, seejärel tunnid. Ikoon ja küpsetusaeg kuvatakse displeile.



Viitstardi seadistamine

Selles režiimis saate täpsustada küpsetusprotsessi kestust (küpsetusaega) ja aega, millal soovite et toit valmis oleks (lõppaeg). Esmalt kontrollige, kas kellaaeg on õige.

Näiteks:

Õige kellaaeg: 12:00

Küpsetusaeg: 2 tundi

küpsetamine lõppeb: 18:00

Esmalt määrake TÖÖTAMISE KESTUS (2 tundi). Vajutage nupule KELL kaks korda, et valida TÖÖTAMISE LÕPPAEG. Displeile kuvatakse automaatselt hetke kellaaja ja ahju töötamise kestuse summa (14:00). Määrake küpsetamise lõppemise aeg (18:00).

Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Taimer ootab, kuni saabub küpsetusprotsessi käivitamiseks õige aeg ja sümbol süttib. Ahi lülitub automaatselt tööle (16:00) ja lõpetab töötamise määratud ajal (18:00).



Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saate kasutada sõltumatult ahju töötamisest. Pikim võimalik seadistatav aeg on 24 tundi.

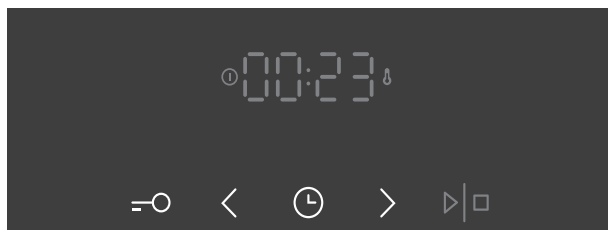
Viimase minuti ajal kuvab minutilugeja aega sekundites.



Peale määratud aja möödumist, lülitub ahi automaatselt välja (lõppeb küpsetamine). Kostub katkendlik helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage mistahes nupule. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal välja automaatselt.

Taimeri funktsiooni tühistamiseks määrake ajaks "0". Kõik taimeri funktsioonid saab samuti kiirelt tühistada, kui vajutate korduvalt nuppudele > ja < ning hoiate neid veidi.

TÄIENDAVATE FUNKTSIOONIDE / LISADE VALIMINE



Funktsioonide aktiveerimiseks/ deaktiveerimiseks vajutage soovitud nupule või nuppude kombinatsioonile.

LAPSELUKK

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage LAPSELUKU nupule. "Lukus" kuvatakse displeile 5 sekundiks. Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage samale nupule.

Kui lapselukk aktiveeritakse ajal, kui taimer ei tööta (kuvatud on ainult kell), siis ei saa ahju kasutada. Kui lapselukk aktiveeritakse peale taimeri funktsiooni seadistamist, siis ahi töötab normaalselt, kuid seadistusi pole võimalik muuta.

Peale lapseluku aktiveerimist on võimalik muuta küpsetusviisi, kuid pole võimalik muuta lisafunktsioone. Küpsetusprotsessi lõpetamiseks keerake valiku nupp asendisse "0".

Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitamist. Uue küpsetusprotsessi käivitamiseks tuleb esmalt lapselukk välja lülitada.

AHJU VALGUSTUS

Ahju valgustus lülitatakse automaatselt sisse iga kord, kui valite küpsetusviisi.

5sek < **HELISIGNAAL**

Helisignaali tugevust saate reguleerida ajal, kui ükski taimeri funktsioon pole aktiivne (kuvatud on ainult kellaaeg).

Vajutage nupule ja hoidke seda viie sekundit <. Esmalt kuvatakse displeile "Helitugevus", seejärel kaks täielikult valgustatud riba.

Vajutage < ja > nuppudele, et valida üks kolmest helitugevuse tasemest (esimene, teine või kolmas riba >). Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt ja displeile kuvatakse taas kellaaeg.

5sek > **DISPLEI KONTRASTSUSE VÄHENDAMINE**

Toiduvalmistamisviisi valiku nupp peab olema asendis "0".

Hoidke nuppu 5 sekundit >. Esmalt kuvatakse displeile "heledus", seejärel kaks täielikult valgustatud riba. Vajutage nuppudele < ja >, et häälestada displei heledus (esimene, teine või kolmas riba).

Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt.

=○ ⌚ **KELLA KUVARI SISSE/VÄLJA LÜLITAMINE**

Kella kuvari välja lülitamiseks puudutage samaaegselt „võti“ ja „kell“ klahve ning hoidke neid 5 sekundit all. Mõneks sekundiks ilmub nähtavale „OFF“; seejärel läheb ⌚ ikoon põlema.

Kella kuvari uuesti aktiveerimiseks vajutage uuesti samaaegselt „võti“ ja „kell“ klahve samal ajal, kui taimeri funktsioon ei ole aktiveeritud.



Peale voolukatkestust või seadme välja lülitamist, salvestatakse lisafunktsioonid mitte kauemaks kui mõni minut. Seejärel taastatakse kõikide seadistuste tehase vaikeväärtused, välja arvatud helisignaali ja lapselukk.

TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE

Toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks vajutage nupule START/STOPP ja hoidke seda natuke aega all. Temperatuuri ja valmistusviisi sümbolid süttivad.

Kui pole valitud ühtegi taimeri funktsiooni, kuvatakse displeile küpsetamise kestus.



Ahju soojenemise ajal temperatuuri sümbol vilgub. Kui ahi on saavutanud määratud temperatuuri, sümbol jääb põlema ja kostub lühike helisignaal.

☀ Töötamise käigus lülitub temperatuuri sümbol sisse ja välja, mis tähistab, et küttekehad töötavad.

AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Küpsetusprotsessi lõpetamiseks vajutage ja hoidke all nuppu START/STOPP.

Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP ja TEMPERATUURI NUPP asendisse "0".

☀ Peale küpsetusprotsessi lõpetamist lõpetatakse ja tühistatakse samuti kõik taimeri seadistused, välja arvatud minutilugeja. Kuvatakse kella-aeg. Jahutusventilaator töötab veel mõnda aega.

KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

Kui te ei leia soovitud tabelitest toitu, valige sarnase toidu valmistamise juhend. Kirjeldatud informatsioon kehtib ühel tasandil küpsetamise kohta.

Märgitud on soovitusliku temperatuuri vahemik. Alustage madalama temperatuuriga seadistusest ja suurendage seda, kui leiate, et toit pole piisavalt pruunistunud.

Küpsetusajad on ligikaudsed ja võivad erinevatel tingimustel muutuda.

Eelkuumutage ahju ainult siis, kui selles juhendis toodud retseptis on see nõutav. 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.

Kui küpsetate suuri lihatükke või küpsetisi, tekib ahjus palju auru, mis võib kondenseeruda ahju uksele. See on normaalne ja ei mõjuta kuidagi ahju toimimist. Peale toiduvalmistamise protsessi pühkige ahju uks ja klaas kuivaks.

