

EE

**DETAILED JUHISED
VABALT SEISVA
INDUKTSIOONPLIIDI
KASUTAMISEKS**

gorenje

**EIT5355WPG
EIT5355XPG
EIT5356XPG**

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 tuletekiga.

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.

Ärge asetage induktsioonilale mingeid metallesemeid, nagu näiteks noad, kahvlid, lusikad, kaaned jms., kuna need võivad muutuda väga tuliseks.

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.

Peale kasutamist lülitage pliidiplaat välja ja ärge toetuge pannidetektorile.

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.

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. Klambriid (ühenduskaabli asemel) peavad olema kaitstud klambrikattega (vt lisatarvikud). Seadme omavoliline või mitteprofessionaalne remont või põhjustada tõsisid 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.

Seadme toiduvalmistamise pind on klaasist või klaaskeraamilinest. Mõranemise korral:

- 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 SAHTEL



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

AHJU LISATARVIKUD

(sõltuvalt mudelist)

TRAATJUHIKUD

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 külgsuoned neljal tasandil, kuhu saate asetada küpsetusresti ja pannid.

AHJU UKSE LÜLITI

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

JAHUTUSVENTILAATOR

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



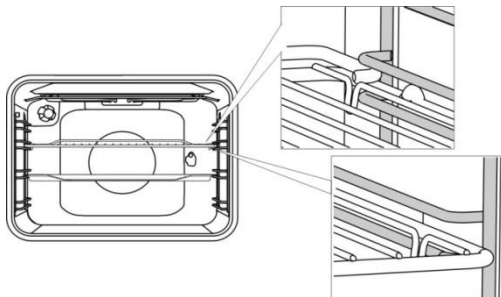
Seade ja mõned ligipääsetavad ahju osad muutuvad toiduvalmistamise käigus tuliseks. Kasutage pajakindaid.

REST



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

Rest ja küpsetuspann tuleb alati asetada süvendisse kahe 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.

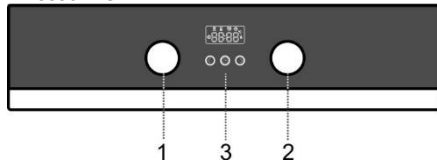


Kui küpsetamistarvikud kuumenevad, siis võib nende kuju muutuda. See ei mõjuta nende toimivust ning jahtumisel omandavad nad algse kuju.

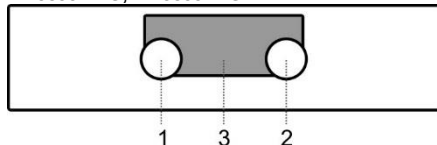
JUHTSEADE

(sõltuvalt mudelist)

EIT5356XPG



EIT5355WPG, EIT5355XPG



1. Küpsetusviisi valikunupp
2. Ahju temperatuuri nupp
3. Elektrooniline taimer

PEIDETUD NUPUD

(sõltuvalt mudelist)

Vajutage õrnalt nupule ja see tõuseb juhtpaneelilt välja.

Nuppe saab tagasi juhtpaneeli lükata vaid siis, kui need on asendis 0.

SEADME KASUTAMINE

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

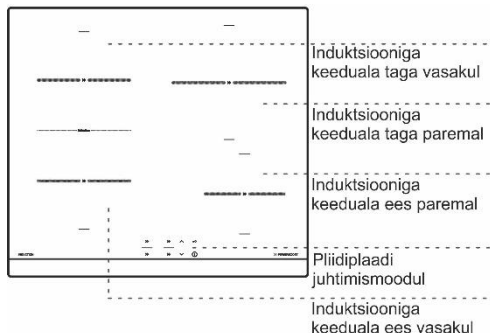
Peale seadme kätte saamist, eemaldage ahjust kõik osad, kaasaarvatud transpordiliisad.

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

INDUKTSIOONIGA PLIIDIPLAADI PIND

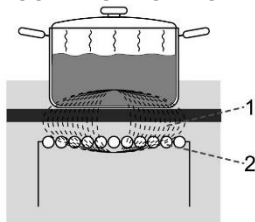
(sõltuvalt mudelist)



KLAASKERAAMILINE TOIDUVALMISTAMISE PIND

- Pliidiplaat on vastupidav temperatuurimuutustele.
- Klaaskeraamiline pliidiplaat 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 kuuma 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 kuumutuspinnal kahjustumise. Ärge asetage tühja toidunõud keedualale.

INDUKTSIOONIGA KEEDUALA TÖÖTAMISE PÕHIMÖTE



1. Magnetväli

2. Induktsioontorud

- Pliidiplaat on varustatud eriti kõrge efektiivsusega induktsioon keedualadega. Kuumus genereeritakse otse toidunõu põhjal, seal kus seda kõige enam vajatakse. Sellega välditakse energiakadu läbi klaaskeraamilise pinna. Energiakulu on märgatavalt väiksem, kui tavapärastel soojuskiirgusega keedualadel.
- Klaaskeraamilist keeduala ei kuumutata otse, vaid see soojeneb kaudselt toidunõu põhjast tagasikiirguva soojuse mõjul. Peale keeduala väljalülitamist, tähistatakse seda soojust "jääkuumusena".
- Induktsioon keeduala kuumutamine toimub klaaskeraamilise pinna alla paigaldatud induktsioonmähise kaudu. Spiraalmähis indutseerib magnetvälja, mis tekitab pöörivoolu ferromagneetilise toidunõu põhjal (st. magnet peab haakuma toidunõu põhja külge), mis omakorda soojendab toidunõud.



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 väldite klaaskeraamilise pinna edasist kahjustumist.

