

EE

**DETAILED JUHISED
VABALTSEISVA
ELEKTRIPLIIDI
KASUTAMISEKS**

gorenje

**EC52CLI
EC52CLB**

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.

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, sensorsete 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. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ilma järelevalveta.

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 järelevalve all.

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

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 tuletেকiga.

Kasutage ainult selles ahjus kasutamiseks soovitatud lihaandurit.

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

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



ETTEVAATUST: kallutamisvõimalus.



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

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

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

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.

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.

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

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

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

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

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.

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

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.

PANGE TÄHELE! Juhul kui pliidiplaat mõraneb:

- Lülitage välja kõik elektrilised kütteelemendid ja eemaldage seade vooluvõrgust.
- Ärge puudutage vastu seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.

Seadme ühendamiseks kasutage 5x1,5 mm² kaablit markeeringuga H05VV-F5G1,5 või paremat. Toitejuhet tohib vahetada hooldustehnik või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

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.

ENNE SEADME ÜHENDAMIST



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

SEADME KAAS

Hoolitsete, et kaan on puhas ja sellel pole enne ülestõstmist vedelikupitsmeid. 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 kergestiühtivaid, 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

Traatjuhid võimaldavad toitu küpsetada neljal tasandil.

Seadme kasutamine on ohutu juhikutega ja ilma.

TELESKOOPILISED VÄLJATÕMMATAVAD JUHIKUD

Teleskoopilised väljatõmmatavad juhid saab paigaldada teisele, kolmandale ja neljandale tasandile. Teleskoopjuhid 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 korpusi ja seadme juhtpaneeli. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal.



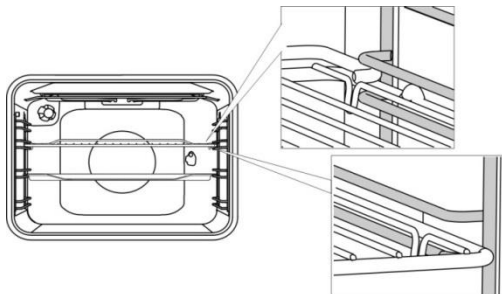
Seade ja mõned ligipääsetavad ahju osad muutuvad toiduvalmistamise käigus tuliseks. Kasutage pjakindaid.

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 traatprofili vahel.



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



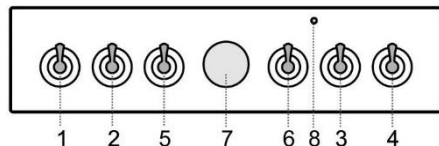
Sulgege ahjuuks alles peale teleskoopsete juhikute lõpuni ahju lükkamist.



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
2. Keedualanupp taga vasakul
3. Keedualanupp taga parema
4. Keedualanupp ees paremal
5. Küpsetusviisi valikunupp
6. Ahju temperatuuri nupp
7. Programmtaimer
8. Ahju märgutuli (punane valgus). Lamp süttib ahju kuumenemisel; kui valitud temperatuur on saavutatud, kustub.

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 teie pliidiplaadil on klaaskeraamiline pind, siis puhastage see niiske lapi ja vähese nõudepesuainega. Ärge kasutage söövitavaid vahendeid, mis võiksid pinda kriimustada, nagu abrasiivsed käsnad ja puhastusvahendid, plekieemaldajad jne.

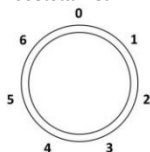
Kui pliidiil on keeduplaadid, seadke nende nupud asendisse 4 ja jätke need 30 minutiks sisse ilma toiduvalmistamisnõusid kasutamata. Keedualade kuumenedes võib pliidiplaadi kohale tekkida natuke suitsu. Nii saavutatakse keedualade viimistluse maksimaalne vastupidavus.

Ahju esmakordsel kuumutamisel võib eralduda iseloomulikku lõhna. Õhutage ruum põhjalikult peale ahju esmakordset kasutamist.

PLIIDIPLAAT

TAVALISE PLIIDIPLAADID

- Kontrollige, et pliidiplaati ja toidunõude põhjad on puhtad ja kuivad. Sellega parandate soojusjuhtivust ja vältite 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.

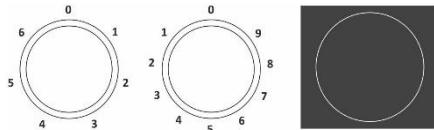


Kiirkeedualad (ainult osadel mudelitel) võivad töötada suurema võimsusega kui tavalised keedualad ja seetõttu kuumenevad ka kiiremini. Need keedualad on tähistatud keskel punase punktiga. Pikaajasel kasutamisel võib punane punkt kaduda.



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

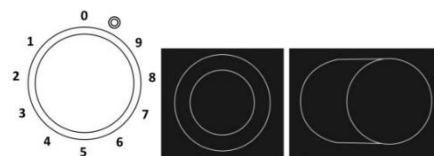
KLAASKERAAMILINE PLIIDIPLAAT



Keeduala kuumutamisevõimsust saab seada astmeliselt vahemikus 1 kuni 6 või sujuvalt vahemikus 1 kuni 9.