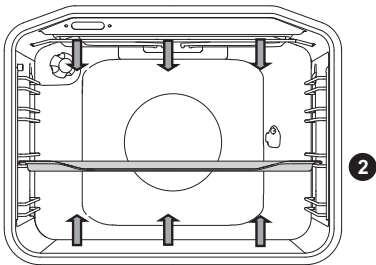
Lülitage ahi välja umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu, et säästa energiat, kasutades ära akumuleerunud soojust.

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

Standardne küpsuse tase ja soovituslik lõpp-sisetemperatuur erinevat tüüpi lihadel

Toidu tüüp	Toidu sisetemperatuur (°C)	Liha ristlõike värvus ja lihamahlade värvus
VEISELIHA		
Toores	40-45	liha punane, nagu toores liha, vähe mahla
Keskmiselt toores	55-60	helepunane, rohkelt helepunast mahla
Keskmine	65-70	roosa, väike kogus kahvatu-roosat mahla
Küps	75-80	ühtlaselt hallikaspruun, veidi värvitut mahla
VASIKALIHA		
Küps	75-85	punakaspruun
SEALIHA		
Keskmine	65-70	heleroosa
Küps	75-85	kollakaspruun
LAMBALIHA		
Küps	79	hall, roosakas mahl
LAMMAS		
Toores	45	lihakas punane
Keskmiselt toores	55-60	helepunane
Keskmine	65-70	keskelt roosa
Küps	80	hall
KITSELIHA		
Keskmine	70	kahvatu-roosa, roosa mahl
Küps	82	hall, mahl ainult kergelt roosa
LINNULIHA		
Küps	82	helehall
KALA		
Küps	65-70	valge kuni hallikaspruun

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA



Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse.

Liha praadimine:

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

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

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad	1500	2	180-200	90-110
Sea õlatükk	1500	2	180-200	100-120
Searulaad	1500	2	180-200	120-140
Pikkpoiss	1500	2	200-210	60-70
Veisepraad	1500	2	170-190	120-140
Vasikarulaad	1500	2	180-200	90-120
Talle välisfilee	1500	2	180-200	80-100
Küülik	1500	2	180-200	50-70
Hirvekoot	1500	2	180-200	100-120
Pitsa *	/	2	200-220	20-30
Kana	1500	2	190-210	70-90
KALA				
Hautatud kala	1000g/tk	2	210	50-60

Kasutage seda küpsetusviisi kana küpsetamiseks, kui seadmel puudub funktsioon. Kasutage seda küpsetusviisi pitsa küpsetamiseks, kui seadmel puudub funktsioon.

Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

Kondiitritoode küpsetamine

Küpsetage ainult ühel tasandil ja kasutage tumedaid küpsetuspanne ja vorme. Heledakatteliste küpsetuspannade 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.

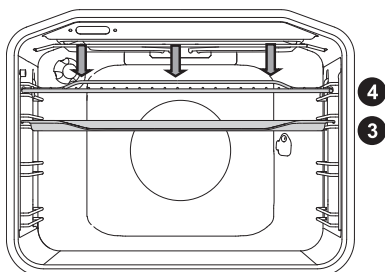
Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KONDIITRITOOTED			
Juurviljasuflee	2	190-200	30-35
Magus suflee	2	190-200	30-35
Kuklid *	2	190-210	20-30
Nisuleib*	2	180-190	50-60
Tatral Leib*	2	180-190	50-60
Täisteraleib*	2	180-190	50-60
Rukkileib*	2	180-190	50-60
Speltajahust leib*	2	180-190	50-60
Pähklikook	2	170-180	50-60
Biskviitkook*	2	160-170	25-30
Juustukook	2	170-180	65-75
Tassikoogid	2	170-180	25-30
Väiksed pärmitaignast küpsetised	2	200-210	20-30
Kapsapirukad	2	185-195	25-35
Puuviljakook	2	150-160	40-50
Beseeküpsised	2	80-90	120-130
Moosirullid	2	170-180	30-40

Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.



Ärge asetage sügavat panni 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.

Maksimaalne lubatud temperatuur: 230°C

Eelkuumutage infrapuna (grilli) küttekeha viis minutit.

Jälgige pidevalt küpsetusprotsessi. Kõrgel temperatuuril võib toit kiiresti kõrbedada.

Grillimine sobib krõbedate ja madalarasvasusega vorstikeste, liha- ja kalalõikude (steigid, eskalopid, lõhesteigid või fileed jne) küpsetamiseks või leiva röstimiseks.

Kui grillite otse restil, siis määri 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.

Grillimistabel – väike grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, keskmiselt toores	180 g/tk	3	230	15-20
Seakaelakarbonaad	150 g/tk	3	230	18-22
Kotletid	280 g/tk	3	230	20-25
Grillvorstid	70 g/tk	3	230	10-15
RÖSTLEIB				
Röstsai	/	4	230	3-6
Lahtised võileivad	/	4	230	3-6

Grillimistabel – suur grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, toores	180 g/tk	3	230	15-20
Biifsteek, küps	180 g/tk	3	230	18-25
Seakaelakarbonaad	150 g/tk	3	230	20-25
Kotletid	280 g/tk	3	230	20-25
Vasika eskalopp	140 g/tk	3	230	20-25
Grillvorstid	70 g/tk	3	230	10-15
Lihaleib	150 g/tk	3	230	10-15
KALA				
Lõhesteigid/fileed	200 g/tk	3	230	15-25
RÖSTLEIB				
Röstsai	/	4	230	1-3
Lahtised võileivad	/	4	230	2-5

Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.

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



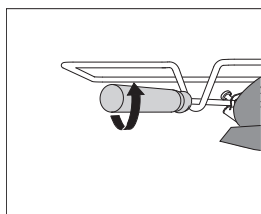
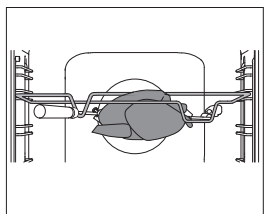
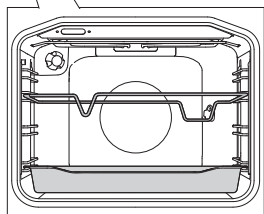
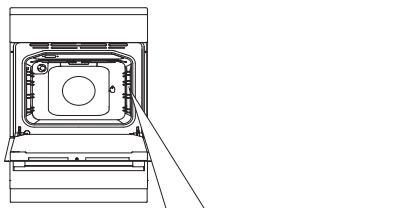
Alati hoidke ahju uks suletud, kui kasutate grilli, (infrapuna küttekeha).

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.



1 Asetage vardatugi kolmandale tasandile põhjast ja asetage sügav pann rasvakogumispinnina põhjale (esimesele tasandile).

2 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).