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

INDUKTSIOONPLIIDILE SOBIVAD NÕUD

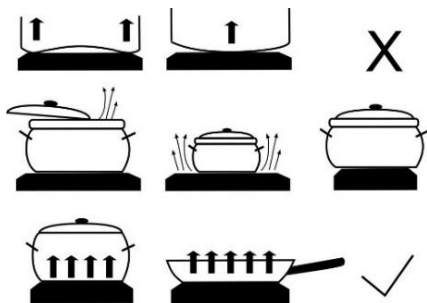
INDUKTSIOON PLIIDIPLAADIGA KASUTAMISEKS SOBIVAD NÕUD

- Induktsioon töötab korrektselt, kui kasutate sobivaid toidunõusid.
- Hoolitsege, et pott või pann asetseks keeduala keskel.
- Sobivad toidunõud on valmistatud terasest, malmist või emailleeritud rauast.
- Ebasobivaks toidunõudeks on: vask- või alumiiniumsulamist põhjaga nõud ja klaasist toidunõud.
- **Magneti test:** Kasutage väikest magnetit, et kontrollida toidunõu sobivust induktsioonplaadile.

Kui magnet haakub põhja külge, on see sobiv induktsioonplaadile.



- Kasutades suruõhupotti, jälgige kuni õige rõhk on saavutatud. Esmalt lülitage keeduala tööle maksimaalsel võimsusel, seejärel järgige tootja juhiseid ja vähendage vastava nupu abil õigel ajal töötamise võimsust.
- Hoolitsege, et suruõhupotis või ka mistahes muus potis või pannil oleks piisavalt vedelikku. Keedualale tühja poti või panni tõttu tekkinud ülekuumenemine kahjustab nii keeduala kui ka toidunõud.
- Kasutage ainult spetsiaalseid toidunõusid, järgige tootjapoolseid juhiseid.
- Kasutage ainult tasase põhjaga nõusid! Kumer või nõgus põhi võib tõkestada ülekuumenemiskaitse rakendumist ja keeduala võib üle kuumeneda. See omakorda võib põhjustada pliidiplaadi möranemist ja toidunõu põhja sulamist. Ebasobiva toidunõu kasutamisest, tühja nõu keedualale asetamisest või nõude kuivakskeemisest põhjustatud kahjustused ei kuulu garantii alla.



Kasutage ainult toidunõusid, mis sobivad kasutamisele elektripliitidele ja induktsioonpliitidel, millel on:

- paks põhi (vähemalt 2.25 mm)
- sile põhi

Keeduala	Minimaalne toidunõu põhja läbimõõt
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

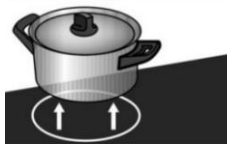


TÄHELEPANU!

Kui kasutate sisseehitatud induktsioonplaate, siis ärge asetage mingeid lisatarvikuid (näiteks nn vaherõngaid, mis muudavad mittemagnetilise põhjaga toidunõud kasutamiseks sobivateks) toidunõu põhja ja klaaskeraamilise pinna vahel. Sellised lisatarvikud võivad põhjustada seadme kahjustumist ja tekitada sellel tulekahju.

PANNI TUVASTAMINE

- Kui keedualale pole potti või panni asetatud või on selle läbimõõt väiksem keeduala läbimõõdust, puudub energiakadu. Kui keedualale pole potti või panni asetatud või on selle läbimõõt väiksem keeduala läbimõõdust, puudub energiakadu. Kui keedualal on aktiveeritud, kuvatakse võimsuse näidikule "u". Kui toidunõu asetatakse keedualale järgmise kümne minuti jooksul, siis pliidiplaat tunneb selle ära ja lülitub tööle valitud võimsusel. Kohe kui toidunõu tõstetakse keedualalt ära, lülitatakse elektritoide välja.
- Kui keedualale asetatakse väiksem pann või pott ja keeduala tunneb selle ära, siis kasutatakse ainult nii palju energiat, kui vajatakse nõu suurusele pinnale.



SOOVITUSED ENERGIA SÄÄSTMISEKS

- Kui ostate toidunõusid, siis pange tähele, et nõu läbimõõt märgitakse ülemise serva või kaane läbimõõdu järgi, mis tavaliselt suurem nõu põhja läbimõõdust.
- Kui toit vajab pikaajalist valmistamist, kasutage suruõhupotti. Kontrollige, et suruõhupotis oleks alati piisavalt vedelikku. Kui asetate tühja poti pliidiplaadile, võib see üle kuumeneda, mis omakorda võib kahjustada nii potti kui ka keeduala.
- Kui vähegi võimalik, siis kasutage toiduvalmistamisel nõuga sobiva suurusega kaant. Kasutage nõud, mille suurus on vastavuses valmistatava toidu hulga. Toidu valmistamine suures, osaliselt täis potis, kulutab palju enam energiat.

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Toiduvalmistamise võimsust saate valida kümne erineva taseme vahel.

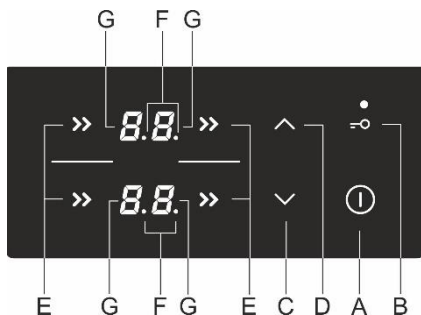
Tabelis on toodud mõned näited iga taseme kohta.

Võimsuse seadistused	Eesmärk
0	Välja lülitatud, kasutatakse jääkkuumust.
1-2	Hoiab toitu soojana, väiksemate koguste aeglane keemine (madalaim seadistus).
3	Aeglane keemine (toiduvalmistamise jätkamine peale suurel võimsusel alustamist).
4-5	Suurte koguste aeglane keetmine (jätkamine), suurte lihatükide praadimine.
6	Praadimine, pruunistamine.
7-8	Praadimine.
9	Suurte koguste keetmine, praadimine/hautamine.
P	"Kiirkuumutamine" on seadistus toiduvalmistamise protsessi alustamiseks, samuti sobib väga suurte toidukoguste valmistamiseks.