Klaaskeraamilise paneeli ülekuumenemine on takistatud temperatuuri piirajaga.

KAHE RINGIGA KEEDUALA JUHTIMINE



Kahe ringiga keeduala kohandub toiduvalmistamisnõu suuruse ja kujuga.

Suurema keeduala aktiveerimiseks keerake keeduala nuppu nii kaugele, kui see läheb (kuulete klõpsatust), ja siis seadistage soovitud võimsus.

KIIRKEEDUALAD

Need keedualad kuumenevad väga kiiresti tavaliste keedualadega võrreldes ja toidu valmistamine saab alata kiiremini.

JÄÄKKUUMUSE INDIKAATOR



Iga keeduala on varustatud märgutulega, mis jääb põlema ka peale keeduala välja lülitamist, kuni keeduala on veel tuline. Keeduala jahtudes märgutuli kustub. Jääkkuumuse indikaator süttib samuti siis, kui külmale keedualale asetatakse kuum pott või pann.

KLAASKERAAMILINE TOIDUVALMISTAMISE PIND

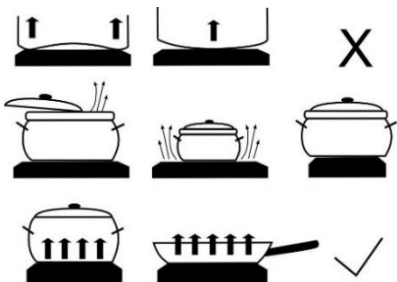
- Pliidiplaad on vastupidav temperatuurimuutustele.
- Klaaskeraamiline pliidiplaad on väga tugev, kuid mitte purunematu. Plaat võib mõraneda, kui mingi

ese kukub serva pidi plaadile. Selline vigastus võib ilmuda nähtavale kohe või mõne aja pärast. Lülitage vigastatud pliidiplaat otsekohe vooluvõrgust välja ja ärge kasutage seda.

- Kasutades klaaskeraamilist pliidiplaati hoiupinnana, võite seda kriimustada või muul viisil kahjustada.
- Ärge kasutage kuumal keedualal alumiiniumist või plastikust nõusid. Ärge pange foolium- või plastesemeid klaaskeraamilisele pinnale.
- Hoolitsege, et keedualad ja nõude põhjad oleksid puhtad ja kuivad. Nii kandub soojus kergemini üle ja hoiate ära kuumutuspinna kahjustumise. Ärge asetage tühja toidunõud keedualale.

SOOVITUSI TOIDUNÕUDE VALIMISEKS

- Kasutage kvaliteetseid toidunõusid, mis on tugeva ja sileda põhjaga.
- Poti põhja ja keeduala läbimõõdud peavad olema ühesugused.
- Spetsiaalse põhjatõõtlusega 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.

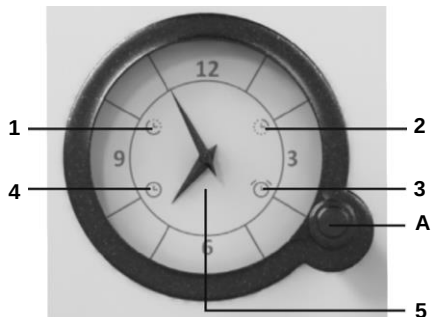
- Kui toit vajab pikaaegset valmistamist, kasutage suruõhupotti.
- Juurvilju, kartuleid jms võib hautada väheses vees. Toit valmib suurepäraselt, kui pott on kaanega tihedalt kaetud. Peale vee keema hakkamist vähendage kuumuse taset nii, et sellest piisaks tasaseks keemiseks.



Kui suhkur või suure suhkrusisaldusega toit satub tulisele pliidiplaadile, pühkige see viivitamatult ära või eemaldage suhkur kaabitsaga isegi siis, kui pliidiplaat on veel tuline. Nii vältite klaaskeraamilise pinna edasist kahjustumist.

Ärge kasutage tulise klaaskeraamilise pliidiplaadi puhastamiseks lahusteid ega muid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinda kahjustada.

ELEKTROONILINE PROGRAMMI TAIMER



A Funktsiooni valiku nupp

- 1 Ahju viitstart
- 2 Ahju töö lõppemine
- 3 Minutilugeja
- 4 Kellaaja näidik
- 5 Kell

- Määrake kellaage, vajutades järjest nupule (A). Valitud sümbol vilgub ekraanil. Keerake nuppu (A), et valida funktsioon ja vajutage nupule valiku kinnitamiseks. Ekraanile kuvatakse automaatselt kellaage. Valitud sümbolid jäävad valgustatuks.
- Iga kord kui vajutate nupule (A), kinnitatakse toimingut lühikese helisignaali.
- Vajutage ja hoidke nuppu (A) 2 sekundit, et kustutada valitud funktsioon.