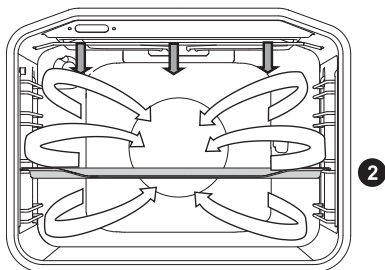
3 Eemaldage varda käepide ja sulgege ahju uks.

Lülitage ahi "SISSE" ja valige küpsetusviisiks grillimise küttekeha ja lihavaras



Grill töötab ainult siis, kui ahju uks on suletud.

GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA

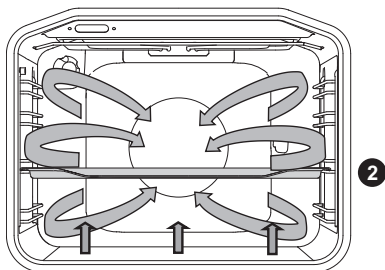


Selles režiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

(Vt kirjeldust ja soovitusi lõigust GRILLIMINE.)

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Part	2000	2	150-170	80-100
Seapraad	1500	2	160-170	60-85
Sea õlatükk	1500	2	150-160	120-160
Seakoot	1000	2	150-160	120-140
Pool kana	700	2	190-210	50-60
Kana	1500	2	190-210	60-90
KALA				
Forell	200 g/tk	2	200-220	20-30

KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA



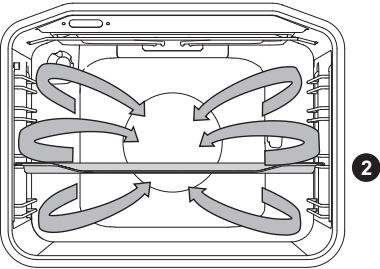
Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

(Vt kirjeldusi ja soovitusi ÜLEMISE ja ALUMISE KÜTTEKEHAGA küpsetamisel.)

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Juustukook, purukattega	2	150-160	65-80
Pitsa *	2	200-210	15-20
Lahtine pirukas	2	180-200	35-40
Õunapirukas, pärimaignast	2	150-160	35-40
Õunastruudel, filotaignast	2	170-180	45-65

Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

KUUM ÕHK



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

Liha praadimine:

Kasutage emailleeritud, 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.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad kamaraga	1500	2	170-180	140-160
Part	2000	2	160-170	120-150
Hani	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kana rinnak	1000	3	180-200	60-70
Kana, täidetud	1500	2	170-180	90-110

Kondiitritoode küpsetamine

Eelsoojendamine on soovitatav.

Küpsiseid ja koogikesi võib küpsetada samaaegselt (teisel ja kolmandal tasandil).

Pange tähele, et mitmel tasandil küpsetades on küpsetusaeg erinev. Ülemisel tasandil olevad küpsised võivad saada varem valmis kui alumisel tasandil olevad küpsised.

Alati asetage küpsetusvormid restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust.

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

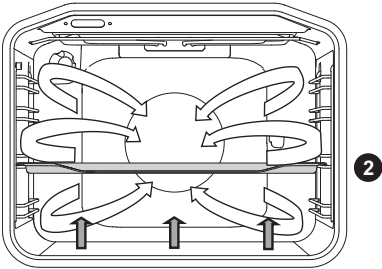
Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KONDIITRITOOTED			
Biskviitkook	2	150-160	25-35
Muretaignakook	2	160-170	25-35
Puuvilja-biskviitkook	2	150-160	45-65
Rullbiskviit*	2	160-170	15-25
Puuviljakook purukattega	2	160-170	50-70
Õunastruudel	2	170-180	40-60
Muretaigna küpsised*	2	150-160	15-25
Küpsised, pressitud*	2	140-150	15-25
Küpsised, kergitatud	2	170-180	20-35
Küpsised, filotaignast	2	170-180	20-30
KÜLMUTATUD TOIDUD			
Õuna ja kodujuustustruudel	2	170-180	50-70
Pitsa	2	170-180	20-30
Friikartulid, ahjuvalmid	2	170-180	20-35
Kroketid, eelküpsetatud	2	170-180	20-35

Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.



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 eelistatult madala küpsetuspanniga, et võimaldada kuumal õhul vabalt liikuda ümber toidu ülemise osa.

Konserveerimine

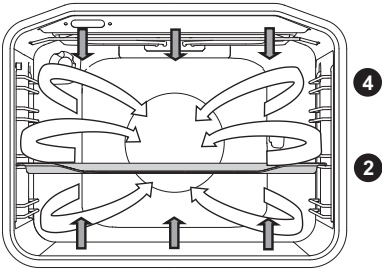
Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermestatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

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

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

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Tempera- tuur (°C)	Aeg keema hakkami- seni (min)	Tempe- ratuur ja aeg peale keema hakkamist	Seismisaeg ahjus (min)
PUUVILI					
Maasikad	2	160-180	30-45	/	20-30
Luuviljalised	2	160-180	30-45	/	20-30
Puuviljapüree	2	160-180	30-45	/	20-30
KÖÖGIVILJAD					
Marineeritud kurgid	2	160-180	30-45	/	20-30
Oad/porgandid	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA



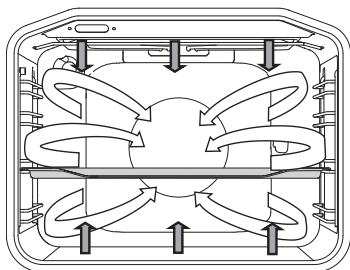
Seda kasutatakse kõikide erinevate küpsetiste küpsetamiseks, sulatamiseks ja puu- ning juurvilja kuivatamiseks. Enne toidu eelkuumutatud ahju asetamist oodake, kuni valgus esimest korda kustub. Parima tulemuse saamiseks küpsetage korraga vaid ühel tasandil. Ahi peab olema eelkuumutatud. Kasutage teist või neljandat tasandit, alustades lugemist põhjast ülespoole.

Tabel kondiitritoodete küpsetamiseks ülemise ja alumise küttekeha ning ventilaatoriga

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KONDIITRITOOTED			
Marmorkook	2	140-150	45-55
Plaadikook	2	130-140	45-55
Juustukook	2	130-140	55-65
Puuviljakook purukattega	2	140-150	35-45
Biskviitkook	2	140-150	25-35
Puuvilja-biskviitkook	2	130-140	35-45
Rullbiskviit	2	140-150	15-25
Jõulupärg	2	130-140	50-60
Moosirullid	2	150-160	25-35
Baaba (Bundt kook)	2	130-140	40-50
Muretaignaküpsised	2	140-150	15-25
Pressitud küpsised*	2	130-140	10-15
Kuklid, hapendatud taignast	2	140-150	15-20
Leib*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	2	150-160	35-45
Õunastruudel	2	150-160	40-50
Pitsa *	2	180-190	10-20
Filotaignast küpsetised	2	150-160	18-25

Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

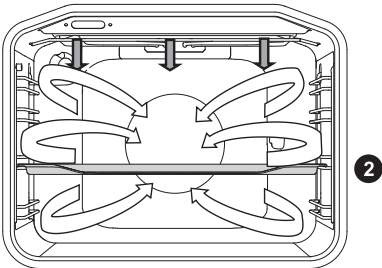
GENTLEBAKE



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

Küpsetise tüüp	Tasand (põhjast lugedes)	Temperatuur (°C)	Küpsetus- aeg (minutites)
LIHA			
Seapraad, 1 kg	2	190	90 - 120
Küpsetatud veiseliha, 1 kg	2	190	100-130
Veiseliha filee, 200 g/tk	2	180	40-50
Kana, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kanarind, filee, 200 g/tk	2	200	45 - 60
Küpsetatud vasikaliha, 1 kg	2	180	95 - 120
KALA			
Terve kala, 200 g/tk	2	190	35 - 45
Kalafilee, 100 g/tk	2	190	25 - 35
PAGARITOOTED			
Muretainaküpsised	2	150	25-40
Võiküpsised	2	150	35-50
Väikesed tassikoogid	2	170	35-50
Rullbiskviit	2	170	40-55
Puuviljakook, muretaignapõhjal	2	170	65-85

(Kehtib väljatõmmatavate või traadist restidega seadmetele, millel puudub kuuma õhu süsteem (⊕).)



Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Part	2000	2	150	90-110
Seapraad	1500	2	160	80-100
Sea õlatükk	1500	2	150	130-160
Seakoot	1000	2	150	130-150
Pool kana	700	2	190	60-70
Kana	1500	2	190	80-100
KALA				
Forell	200 g/tk	2	200	20-30

SULATAMINE



Selles režiimis töötab ainult õhuringlus ilma küttekehade kuumutamiseta. Sulatamiseks sobivad vahu- või võikreemiga koogid, koogid ja kondiitritooted, leib, 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 ümber 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.

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 järelevalveta seadet puhastada.

Alumiiniumviimistlus

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.

Märkus: Alumiiniumkattega pinnale ei tohi kanda ahjupuhastusaineid, kuna sedasi 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 nappusid, 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.



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

AHJU TAVAPÄRANE PUHAŠTAMINE

Ahju võite puhastada tavapärasel viisil (kasutades puhastusvahendeid ja aerosoole). Peale puhastamist loputage korralikult ära puhastusaine jäägid.

Puhastage ahi ja tarvikud peale igakordset kasutamise, et vältida mustuse pindadele kinni kõrbemist. Lihtsaim viis rasva eemaldamiseks on pühkida see ära sooja nõudepesuainega, kuni ahi on veel soe.

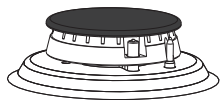
Tugeva mustuse ja tahma eemaldamiseks kasutage ahjupuhastusaineid. Loputage ahi korrektselt puhta veega, et eemaldada kõik puhastusaine jäägid.

Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusaineid, söövitavaid aineid, karedaid käsnasid, pleki ja rooste-eemaldusvahendeid jms.

Puhastage tarvikud (küpsetuspannid, restid jne) sooja vee ja nõudepesuainega.

Ahi, ahju sisemus ja küpsetuspannid on kaetud spetsiaalse emailkattega, mis muudab nende pinna siledaks ja vastupidavaks. See spetsiaalne pind teeb puhastamise toatemperatuuril lihtsamaks.

GAASIPÕLETI

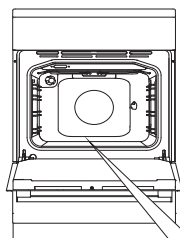


Tugesid, pliidiplaadi pinda ja põleti osasid võib puhastada kuuma veega, lisades sellele veidi pesuvahendit. Ärge peske neid nõudepesumasinas.

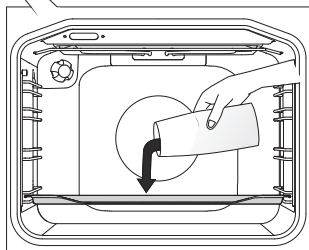
Termoelemendi ja süüteküünla puhastamiseks kasutage pehmet harja. Korrektselt toimimiseks peavad need osad olema täiesti puhtad. Puhastage põletikroon ja kate. Kontrollige, et põletiavad põletikroonil poleks ummistunud ega muul viisil blokeeritud. Peale puhastamist, kuivatage hoolikalt kõik osad ja asetage 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.

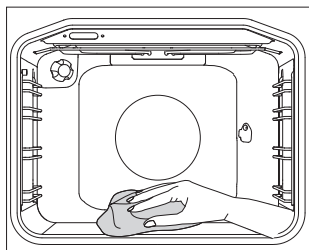
AQUA CLEAN FUNKTSIOONI KASUTAMINE AHJU PUHASTAMISEKS



- 1** Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse Aqua Clean. 2. Keerake TEMPERATUURI NUPP asendisse 70 °C.



- 2** Valage 0,6 l vett klaasist pannile või madalale küpsetuspannile ja asetage see alumisele tasandile.



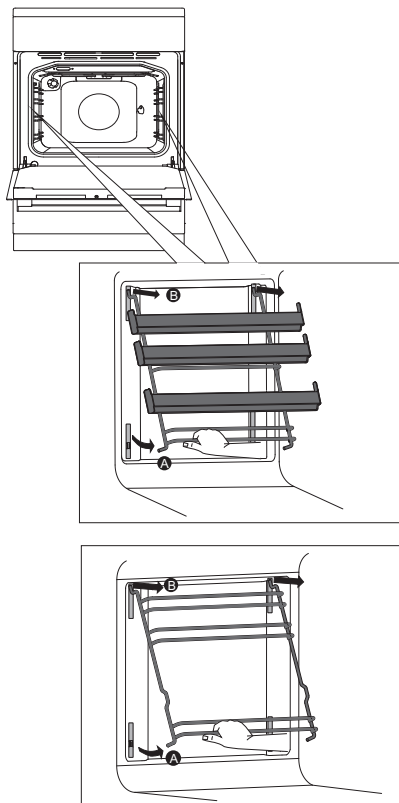
- 3** 30 minuti pärast on toidujäägid pehmenenud ahju emailkattega seintel ja neid on lihtne niiske lapiga ära pühkida.



Kasutage Aqua Clean funktsiooni alles pärast ahju täielikku jahtumist.

VÄLJATÕMMATAVATE TELESKOOPJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



A Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

B Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.

Ukse tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras.

HOIATUS:

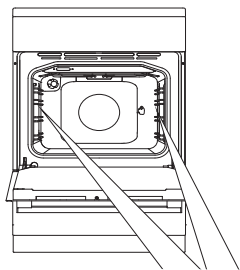
Ärge eemaldage ahju paigaldatud klambreid.