KEEDUPLAADI KASUTAMINE

JUHTSEADE

(sõltuvalt mudelist)



Anduri nuppude seadistused:

A keeduplaadi sisse-/väljalülitusnupp

B lukustus-/lapseluku nupp

C toite ja taimeri vähendamise nupp (-)

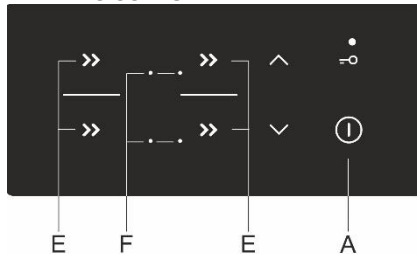
D toite ja taimeri suurendamise nupp (+)

E keeduala nupul

F künnendkoht, mis näitab, et taimeri funktsioon on aktiveeritud

G võimsustaseme kuva

PLAADI SISSELÜLITAMINE



Keeduplaadi sisselülitamiseks puudutage sisse-/väljalülitusnuppu (A) ja hoidke seda ühe sekundi jooksul all. Kolab helisignaal ja kõigil näidikuplokkidel süttib künnendkoht.

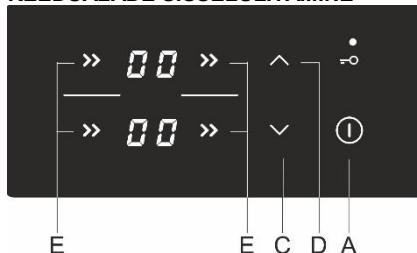


Kui 10 sekundi jooksul ei lülitata sisse ühtegi keeduala, lülitub keeduplaat välja. Kostub lühike piiks.



Kui seade esmakordselt vooluvõrku ühendatakse või pärast elektrikatkestust uuesti ühendatakse, on seade lukus (vt lõiku: LAPSELUKK).

KEEDUALADE SISSELÜLITAMINE



Pärast keeduplaadi sisselülitamist (järgmise 10 sekundi jooksul) lülitage sisse soovitud keeduala (E). Valige nuppude (C) ja (D) abil soovitud seadistus aktiveeritud keeduala jaoks. Kui puudutate esimest korda nuppu (C), seatakse võimsuse tase väärtusele "9". Kui puudutate esimest korda nuppu (D), seatakse võimsuse tase väärtusele "1".

Kui valitud keedualas pole köögitarbeid, ilmuvad näidikule vaheldumisi seadistatud võimsustase ja sümbol .

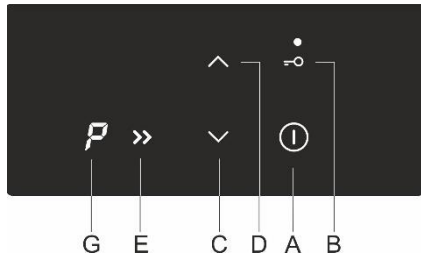
Keeduala seadistuste muutmine

Võimsustaset saab igal ajal muuta, valides soovitud keeduala (E) ja kohandades seadistusi vastavat nuppu (C) või (D) puudutades.

Võimsustaseme kiiremaks suurendamiseks või vähendamiseks puudutage nuppu (C) või (D) ja hoidke seda all.

VÕIMSUSALA LISAVÕIMSUSE VÕIMALUSEGA

Valige suvaline keeduala. Puudutage nuppu (C). Kostub lühike helisignaal ja näidikule kuvatakse "9". Puudutage nuppu (D) ja näidikule ilmub P. Keeduala töötab maksimaalse võimsusega 10 minutit; siis kostub helisignaal ja võimsustase lülitub väärtusele "9".



Lisavõimsuse väljalülitamine

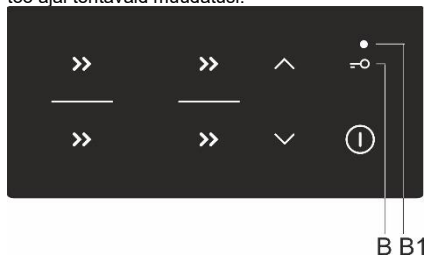
Võimsust saab nupu (C) vajutamisega soovitud tasemeni vähendada.



Keeduala, milles lisavõimsuse funktsioon on aktiveeritud, on väga võimas.

LAPSELUKK

Lapseluku võib keeduplaadil aktiveerida, et vältida seadme hõlpsat ja kiiret sisselülitamist ning ennetada töö ajal tehtavaid muudatusi.



Keeduplaadi juhtseadmete lukustamine

Puudutage lukustus-/lapseluku nuppu (B) ja hoidke seda ühe sekundi jooksul all. Signaaltuli (B1) süttib. Keeduplaat on nüüd lukustatud.

Keeduplaadi juhtseadmete lukust vabastamine

Keeduplaadi lukust vabastamiseks toimige samamoodi nagu selle lukustamiseks. Keeduplaat peab olema välja lülitatud. Puudutage nuppu (B) ja hoidke seda ühe sekundi jooksul all.



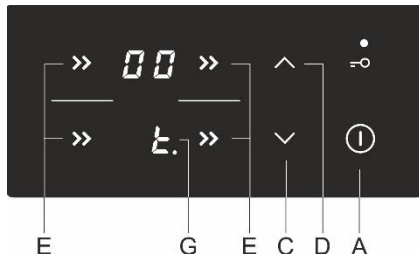
Lukustusfunktsiooni saab aktiveerida, kui pliidiplaat on sisse lülitatud või kui pliidiplaat on välja lülitatud. Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, lukustab nupulukustus kõik nupud, välja arvatud pliidiplaadi sisse-/väljalülitusnupp (A) ja lukustusnupp. Kui pliidiplaat on välja lülitatud, lukustab nupulukustus kõik nupud, välja arvatud lukustusnupp. Pliidiplaadi lukustus aktiveeritakse alati, kui seade on vooluvõrku

ühendatud või pärast toiteallika väljalülitamist enne seadme sisselülitamist.

TAIMERI FUNKTSIOONID

See funktsioon võimaldab valida küpsetusaja valitud keedualas, mille võimsustase on eelnevalt seadistatud. Kindlaksmääratud aja möödumisel lülitatakse keeduala automaatselt välja.