KELLAAJA SEADISTAMINE

- Kui kellaaja sümbol (4) vilgub (peale seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või voolukatkestust), vajutage nupule (A) ja hoidke seda 2 sekundit, kuni vilkumine peatub.
- Siis valige kellaaja näidik (A), vajutades järjest nupule (A). Kellaaja näidik hakkab peale selle valimist vilkuma.
- Kellaaja seadistamiseks keerake nuppu (A).

- Kinnitage seadistus, vajutades uuesti nupule (A). Kui ühelegi nupule ei vajutata, salastatakse seadistus automaatselt mõne sekundi möödudes

AHJU KASUTAMINE TAIMERIT SEADISTAMATA

- Peale seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või voolukatkestust hakkab kellaaja näidikule sümbol (4) vilkuma.
- Et saaksite ahju kasutada, vajutage nupule (A) ja hoidke seda 2 sekundit. Kellaaja näidik lõpetab vilkumise.
- Ahju saab kasutada ilma piiranguteta, kui taimerit pole seadistatud.

AHJU KASUTAMINE KOOS PROGRAMMI TAIMERI SEADISTAMISEGA

Programmi taimeriga saab ahju tööd juhtida kahel viisil:

- **Peatumisaja seadistamisega** – ahi lõpetab töö määratud ajal.
- **Viitstardi seadistamisega** – ahi käivitub ja lõpetab töötamise automaatselt määratud ajal.

Peatumisaja seadistamine

See režiim võimaldab teil määrata aja, mil soovite, et ahi lõpetab oma töö. Kõige pikem võimalik seadistus on 15 tundi konkreetsest ajahetkest.

- Esmalt kontrollige, kas kellaage on õige.
- Valige sümbol (2), vajutades järjest nupule (A), kuni see sümbol hakkab vilkuma.
- Töö lõpetamise aja seadistamiseks keerake nuppu (A).
- Kinnitage seadistus, vajutades uuesti nupule (A). Kursor liigub kellaaja näidikule. Ahju töö peatumise sümbol süttib.
- Lülitage ahi sisse (ahjunuppude abil seadistage töötamisrežiim ja temperatuur). Ahi alustab töötamist ja peatub teie poolt määratud ajal.
- Kui jõuab kätte toiduvalmistamise lõppemise aeg, lülitub ahi välja, mida tähistatakse ka katkendliku helisignaali. Helisignaali välja lülitamiseks vajutage nupule (A); vastasel korral lülitub helisignaali automaatselt välja 1 minuti pärast. Sümbol (2) vilgub. Kui soovite toiduvalmistamist jätkata, siis vajutage nupule (A) ja hoidke seda 2 sekundit ning vajadusel sisestage uus toiduvalmistamisaeg.

Viitstardi seadistamine

See režiim võimaldab teil täpsustada aega, millal ahi peab oma tööd alustama (küpsutamise alustamise aeg) ja aega, millal küpsutusprotsess lõpeb (lõppaeg).

Lõpuajaks saate maksimaalselt määrata 12 tundi konkreetsest ajahetkest alates ja küpsutamise kestuseks maksimaalselt 3 tundi.

- Esmalt kontrollige, kas kellaage on õige.
- Ahju käivitamise kellaaja seadistamine: Valige sümbol (1), vajutades järjest nupule (A). Keerake nuppu (A) käivitumiseaja määramiseks ja kinnitage see, vajutades nupule (A). Hakkab vilkuma töö lõppaja sümbol (2).

- Lõppaja seadistamine: Keerake nuppu (A) lõppaja määramiseks ja kinnitage see, vajutades nupule (A).
- Ekraanile kuvatakse kellaage. Sümbolid (1) ja (2) süttivad.
- Taimer ootab küpsutusprotsessi algust.
- Seadistage ahi - ahjunuppude abil määrake töötamisrežiim ja temperatuur.
- Ahi alustab töötamist ja peatub teie poolt määratud ajal.
- Kui jõuab kätte toiduvalmistamise lõppemise aeg, lülitub ahi välja, mida tähistatakse ka katkendliku helisignaali. Helisignaali välja lülitamiseks vajutage nupule (A); vastasel korral lülitub helisignaali automaatselt välja 1 minuti pärast. Sümbol (2) vilgub. Kui soovite toiduvalmistamist jätkata, siis vajutage nupule (A) ja hoidke seda 2 sekundit ning vajadusel sisestage uus toiduvalmistamisaeg.

MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

Kella saate kasutada ka minutilugejana, mis annab alarmina märku määratud aja möödumisest.

Minutilugejat saate kasutada ainult siis, kui programmi taimerit pole kasutusel või seadistatud.