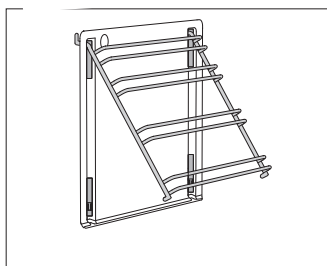
Ärge peske väljatõmmatavaid juhikuid nõudepesumasinas.

KATALÜÜTILISTE LISATÜKKIDE PAIGALDAMINE JA PUHASTAMINE

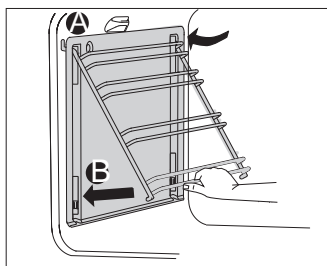
Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



Eemaldage traatjuhikuid või
väljatõmmatavad juhikud.



1 Paigaldage juhikud katalüütilistele
lisatükkidele.



2 Riputage juhikutele kinnitatud lisatükid
avadesse ja tõstke ülespoole.

A Pange juhtsiinid üleval olevatesse avadesse.

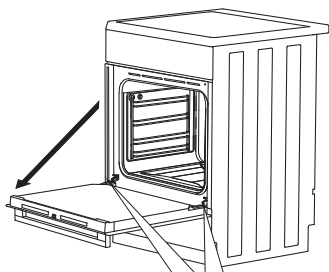
B Vajutage nende, et need fikseeruksid
alaosas.



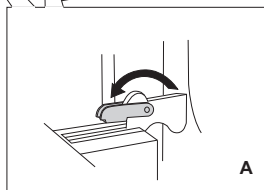
Ärge peske katalüütilisi lisatükke nõudepesumasinas.

AHJU UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

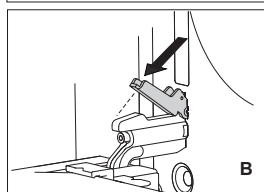
(sõltuvalt mudelist)



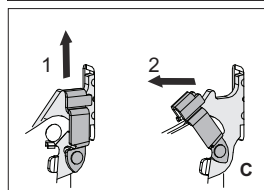
1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).



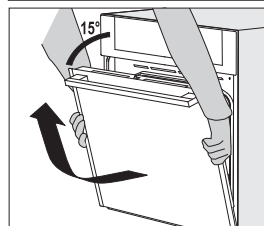
2 **A** Keerake stopperid täielikult tagasi (tavapärase sulgumisviis puhul).



B Sujuva sulgemisega süsteemi puhul keeraks stoppereid tagasi 90°.



C Kui seade on varustatud sujuva sulgemissüsteemiga, tõstke kergelt ukseulgureid ja tõmmake enda poole.



3 Sulgege uks aeglaselt, kuni sulgurid on avadega samal joonel. Tõstke kergelt ust ja tõmmake see välja mõlemast seadme hingeavast.

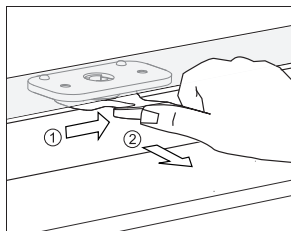


Ukse tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Kui uks ei avane või ei sulgu korralikult, siis kontrollige kas hinged paiknevad hinge pesadega samal joonel.



Ust tagasi asetades kontrollige alati, et hingefiksaatorid oleksid korrektselt hingepesades, et vältida peahinge äkklit sulgumist, kuna viimane on ühendatud eriti tugeva vedruga. Peavedru rakendumisel või tekkida vigastusoht.

UKSE LUKK (olenevalt seadme mudelist)



Ukse avamiseks lükake lukustit pöidlaga õrnalt paremale ja samal ajal tõmmake ust enda poole.



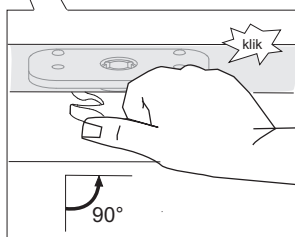
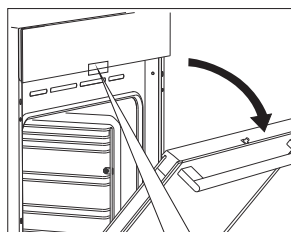
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

UKSE LUKU AKTIVEERIMINE JA DEAKTIVEERIMINE

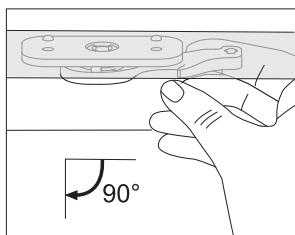


Ahi peab olema täielikult maha jahtunud.

Kõigepealt avage uks.



Lükake ukse lukustit pöidlaga paremale 90°, kuni tunnetate klõpsu. Ukse lukk ei ole nüüd aktiveeritud.



Lukusti taasaktiveerimiseks avage ahju uks ja kasutage parema käe nimetissõrme, et tõmmata hoob enda poole.

SUJUV UKSE SULGUMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis aeglustab ukse sulgumist alates 75-kraadisest nurgast. See võimaldab ukse sulguda lihtsalt, vaikselt, sujuvalt. Kerge tõuge (kuni 15-kraadise nurga all võrreldes ukse sulgemise asendiga) on piisav ukse automaatseks sujuvaks sulgemiseks.



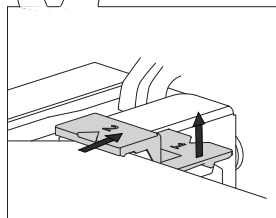
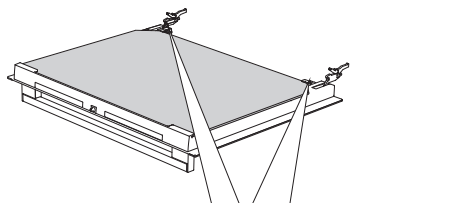
Kui ahju ukse sulgemiseks kasutatakse liigselt jõudu, võib turvasüsteemi efektiivsus väheneda või koguni välja lülituda.

AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

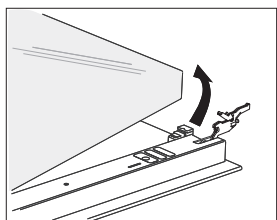
Ahju ukse klaaspaneeli on lihtne seestpoolt puhastada, kuid see tuleb esmalt eemaldada. Eemaldage ahju uks (vt lõiku "Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine").

Sõltuvalt seadme mudelist, saab ukseklaasi eemaldada kas MEETOD'is 1 või MEETOD'is 2 kirjeldatud viisil.