Küpsetusaja saab seada vahemikku 1 kuni 99 minutit. Programmitimerit saab seada kõigile keedualadele kõigil võimsustasetel.



TAIMERI AKTIVEERIMINE

Kõigepealt valige keeduala (E). Seejärel seadke võimsustase nuppudega (C) ja (D). Programmitimer ei tööta, kui võimsuse tase on seatud väärtusele "0". Puudutage uuesti keeduala valiku nuppu (E). Kostub helisignaal ja keeduala näidikul (G) kuvatakse 0. koos kümnendkohaga. Järelejäänud aeg kuvatakse keeduala vastasküljel.

- Aja määramiseks vahemikus 1 kuni 99 minutit puudutage nuppu (C) ja (D).
- Kui soovitud väärtus on seatud, algab pöördloendus. Kui puudutate korraga nuppu (C) ja (D), lähtestatakse aeg väärtusele "0" või lülitatakse välja. Kui puudutate ja hoiate all nuppu (C) või (D), suureneb seadistuste muutmise kiirus.
- Mõne sekundi pärast lülitub taimeri näidik välja ja toitenäidiku kõrval süttib kümnendkoht.
- Pärast määratud aja möödumist aktiveeritakse helisignaal ja keeduala lülitatakse välja. Alarmi saab välja lülitada ükskõik millist nuppu puudutades; teise võimalusena lülitub see automaatselt välja 2 minuti pärast.

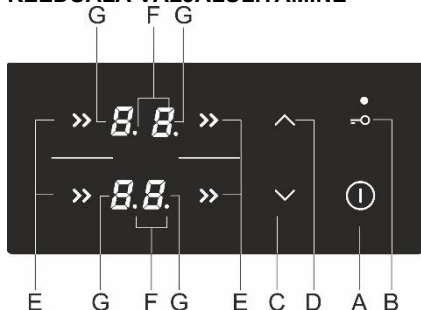
Küpsetusaja muutmise

- Järelejäänud küpsetusaega saab toiduvalmistamise ajal alati muuta.
- Vajutage kaks korda soovitud keeduala nuppu.
- Uue soovitud küpsetusaja seadmiseks puudutage nuppu (C) või (D).

Järelejäänud küpsetusaja kuvamine

Kui aktiveeritud on mitu taimeri seadet, saab järelejäänud küpsetusaega kuvada, puudutades kaks korda nuppu (E).

KEEDUALA VÄLJALÜLITAMINE



Keeduala (E) väljalülitamiseks kasutage vastavat nuppu (C), et seadistada võimsuse tase väärtusele "0". Keeduala kiireks väljalülitamiseks puudutage samaaegselt vastavaid nuppe (C) ja (D). Kuulete lühikest piiksu ja näidikul kuvatakse "0".

Kui keedualade võimsus on seatud väärtusele "0", lülitub pliidiplaat mõne sekundi pärast automaatselt välja.

JÄÄKSOOJUSE INDIKAATOR

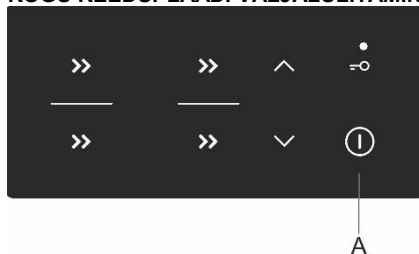
Klaaskeraamiline keeduplaat on varustatud ka jääksoojusnäidikuga "H". Klaaskeraamilist keeduala ei kuumutata otse, vaid ainult kaudselt panni tagasi kiirgitava kuumuse poolt. Kuni sümbol "H" põleb pärast keeduplaadi väljalülitamist, on keedualas jääksoojust, mida saab kasutada toidu soojas hoidmiseks või sulatamiseks. Kui sümbol „H“ kaob, võib keeduala ikkagi kuum olla. Olge ettevaatlik, kuna on olemas põletusoh!

MAKSIMAALNE KÜPSETUSAEG

Ohutuse tagamiseks on iga keeduala küpsetusaeg piiratud maksimaalse kestusega. Töö kestus sõltub valitud võimsustasemest. Kui seadet määratud aja jooksul ei muudeta, lülitub keeduala automaatselt välja.

Võimsustase	Maksimaalne tööaeg (tundides)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

KOGU KEEDUPLAADI VÄLJALÜLITAMINE

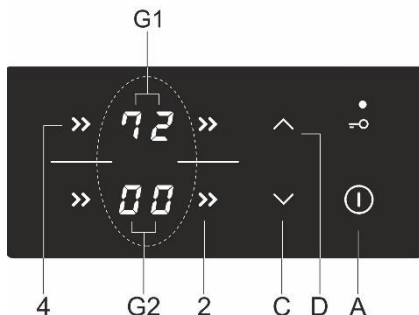


Keeduplaadi väljalülitamiseks puudutage sisse-/väljalülitusnuppu (A) ja hoidke seda ühe sekundi jooksul all. Kostub helisignaali ja kõik keedualad lülitatakse välja.

AUTOMAATNE VÄLJALÜLITAMINE

Kui nupud jäävad toiduvalmistamise ajal liiga kaua aktiivseks (nt ülevoolanud vedeliku või andurinnuppude kohale asetatud eseme tõttu), lülitab keeduplaat 10 sekundi pärast välja. Kõigil näidikutel vilgub "-" ja kostub helisignaali. Helisignaali peatub, kui eemaldate eseme või pühite mahavoolanud vedeliku.

SEADME MAKSIMAALSE VÕIMSUSE SEADISTAMINE



Keeduplaadi maksimaalne võimsus on piiratud 7200 W-ga. Seda seadistust saab vähendada 2800 W, 3500 W või 6000 W-ni. Seadistuse saab määrata 30 sekundi jooksul pärast keeduplaadi ühendamist vooluvõrku. Kõigepealt avage seade lukust. Vajutage samal ajal keeduala valimisnuppe "2" ja "4". Kostub helisignaali ja keedualade (G1) ja (G2) näidikutel kuvatakse tegelik maksimaalne koguvõimsus. Seadistage nuppude (C) ja (D) abil uus maksimaalne võimsustase.