- Valige sümbol (3), vajutades järjest nupule (A), kuni see sümbol hakkab vilkuma.
- Keerates nuppu (A) määrake aeg, millal minutimeenuataja peab edastama alarmi. Pikim võimalik seadistatav aeg on 3 tundi.
- Kinnitage seadistus, vajutades uuesti nupule (A). Ekraan lukustub automaatselt ja sümbol (3) süttib.
- Kui määratud aeg on läbi, kostub katkendlik helisignaali. Helisignaali välja lülitamiseks vajutage nupule (A) ja hoidke seda 2 sekundit; vastasel korral lülitub helisignaali automaatselt välja 1 minuti pärast.

SEADISTUSTE KUVAMINE

Kui taimeri funktsioon on seadistatud, on teil igal hetkel võimalik seda kontrollida, kui vajutate nupule (A). Ekraanile kuvatakse mõneks hetkeks seadistatud väärtus ja seejärel taastatakse kellaaja näit.

SEADISTUSE KUSTUTAMINE

Seadistuse kustutamiseks vajutage nupule (A) ja hoidke seda 2 sekundit. Kustutatud funktsiooni sümbol kustub.

AHI

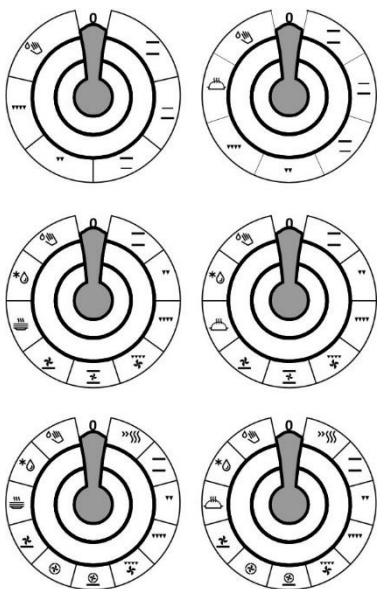
KÜPSETUSSÜSTEEMI VALIMINE

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

Keerake nuppu (vasakule ja paremale), et valida küpsutusviis (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	Kirjeldus
Eeldatav temperatuur °C	
Küpsetusviis	
»»»»	KIIRE EELKUUMUTAMINE 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.
50-275	
==	ÜLELINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.
200	

Süsteem	Kirjeldus
Eeldatav temperatuur °C	
Küpsetusviis	
==	ÜLELINE 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, lihatükide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.
230	
▼▼▼	SUUR GRILL Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Toidu kuumutatakse otse ahju laes oleva grillimise küttekeha abil. Kuumutamise kiirendamiseks on aktiveeritud ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.
230	
⊕	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Seda kasutatakse pitsa, niiskete küpsetiste, puuviljakookide, haputaignast ja muretaignast küpsetiste küpsetamiseks mitmel tasandil korraga.
200	
⊕	KUUM ÕHK Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringle ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks.
180	
⊕	ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Seda sobib kasutada vähekerkiva pärimtaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks.
180	

Süsteem	Kirjeldus
Eeldatav temperatuur °C	
Küpsetusviis	
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA Töötavad ülemine ja alumine küttekeha koos ventilaatoriga. Ventilaator tagab kuumu 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 ja kala ühel restil.
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. Programm kestab 30 minutit
70	

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

KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS

Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seega on kasulik küpsetada järjestikku 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.

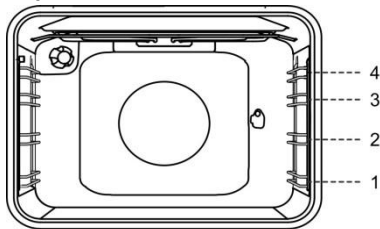
Enne pärgamentpaberi kasutamist veenduge, et see peab vastu kõrgetele temperatuuridele.

Toidu valmistamisel tekib ahjus palju auru, mis väljub seadmest selle taga oleva korstna kaudu. Aur võib kondenseeruda ahju uksele 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 vältida 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 emailleeritud, 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. Heledakattelistel küpsetuspannidel 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 kõrbedada.

Grillimine sobib krõbedate ja madalarasvasusega vorstikeste, liha- ja kalalõikude (steigid, eskalopid, lõhsteid 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.

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



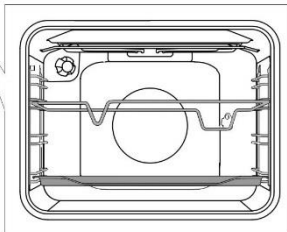
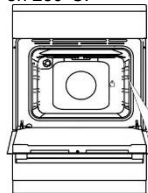
Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega.

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

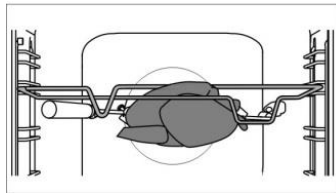
Lihavardaga küpsetamine

(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 kaitsitud 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 emaileritud, 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 vedelikku. 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 ühesuursed, sama sisuga ja tihedalt suletud.

Valage 1 liiter kuumat 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).



ÜLELINE 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 tüki 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.