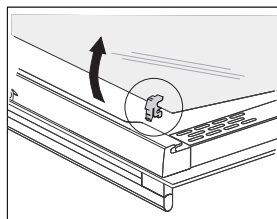
MEETOD 1 (sõltuvalt seadme mudelist)



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



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

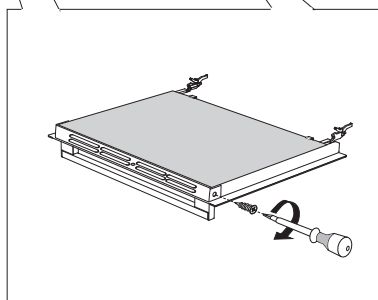
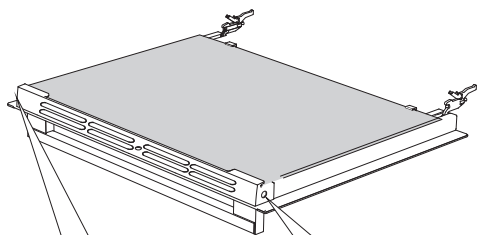


3 Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage. Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.

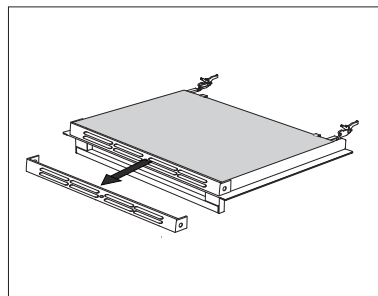


Klaaspaneeli tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Märgistused (poolring) uksele ja klaaspaneelil peavad kattuma.

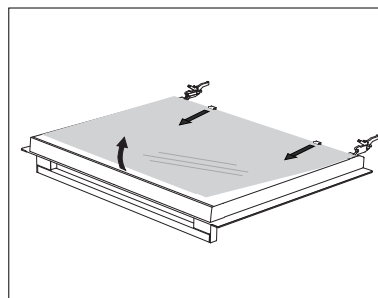
MEETOD 2 (sõltuvalt seadme mudelist)



1 Keerake lahti ukse mõlema poole hoidiku kruvid.



2 Eemaldage hoidik.



3 Tõstke kergelt ukse klaaspaneeli ja eemaldage see klambritest ukse allosas.

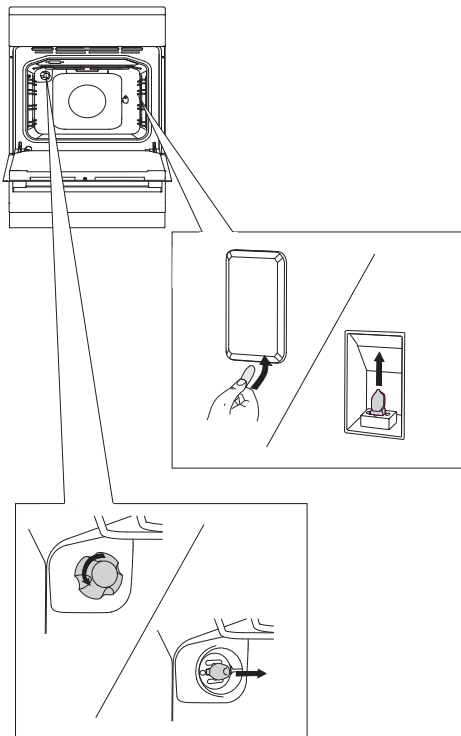
Ukse klaaspeneeli taastpaigaldamiseks toimige vastupidises järjekorras.

LAMBI VAHETAMINE

Lambipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lambipirni vahetamist eemaldage küpsetuspannid, rest ja juhikud.

Kasutage ristpeaga kruvikeerajat.

(Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W; tavaline lamp G9, 25 W, 230 V)



Sirgeotsalise kruvikeeraja abil vabastage lambipirninate ja eemaldage see. Eemaldage lambipirn.

💡 Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks emailkatet.

Eemaldage lambikate ja eemaldage pirn.

💡 Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.

ERIHOIATUSED JA VEATEATED

Garantiiperioodi ajal tohivad mistahes remonti teostada vaid volitatud hooldustöökojad.

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

Loata pliida (pliidiplaadi) modifitseerimine või remont võivad põhjustada elektrilööki või lühist, seetõttu ärge püüdke seadet iseseisvalt remontida. Jätke sellised tööd eksperdile või volitatud hooldustöökoja spetsialistile.

Väiksemate vigade või probleemide korral seadme töös, kontrollige esmalt järgmiseid juhiseid, et vaadata, kas saate iseseisvalt põhjused kõrvaldada.

TÄHTIS

Hooldustehniku visiit garantiiperiooni ajal on tasuline, kui seadme probleem on tingitud ebaõigest kasutamisest. Säilitage seda kasutusjuhendit kindlas kohas ja kui seade saab uue omaniku, andke kaasa kindlasti ka kasutusjuhend.

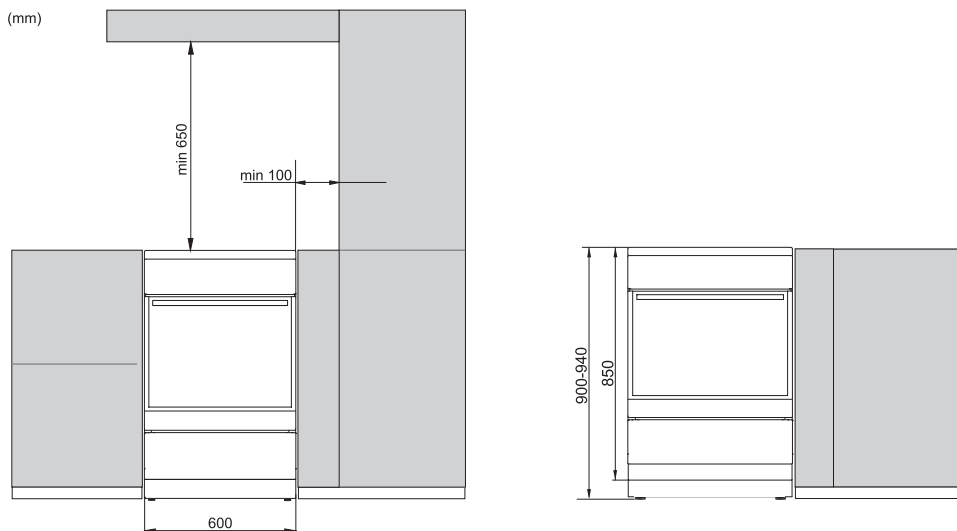
Järgnevalt on toodud mõned soovitusd lihtsamate probleemide kõrvaldamiseks.

Probleem/viga	Põhjus
Peakaitse lülitub kodus tihti välja.	Pöörduge hooldustehniku poole.
Ahju valgustus ei tööta.	Lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud peatükis Hooldus ja Puhastamine.
Küpsetis on toores.	Kas valisite õige temperatuuri ja küpsetusviisi? Kas ahju uks oli suletud?
Põletid ei põle ühtlaselt.	Laske hooldustehnikul gaasiseadistused üle vaadata.
Põleti leek muutub äkitselt, nuppu tuleb põleti süütamiseks kauem vajutatuna hoida.	Kontrollige, kas põleti on korrektselt kokku pandud.
Leek kustub pärast süütamist.	Hoidke nuppu kauem vajutatuna. Enne nupu vabastamist, suruge seda tugevamini.
Põleti piirkonnas on võre värv muutunud.	See on tavaline nähtus, mis on tingitud kõrge temperatuuri toimest. Kasutage võre puhastamiseks metalli puhastusaineid.
Elektriline süüde ei tööta enam.	Puhastage ettevaatlikult avad süüteküünla ja põleti vahel. Kasutage põletikate puhastamiseks metalli puhastusaineid. Paigaldage põletikate korrektselt.