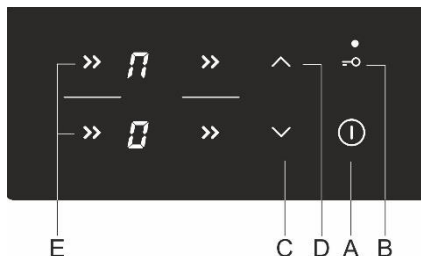
Salvestage uus seadistus, vajutades uuesti nuppu "2" ja "4".

Kui madalaim maksimaalne koguvõimsus on seatud, ei saa kõigil keedualadel üheaegselt suurt võimsust seadistada. Helisignaali ja valitud keeduala näidikul kuvatav "r" näitavad, et koguvõimsus on piiratud.

HENDATUD KEEDUALA

(sõltuvalt mudelist)

- Mõned mudelid võimaldavad ühendada kaks keeduala üheks suureks ühendatud keedualaks. Nii saab ühendatud keeduväljale paigutada suure ovaalse panni või küpsetusplaadi. Pann peab olema piisavalt suur, et katta ülemise ja alumise keeduala keskpunktid.
- Panni maksimaalne suurus: 40 x 25 cm. Soojuse ühtlaseks jaotumiseks soovitage kasutada paksu põhjaga küpsetusnõusi või panni. Toiduvalmistamise ajal roog või pann kuumeneb. Olge põletuste vältimiseks ettevaatlik.
- Kui asetate küpsetusnõu keeduplaadile, veenduge, et see ei kataks juhtmoodulit.



Ühendatud keeduala aktiveerimine

- Lülitage keeduplaat sisse, vajutades sisse-/väljalülitusandurit (A).
- Puudutage samal ajal kahte andurit ja hoidke neid 3 sekundit all (E). Tagumise välja näidikul kuvatakse sümbol $\overline{1}$, mis näitab, et kaks keeduala on ühendatud.
- Seadke ühendatud keeduala jaoks soovitud küpsetusvõimsus.
- Ühendatud keeduala küpsetusvõimsuse hilisemaks muutmiseks kasutage alumise keeduala nuppu (C) või (D).
- Märkus: ühendatud keeduala ei võimalda määrata võimsuse suurendamise seadistust P. Maksimaalne saadaolev võimsustase on "9".

Ühendatud keeduala väljalülitamine

- Vähendage ühendatud keeduala võimsust väärtuseni "0". Ühendatud keeduala sümbol $\overline{1}$ kaob ja küte lülitatakse välja.
- Mõlemad keedualad töötavad sõltumatult.

MÜRA JA HELID INDUKTSIOONIGA TOIDUVALMISTAMISE AJAL

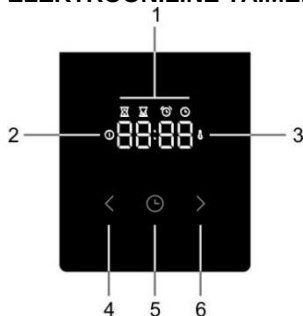
Müra ja helid	Põhjus
Induktsiooni tekitatud töötamise heli.	Induktsioon tehnoloogia põhineb osade metallide elektromagneetilisel omadusel. selle tulemusena tekivad pöörisvoolud, mis sunnivad molekule võnkuma. See võnkumine (vibratsioon) muudetakse soojuseks. Sõltuvalt metallist, võib see tekitada müra.
Lahendus: See on normaalne ja ei põhjusta talitlushäireid.	
Transformaatori summer.	Müra tekib, kui valmistate toitu suurel võimsusel. Selle põhjuseks on suure hulga energia ülekandmine pliidiplaadilt potile või pannile.
Lahendus: See müra väheneb või kaob, kui vähendate võimsuse taset.	
Toidunõude vibreerimine ja praksumine.	Selline müra tekib erinevatest materjalidest valmistatud toidunõudel (poti või pannid).
Lahendus: See tekib külgnevate pindade erinevatest materjalikehtidest. See müra sõltub toidunõudest. See võib olla erinev sõltuvalt toidukogusest ja valmistatavast toidust.	
Ventilaatori müra.	Induktsiooni elektroonika komponendid vajavad korrektseks toimimiseks temperatuuri kontrolli. Seetõttu on pliidiplaat varustatud ventilaatoriga, mis töötab vastavalt temperatuurile erinevatel kiirustel.
Lahendus: Ventilaator võib töötada veel mõnda aega peale pliidiplaadi välja lülitamist, kui temperatuur on veel endiselt kõrge.	



Kui on tekkinud tõrge või kuvatud veateade ei kustu ekraanilt, lülitage pliidiplaat vooluvõrgust mõneks minutiks välja (eemaldage kaitse või lülitage peakaitsemest välja), seejärel taasühendage vooluvõrku ja lülitage pealülitist tööle.

Kui probleem jääb püsima, kutsuge hooldustehnik.

ELEKTROONILINE TAIMER



Kasutajaliides

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

Kellaaja seadistamine



Seadme esmakordsel vooluvõrku lülitamisel, ekraan valgustub. Kolme sekundi möödumisel hakkavad kella sümbol ja "12:00" ekraanil vilkkuma. Kellaaja määramiseks kasutage edasi "➤" ja tagasi "➤" ikooni. 10 sekundi pärast salvestatakse väärtus automaatselt ja seade on nüüd kasutamiseks valmis. Kellaaga saab seadistada:

- kui seade ühendatakse esimest korda vooluvõrku.
- ooterežiimis, kui vajutate kella nupule kaks korda.
- peale voolukatkestust.

Ettevalmistusaja seadistamine



Valige küpsetusviis "ahjufunktsiooni nupust" ja määrake temperatuur.

Vajutage "taimeri nupule", et valida "ettevalmistusaja" funktsioon . "Ettevalmistusaja" ikoon süttib ekraanil . Vajutage ettevalmistusaja määramiseks "vähem" või rohkem "➤" nupule". Seadistused salvestatakse automaatselt 10 sekundi pärast. Seadistused saab kinnitada ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

Näidikule kuvatakse ettevalmistusaeg.