GENTLEBAKE

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

Asetage pann ahju teisele tasandile.



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.

Roostevaba terasleht korpuse esiküljel

(sõltuvalt mudelist)

Puhastage seda panda ainult leebe ainega (seebiveega) ja pehme käsna, 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 nimiandmeplaatide 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.

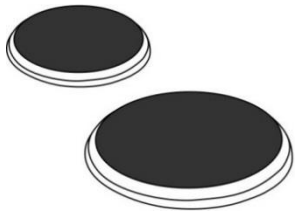
Emailpinnad (ahi, pliidiplaat)

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 puhastusainena 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 soetatavate 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 nõudepesukäsnaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

KLAASKERAAMILISE PINNA PUHASTAMINE

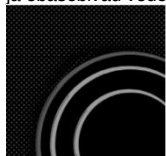
Peale igat kasutuskorda oodake, kuni klaaskeraamiline pind on jahtunud ja puhastage see siis. Vastasel korral võivad plekid pinnale järgmisel korral, kui pliidiplaati kasutate, kinni kõrbed. Regulaarseks klaaskeraamilise pliidiplaadi hooldamiseks kasutage spetsiaalseid tooteid, mis tekitavad pinnale kaitsekihi ja sellega väldivad mustuse pinnale kinni kleepumist.



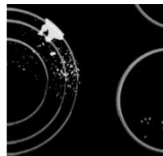
Enne klaaskeraamilise pliidiplaadi igakordset kasutamist pühkige tolm ja muud mustuse osakesed, mis võiksid pinda kahjustada, plaadi pinnalt ja toidunõude põhjalt.



Terasnuustikud, karedad nõudepesukäsnaid ja küürimispulbrid võivad kriimustada pinda. Pinda võib samuti kahjustada söövitavad aerosoolpuhastid ja ebasobivad vedelikud.



Söövitavate abrasiivsete puhastusvahendite/ainete, karedate või kahjustunud põhjadega toidunõude kasutamine võib jätta pinnale jäljed. Kasutage niisket lappi, et pühkida ära väiksemad mustuseosakesed. Seejärel kuivatage pind.



Veeplekkide eemaldamiseks kasutage nõrka äädikalahust. Siiski ärge kasutage seda lahust raami pühkimiseks (ainult osadel mudelitel), kuna see võib kaotada oma läike. Ärge kasutage agressiivseid aerosoolseid või katlakivieemaldajaid. Kasutage plekkide eemaldamiseks spetsiaalseid klaaskeraamilise pinna puhastusaineid. Järgige alati tootjapoolseid juhiseid. Pühkige alati hoolikalt peale puhastamist ära puhastusainete jäägid, kuna need võivad järgmine kord, kui kuumutate pliidiplaati, kahjustada selle pinda.



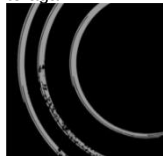
Kinnikõrbenud plekkide eemaldamiseks kasutage kaabitsat. Olge kaabitsa kasutamisel ettevaatlik, et te ei vigastaks ennast.



Kasutage kaabitsat ainult juhul, kui mustust ei õnnestu eemaldada niiske lapi või spetsiaalse klaaskeraamilise pinna puhastusainega. Hoidke kaabitsat õige nurga all (45° kuni 60°). Suruge kaabitsat õrnalt vastu klaasi ja lükake mustuse eemaldamiseks seda üle pleki. Hoolitsege, et kaabitsa plastikust käepide (osadel mudelitel) ei puutuks vastu tulist keeduala.



Ärge suruge kaabitsat jõuga vastu klaasi ja ärge kriimustage pliidiplaadi pinda selle otsa või teraga.



Kui pliidiplaadile satub suhkrut või suhkrusisaldusega toitu, eemaldage see klaaskeraamiliselt pinnalt koheselt kaabitsaga, isegi kui pliidiplaat on veel tuline, kuna suhkur võib kahjustada püsivalt klaaskeraamilist pinda.



Klaaskeraamilise pinna värvimuutused ei mõjuta pliidiplaadi toimimist või pinna stabiilsust. Värvimuutused on tavaliselt tekkinud pinnale kinnikõrbenud toiduosakeste tulemusena või osade toidunõude põhjamaterjali (nagu näiteks alumiinium või vask) poolt tekitatud. Selliseid värvimuutusi on väga raske jäädavalt kõrvaldada.

Märkus: Värvimuutused mõjutavad ainult pliidi välimust ja ei mõjuta otseselt pliidiplaadi toimimist. Selliste plekkide eemaldamine ei kuulu garantii alla.

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 täieliku jahtumist.

VÄLJATÖMMATAVATE

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

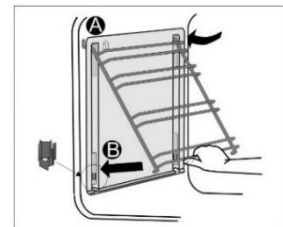
PAIGALDAMINE

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 sulgemise.