Kui probleem ei kao eeltoodud nõuandeid järgides, siis palun pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Kõik vead, mis on põhjustatud valest paigaldusest, ühendamisest või kasutamisest, ei kuule garantii alla. Sellistel juhtudel on remont tasuline.

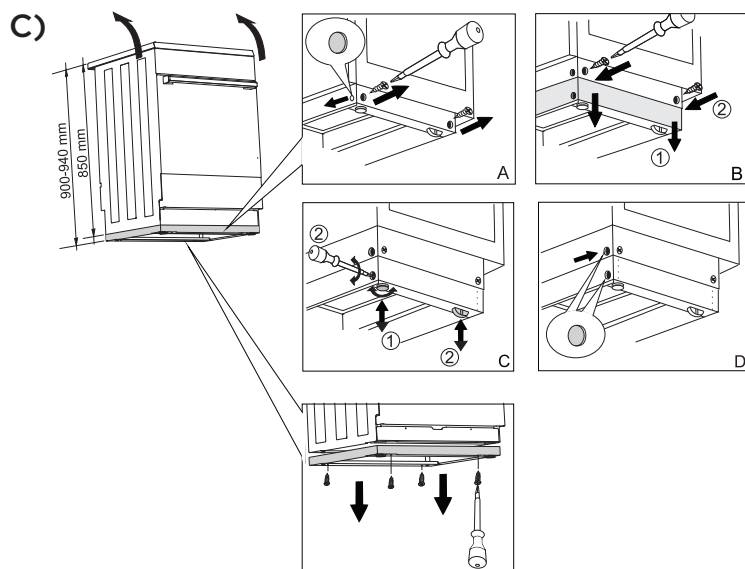
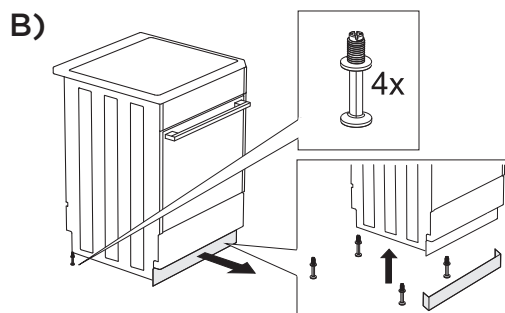
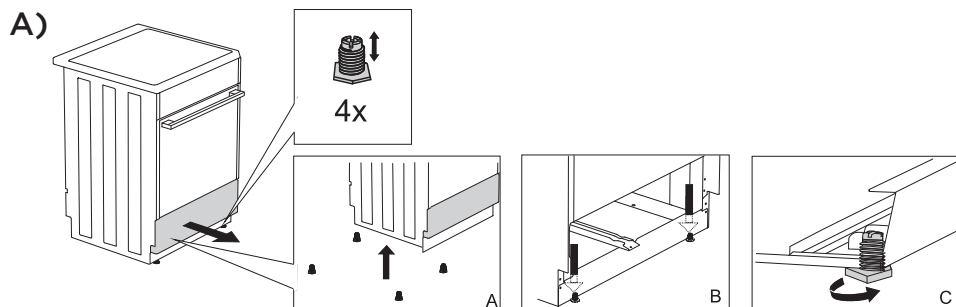
PAIGALDAMISE JA ÜHENDAMISE JUHISED

SEADME PAIGUTAMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

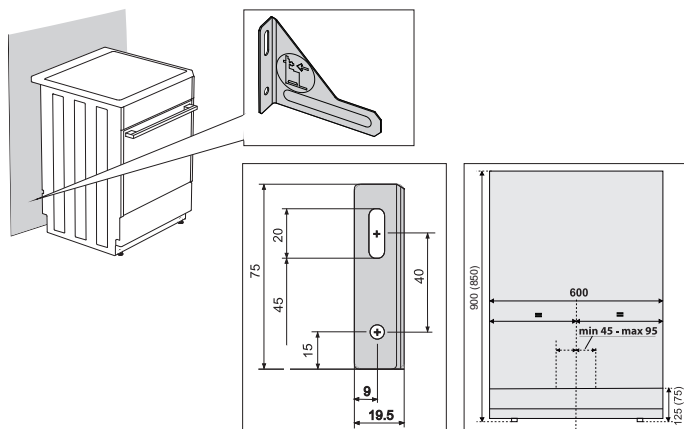


Seinad või seadmega külgnev mööbel (põrand, köögi tagasein, külgseinad) peavad taluma kuumust vähemalt 90 °C.

SEADME TASAKAALUSTAMINE JA TÄIENDAV TOESTUS

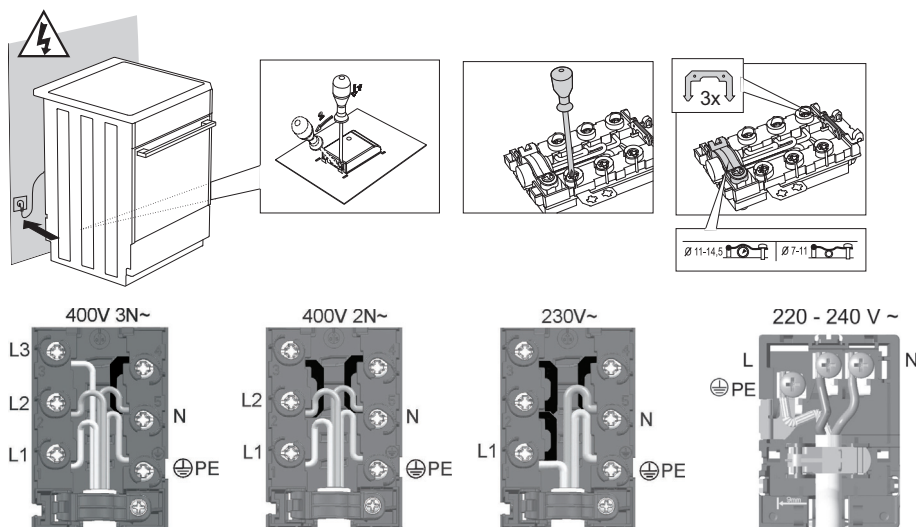


ÜMBERMINEKU TÕKESTAMINE



💡 Sulgudes olevad mõõtmed on sisseehitatava tugikronsteini mõõdud ilma täiendava toetuseta. Kui ümbermineku vältimiseks tarnitud kaitseelementi ei saa kindlalt kruvide ja tüüblitega kinnitada seina külge, siis kasutage muid kinnitusvahendeid seadme kinnitamiseks sellisel viisil, et seda poleks võimalik seinast eemale tõmmata.