Peale ahju sisse lülitamist nupust "ahjufunktsioonide lüliti", elektrooniline taimer pakub

automaatselt (3 sekundi pärast) küpsetamise kestuse valiku seadistusi. Ekraan vilgub ja "küpsetusaja" sümbol süttib. Kui kestust ei määrata 5 sekundi jooksul, lülitub taimer ooterežiimi ja küpsetusaega ei kontrollita taimeriga. Ekraanile kuvatakse kellaag.

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



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

Ettevalmistusaja ja lõpu aja seadistamine



Valige küpsetusviis "ahjufunktsiooni nupust" ja määrake temperatuur.

Vajutage "taimeri nupule", et valida "ettevalmistusaja" funktsioon . "Ettevalmistusaja" ikoon süttib ekraanil . Vajutage ettevalmistusaja määramiseks "vähem" või rohkem "➤" nupule". Vajutage "taimeri nupule", et salvestada määratud aeg .

Vajutage nupule "programmi seadistamine" kaks korda . "Lõppaja" ikoon süttib ekraanil . Vajutage lõppaja määramiseks "vähem" või rohkem "➤" nupule". Seadistused salvestatakse automaatselt 10 sekundi pärast. Seadistused saab kinnitada ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

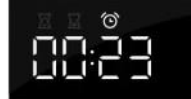
Ahi alustab töötamist enne planeeritud "lõppaega" mis sõltub soovitud "küpsetusajast" . Kui ahi jõuab määratud "lõppajani" , lülitub ahi välja.

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

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



"Taimeri alarmi" funktsioon



"Taimeri alarmi" funktsiooni saate kasutada sõltumatult ahju töötamisest.

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

Kui määratud küpsetusaeg on täis, kostub helisignaali. Helisignaali lõpetamiseks vajutage mistahes taimeri nupule.

Taimeri kell lülitub ooterežiimi ja ekraanile kuvatakse kellaaeg.

Saate tühistada kõik taimeri funktsioonid, määrates ajaks "0".

Kui seade on olnud mõned minutid passiivne, lülitub see ooterežiimi. Ekraanile kuvatakse kellaaeg ja valitud taimeri funktsioon süttib.

LISAFUNKTSIOONID

Lapselukk



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

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



Kui lapselukk on aktiivne ja ühtegi taimeri funktsiooni pole seadistatud (kuvatud on ainult kell), ahi tööle ei hakka. Kui lapselukk aktiveeritakse peale taimeri funktsiooni seadistamist, siis ahi töötab, kuid seadistusi muuta ei saa.

Kui lapselukk on aktiivne, pole võimalik muuta küpsetusviise või lisafunktsioone. Teil on võimalik ainult lõpetada küpsetusprotsess, keerates "Küpsetusviisi nupp" asendisse "0". Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitumist. Lapselukk tuleb välja lülitada enne, kui saate valida uue programmi.

Helisignaali



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

Vajutage ja hoidke vähem nuppu "<" 5 sekundit.

Ekraanile kuvatakse "Vol", peale mida mitu valgustatud riba.

Vajutage vähem "<" või rohkem ">" nupule, et valida üks helitugevuse tasemest (üks, kaks või kolm riba) või lülitage heli välja (Väljas OFF").

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

Displei kontrastsuse vähendamine



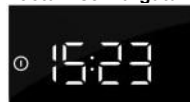
Vajutage ja hoidke "rohkem nuppu" 5 sekundit.

Ekraanile kuvatakse "Bri", peale mida mitu valgustatud riba.

Vajutage vähem "<" või rohkem ">" nupule, et häälestada heleduse tase (üks, kaks või kolm riba).

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

Töötamise märgutuli



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

Temperatuuri märgutuli



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

Veateade



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

AHI

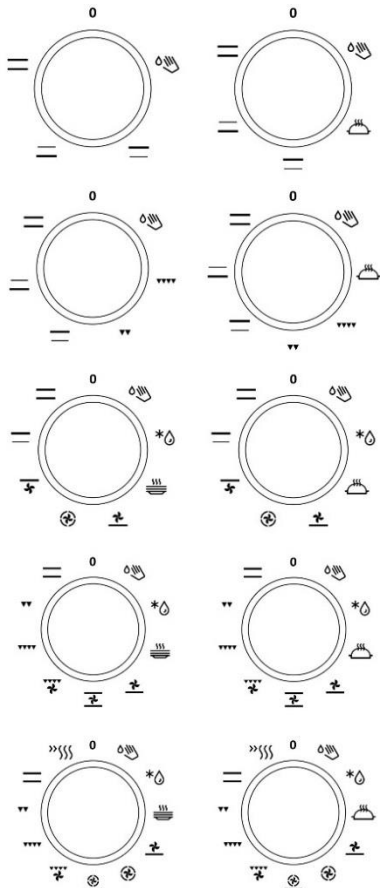
KÜPSETUSSÜSTEEMI VALIMINE

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

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



Samuti saate töötamise ajal seadistusi muuta.



AHJU KASUTAMINE

Töötamistemperatuuri saab määrata temperatuurkettaga vahemikus 50 - 275°C. Kellaosutisunnas 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 EELKUMUTAMINE 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	
==	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse. Pagaritooted 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.
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, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.
230	
↻	ÜLEMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Töötavad ülemine küttekeha ja ventilaator. Kasutage seda viisi suurte praetükkide ja linnuliha valmistamiseks. See sobib samuti toitude gratineerimiseks.
170	

Süsteem	Kirjeldus
Eeldatav temperatuur °C	
Küpsetusviis	
	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 ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks.
180	
	ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Seda sobib kasutada vähekerkiva pärimaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks.
180	
	ÜLELINE 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.
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.

Olulised hoiatused

Kasutage tumeid, tumeda silikoon- või emailkattega küpsetuspanne, kuna need edastavad soojust eriti hästi. Tühja ahju ülessoojendamine kulutab palju energiat, seetõttu saate palju energiat säästa, kui küpsetate järjestikku erinevaid küpsetisi, sest ahi on juba üles soojendatud.