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.

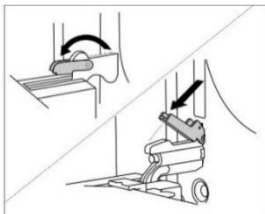
AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAASPAIGALDAMINE

(sõltuvalt mudelist)

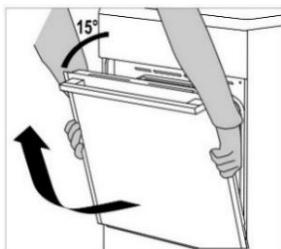
1. Avage ahjuuks (lõpuni välja).

2. Pöörake uksehingede klappe (tavapärasel sulgemisel).

MUGAVA pehme sulgumissüsteemiga keerake klappe 90°.



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



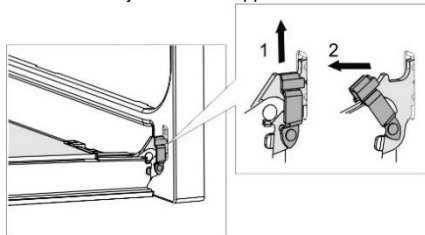
Enne ukse tagasi asetamist, kontrollige alati, et hingede klambrid haakuksid ukse küljetugedega. Ukse järsku sulgemist takistab hingega ühendatud tugav verdu. Klapi vabastamine kahjustab ust ja võib tekitada vigastusi.

Ahjuukse eemaldamine ja taaspaigaldamine

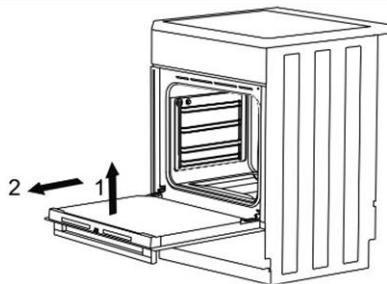
(sõltuvalt mudelist)

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.

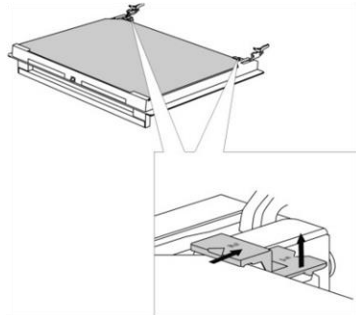


Ukse tagasi asetamiseks teostage etapid vastupidises järjekorras. Kui uks ei sulgu korrektselt, siis kontrollige, kas hinged asetsevad korrektselt nende kinnitustel.

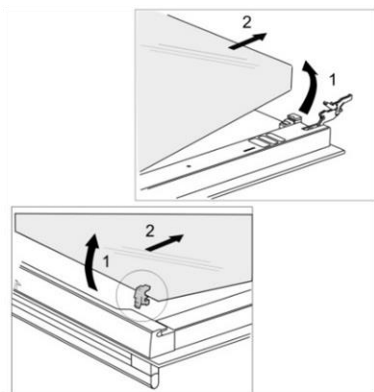
AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

(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.

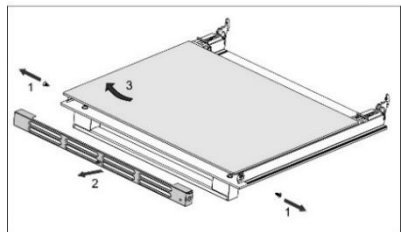
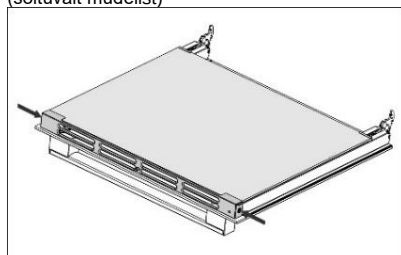
Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage. Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.



Klaaspaneeli tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Märgistused (poolring) ukstel 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.

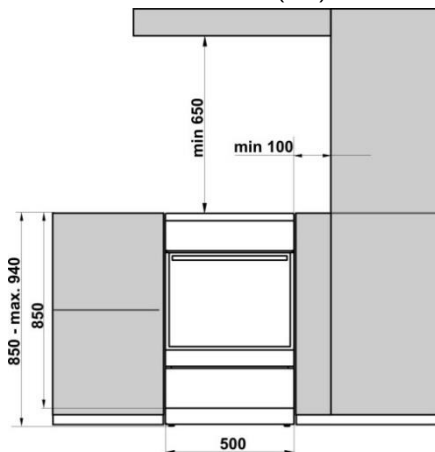
TÕRKEOTSINGU TABEL

Probleem/viga	Lahendus
Peakaitse lülitub kodus tihti välja.	Palun kutsuge hooldustehnik. Kontrollige, et kõik seadmed korraga sisse lülitatult ei ületaks teie kodust vooluvõrgu võimsust.
Ahju valgustus ei tööta.	Lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud peatükis "Hooldus ja Puhastamine".
Toit on alaküpsenud	Kas valisite õige temperatuuri ja küpsetusviisi? Kas ahju uks oli suletud?