VOOLUVÕRKU ÜHENDAMINE



Tarnitud kate peab olema paigaldatud üle ühenduskilbi!

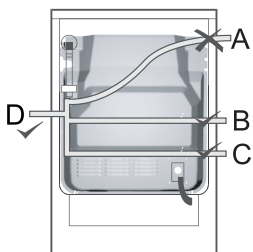
GAASIGA ÜHENDAMINE

TEHASE VAIKESEADISTUSED

- Gaasiseadmed on testitud ja varustatud CE märgisega.
- Gaasiseadmed tarnitakse suletud põletitega, mis on häälestatud maagaasile tüüp H või E (20 mbar), või vedelgaasile (50 või 30 mbar).
Täpsem informatsioon on toodud seadme nimiandmeplaadil, mis asub ahju sisemuses. See tuleb nähtavale, kui avate ahju ukse.
- 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: fikseeritud otsik suurele leegile ja väikese leegi häälestamiseks reguleerimiskruvi.

GAASIVARUSTUSEGA ÜHENDAMINE

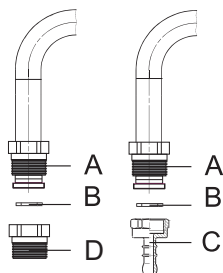
- Seade tuleb ühendada gaasitorustiku või gaasiballooniga vastavalt kokaliku gaasitarnija instruktsioonidele.
- Seadme paremal küljel paikneb pistik gaasi ühendamiseks, väliskeermega EN ISO 228-1, mida saab muuta pistikuks EN ISO 10226-1 / -2, koos täiendava adapteri ja tihendiga (vastavalt asukohariigi ühendamise eeskirjadele).
- Seadmega on kaasas ka vedelgaasi ühendusliides ja mitte-metalltihend (sõltuvalt seadme mudelist).
- Kui ühendate seadet gaasitoitega, tuleb hoida kinni ühendusliitmikust, et vältida selle pöördumist.
- Kasutage tunnustatud mitte-metalltihendeid ja hermeetikuid ühendusliitmike tihendamiseks. Kasutage igat tihendit ainult üks kord. Lamedate mitte-metalltihendite paksus võib väheneda kuni 25%.
- Kasutage seadme gaasivõrku ühendamiseks ainult sertifitseeritud gaasivoolikut. Voolik ei tohi puutuda vastu seadme põhja, tagaseina ega ahjulage.



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** Gaasi torupistik (kooskõlas vastava riigi ühendamise eeskirjadega)
- D** Ühendus EN ISO 10226-1/-2 (kooskõlas vastava riigi ühendamise eeskirjadega) (tarnitakse sõltuvalt mudelist).

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.

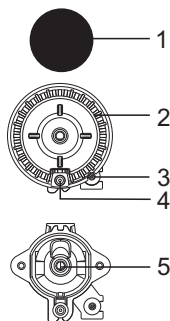
PÕLETITE MODIFITSEERIMINE TEIST TÜÜPI GAASI KASUTAMISEKS

- Põletite modifitseerimiseks, et kasutada teist tüüpi gaasi, ei ole vaja pliidiplaati töötasapinnast välja võtta.
- Enne modifitseerimise alustamist, lülitage seade voluvõrgust välja ja sulgege gaasikraan.
- Vahetage olemasolev otsik nominaalse soojuskoormusega dүүsid 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) uuena ning testige seadme funktsionaalsust ja ühenduskohtade tihedust. Kontrollige, et elektrijuhtmed, termostaadi kapillaarid ja termoelemendid ei ulatuks gaasivoolu alasse.

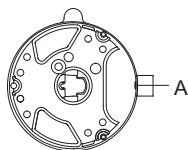
Reguleerimiselemendid

- Põletite minimaalse soojuskoormuse reguleerimiselementidele pääseb ligi läbi juhtpaneeli avade.
- Eemaldage tugivõre ja põletite katted ja põletikroonid.
- Eemaldage juhtnupud.



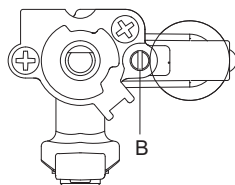
Toiduvalmistamise põleti

1. Põletikroonikate
2. Põletikroon koos põletikatte toega
3. Termoelement (ainult osadel mudelitel)
4. Süüteküüna
5. Otsik



Kolmekordne (kolmeringiline)

A põleti



Gaasikraan ilma ohutusseadiset

B Minimaalse soojuskoormuse reguleerimise kruvi

OTSIKUTE TABEL

Gaasi tüüp, rõhk		Lisapõleti		Tavaline põleti	
		max	min	max	min
Maagaas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, Natural gas E, Maagaas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Nominaalne soojuskoormus (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Kulu (l/h)	95	46	181	46
	Otsiku tüüp (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Otsiku ID	690771		568169	
Vedelgaas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Nominaalne soojuskoormus (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Kulu (g/h)	73	35	138	35
	Otsiku tüüp (1/100 mm)	50	26	68	26
	Otsiku ID	690780		568175	

Gaasi tüüp, rõhk		Suur põleti		Mitmeringiline põleti	
		max	min	max	min
Maagaas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, Natural gas E, Maagaas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Nominaalne soojuskoormus (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Kulu (l/h)	286	72	343	149
	Otsiku tüüp (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Otsiku ID	574285		568170	
Vedelgaas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Nominaalne soojuskoormus (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Kulu (g/h)	218	55	255	114
	Otsiku tüüp (1/100 mm)	86	33	94	57
	Otsiku ID	574286		568176	

Gaasi tüüp, rõhk		Ahju põleti		Infra põleti
		max	min	
Maagaas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Natural gas E, Maagaas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominaalne soojuskoormus (kW)	3	0,8	2,2
	Kulu (l/h)	286	76	210
	Otsiku tüüp (1/100 mm)	117	33	108
	Otsiku ID	568171		568173
Vedelgaas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominaalne soojuskoormus (kW)	3	0,8	2,2
	Kulu (g/h)	218	58	160
	Otsiku tüüp (1/100 mm)	82	33	75
	Otsiku ID	568177		568178

- Vedelgaasi reguleerimiskruvid on paigaldatud ja seadistatud tehase poolt vastavalt tehases kehtivatele gaasi tüübi vaikesätetele.
- Kui seadet muudetakse teist tüüpi gaasi kasutamiseks, tuleb reguleerimiskruvi pingutada või õgvendada vastavalt gaasivoolule (ärge keerake reguleerimiskruvi lahti rohkem kui 1,5 pööret).

Põleti võimsus on toodud vastavalt ülemisele kütteväärtusele Hs.



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

KASUTUSEST KÕRVALDAMINE



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 inimestevisele, 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.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