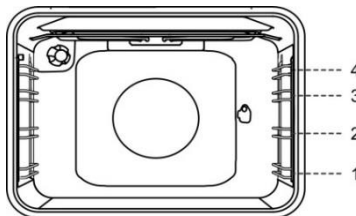
Toidu valmistamisel tekib ahjus palju auru, mis väljub seadmest selle taga oleva korstna kaudu. Aur võib kondenseeruda ahju uksele või kaanel (olenevalt mudelist). Tegemist on tavalise nähtusega, mis ei mõjuta kuidagi seadme toimimist. Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud, pühkige üleliigne kondenseerunud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

Umbes kümme minutit enne ennustatavat küpsetusaja lõppemist, võite ahju välja lülitada. Sellisel viisil säästate veidi energiat ja saate ära kasutada jääkkuumust.



Kui küpsetusprotsess on lõppenud, lõpetab jahutusventilaator töötamise. Kui te jätate toidu ahju, siis koguneb kuumast toidust tekkiv niiskus ahju esipaneelile ja ahju uksele.

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.



ÜLELINE 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.

Kondiitritoode 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 kõrbeda. 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.



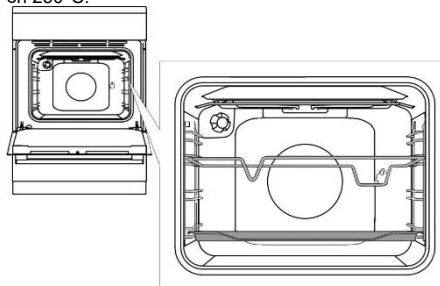
Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega.

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

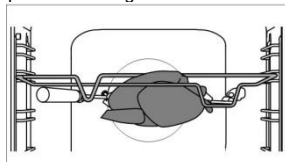
Lihavardaga küpsetamine

(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 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 vedelikku. Keerake praadi küpsetamise ajal. Praad jääb mahlasem, kui te selle kinni katate.

Kondiitritoodete küpsetamine

Eelsoojendamine on soovitatav.

Küpseid 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 pakusega.



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.



ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR

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

Konserveerimine

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

Valage 1 liiter 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 mulikused).



ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA

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

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



SULATAMINE

Selles režiimis töötab ainult õhuringlus ilma küttekehade kuumutamiseta.

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

Enamus juhtudel on soovitatav eemaldada toit pakendist (ärge unustage eemaldamast ka kõiki metallkinnitusi ja -klambreid).

Kui pool sulatusajast on möödas, tuleb tükid 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, kala ja pagaritoodete küpsetamiseks ühel restil.



AQUA CLEAN

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

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE



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

Lapsed ei tohi ilma järelevõlvetu seadet puhastada.

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 nimiandmeplati 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.

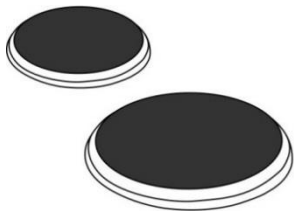
Emailpinnad (ahi)

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, peegli ja akende puhastusaineid.

KEEDUALADE PUHASTAMINE



Puhastage keedualade ümbrus kuuma vee ja vähese pesuainelahusega.

Suurema mustuse eemaldamiseks kasutage puhastusainega niisutatud terasvilla käsna, seejärel loputage ja pühkige kuivaks.

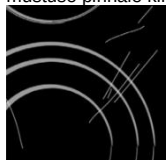
Soola sisaldavad vedelikud, ülekeev vedelik ja niiskus mõjuvad kahjulikult keedualadele. Seetõttu puhastage need alati kohe.

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 igit 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.



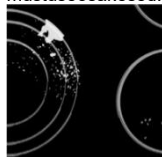
Enne klaaskeraamilise pliidiplaadi igakordset kasutamist pühkige tolm ja muud mustuse osakesed, mis võiksid pinda kahjustada, plaadi pinnalt ja toidunõude põhjalt.



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 pindadele jäljed. Kasutage niisket lappi, et pühkida ära väiksemad mustuseosakesed. Seejärel kuivatage pind.



Veeplekide 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.



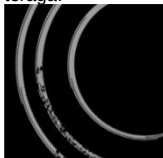
Kasutage kaabitsat ainult juhul, kui mustust ei õnnestu eemaldada niiske lapi või spetsiaalse klaaskeraamilise pinna puhastusainega.

Hoidke kaabitsat õige nurga all (45° kuni 60°). Suruge kaabitsat õrnalt vastu klaasi ja lükake mustuse eemaldamiseks seda üle pleki. Hoolitsete, et kaabitsa plastikust käepide (osadel mudelitel) ei puutuks vastu tulist keeduala.





Ärge suruge kaabitsat jõuga vastu klaasi ja ärge kriimustage pliidiplaadi panda 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 TEMPERAATUURI 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.

VÄLJATÕMMATAVATE

TELESKOOPJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.

Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.



Ärge peske väljatõmmatavaid juhikuid nõudepesumasinas.

KATALÜÜTILISTE LISATÜKKIDE

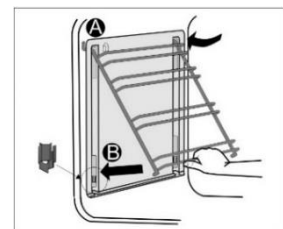
PAIGALDAMINE

Juhikute puhastamiseks kasutage ainult tavapäraseid puhastusaineid.

Eemaldage traatjuhikud või väljatõmmatavad juhikud. (Sõltuvalt mudelist).



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



Asetage traatjuhikud koos katalüütiliste lisatükkidega ahju seinas olevatesse ülemistesse avadesse "A".

Vajutage nendele, et need lukustuksid alumistesse avadesse "B".



Ärge peske katalüütilisi lisatükke nõudepesumasinas.

LAMBI VAHETAMINE

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

Eemaldage seade vooluvõrgust!