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

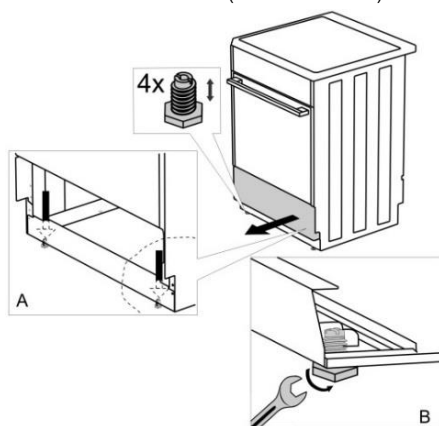
PAIGALDAMISE JA ÜHENDAMISE JUHISED

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)

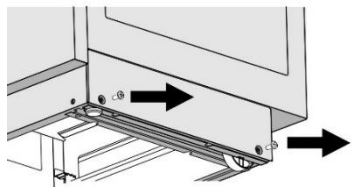


PLIIDI KÕRGUSE REGULEERIMINE

(sõltuvalt mudelist)

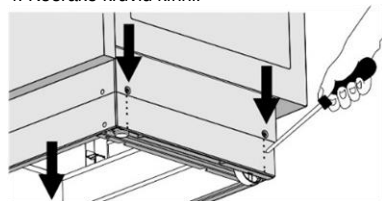
Pliidi kõrgus on 900 mm. Seadme kõrgust on võimalik reguleerida vahemikus 850 mm kuni 940 mm.

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



Torx T20

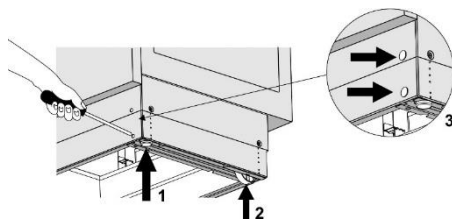
3. Seadke sobiv kõrgus.
4. Keerake kruvid kinni.



Pliit tuleb paigaldada horisontaalasendisse!

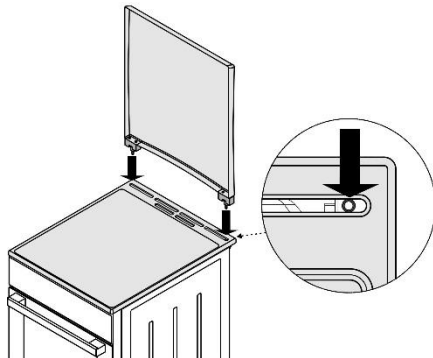
Järgige järgmiste sammude:

1. Keerake kõrguse reguleerimise kruvisid (vt joonis 1), et seada pliidi kõrgus õigesse asendisse.
2. Reguleerige rattaid (vt joonis 2) kinnitades need kahe kruviga äärelüsti eesmisele ossa. Kontrollige pliidi horisontaalasendit vesiloodiga.
3. Pange pimekorgid äärelüsti ees olevatesse avadesse (vt joonis 3).



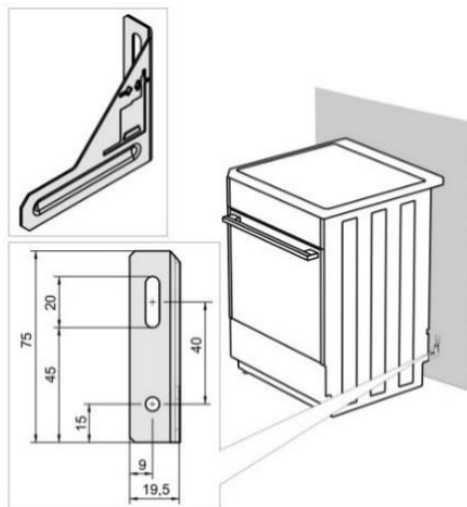
ÕHUPUHASTI PAIGALDAMINE

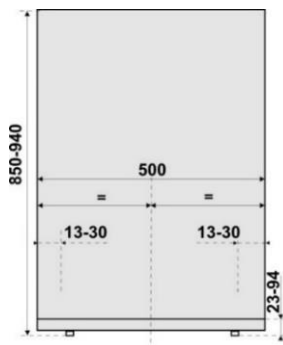
(sõltuvalt mudelist)



ÜMBER MINEKU VÄLTIMISEKS (mm)

(sõltuvalt mudelist)





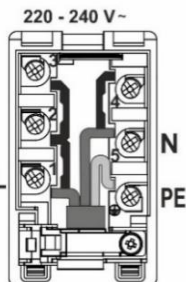
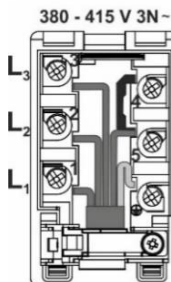
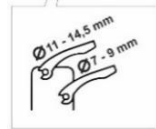
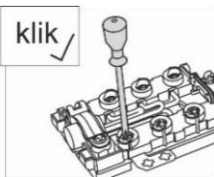
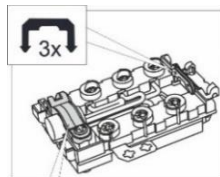
Võimalik on kinnitada hoidja seinale, kasutades selleks kaasasolevaid kruvisid ja ankruid. Kui kaasasolevaid kruvisid ja ankruid pole võimalik kasutada, kasutage muid, mis tagab turvalise seinakinnituse.

VOOLUVÕRKU ÜHENDAMINE

Elektripliit on küttesead, mille paigaldamine ja asukoht peavad vastama kohalikele kehtivatele standarditele.



Ühendamiseks on saadaval kolm vaskilda. Kolmefaasiliseks ühenduseks (380–415 V 3N ~) on vaja ühte silda. Ühefaasiliseks ühenduseks (220–240 V ~) on vaja kolme silda.



Kui soovite teha püsiva ühenduse, kontrollige, et toitejuhtmele paigaldatud multi-polaarse lüliti kontaktide eraldus on vähemalt 3 mm.

Pliiti tohib paigaldada vaid volitatud, vastaval kvalifikatsiooniga personal. Volitatud isik on kohustatud kontrollima pliidiplaadi horisontaalset asetust, ühendama selle vooluvõrku ja kontrollima selle töötamist. Pliidi paigaldamine peab olema kinnitatud märkega garantiisertifikaadil.

Soovituslik kolmefaasiline ühendus pliidiiga peab olema teostatud H05VV-F5G-1,5 tüüpi ühenduskaabliga (varem CGLG 5Cx1,5), (kaitsmega 3x16 A).

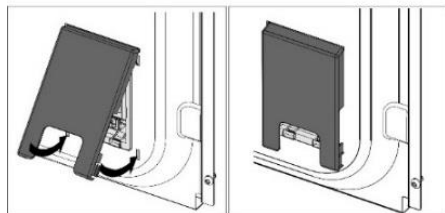
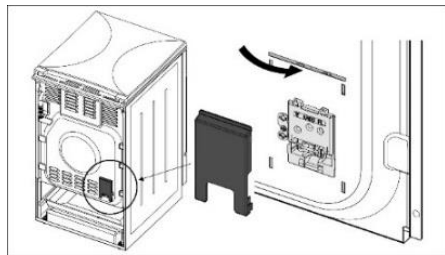
Ühefaasilise ühenduse puhul kasutage H05VV-F3G-4 ((varem GGLG 3Cx4), (kaitsmega 32 - 40 A vastavalt tüübile).

On oluline, et juhtmeotsad oleksid surutud terminalide vahele.

Peale juhtmete terminaliklemmidesse kinnitamist, paigaldage klamber, mis kaitseb juhtmeid välja tõmbamise eest. Lõpuks sulgege klemmliistukate.

KAITSEKLAMBRID

Klambrid peavad olema kaitstud klambrikattega, vt lisatarvikud. Elektrilöögioht.



TÄHTIS MÄRKUS

Iga kord kui teostate paigaldust või ühendate seadet lahti, välja arvatud tavapärane kasutamine, eemaldage seade vooluvõrgust.

Seadme paigaldamisel on tuleb teostada:

- Kontrollida võrguühenduse korrektsust.
- Kontrollida kütteelementide, juhtmooduli ja nuppude töökorra.
- Esitleda kliendile kõiki seadme funktsioone ning tutvustada talle seadme hooldamist ja puhastamist.

MÄRKUS

Elektripliit on 1 klassi seade ning seetõttu tuleb see õnnetuste ja vigastuste vältimiseks maandada.

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 inimestele, 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.

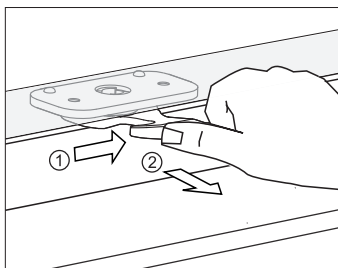
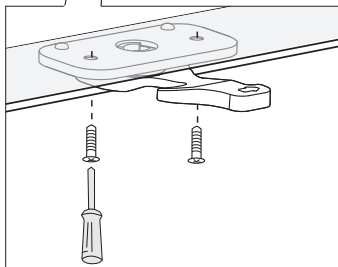
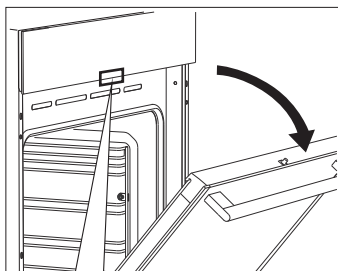
KÜPSETAMINE

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.

Säilitame õigused mistahes muudatustele ja vigadele kasutusjuhendis.

ID 712881

A**B**