Eemaldage pirnikate ja tõmmake või keerake pirn välja.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W. (tavaline pirn E14, 230 V, 25 W - sõltuvalt mudelist).



Kasutage kaitset põletuste eest hoidumiseks.

MUGAV UKSE SULGEMINE

(sõltuvalt mudelist)

Pliidid on varustatud uute turvaliste uksehingedega MUGAVUS. Need spetsiaalsed hinged garanteerivad väga vaikse ja õrna ukse 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.

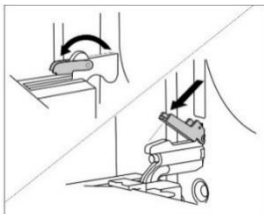


Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

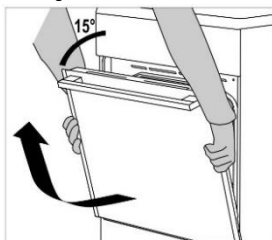
AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAASPAIGALDAMINE

(sõltuvalt mudelist)

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



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

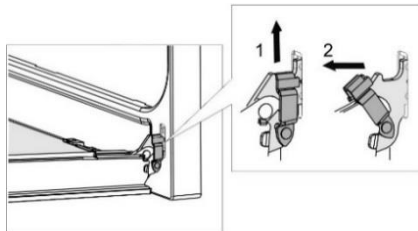


Enne ukse tagasi asetamist, kontrollige alati, et hingede klambrid haakuksid ukse küljetugedega. Ukse järsku sulgemist takistab hingega ühendatud tugav verdu. Klapi vabastamine kahjustab ust ja võib tekitada vigastusi

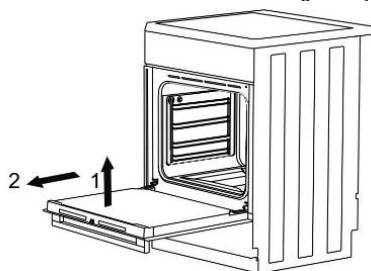
Ahjuukse eemaldamine ja taaspaigaldamine

(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.

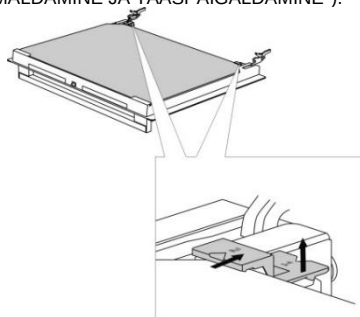


Ukse tagasi asetamiseks teostage etapid vastupidises järjekorras. Kui uks ei sulgu korrektselt, siis kontrollige, kas hinged asetsevad korrektselt nende kinnitustel.

AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

(sõltuvalt mudelist)

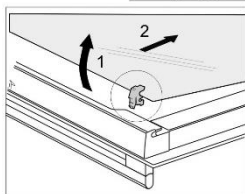
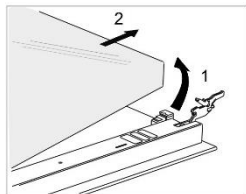
Ahju ukse klaaspaneeli on lihtne seestpoolt puhastada, kuid see tuleb esmalt eemaldada. Eemaldage ahju uks (vt lõiku "AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAASPAIGALDAMINE").



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



Klaaspaneeli tagasi panemiseks teostage etapid vastupidises järjekorras.



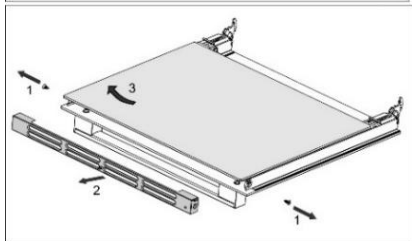
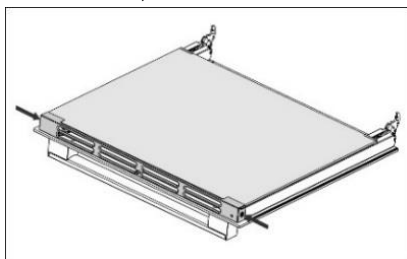
Hoidke ukse klaaspaneeli alumisest servast, tõstke seda kergelt nii, et see poleks enam kinni toe küljes ja eemaldage see.

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



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

TÕRKEOTSINGU TABEL

Garantiaajal võib remonditöid teha ainult tootja volitatud teeninduskeskus.

Enne remonditööde tegemist veenduge, et seade oleks vooluvõrgust lahti ühendatud, eemaldades kaitsme või ühendades pistiku seinakontaktist lahti.

Pliidiseadme (keeduplaadi) omavoliline rikkumine ja remont võib põhjustada elektrilöögi või lühise; seetõttu ärge proovige ise remonditöid teha. Jätke sellised ülesanded eksperdile või volitatud teenindusüksusele.

Väiksemate tõrgete või seadme talitlushäirete korral lugege järgmisi juhiseid, et kontrollida, kas saate ise põhjused kõrvaldada.

Järgnevalt on toodud mõned nõuanded levinumate probleemi lahendamiseks.

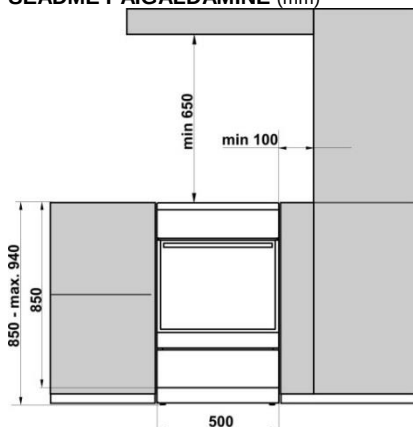
AHI	
Probleem/viga	Lahendus
Andurid ei reageeri; näidik on hängunud.	Ühendada seade vooluvõrgust mõneks minutiks välja (eemaldada kaitsmed või lülitada pealüliti välja), seejärel ühendada seade uuesti vooluvõrku ja lülitada see sisse.
Peakaitse lülitub kodus tihti välja.	Palun kutsuge hooldustehnik Kontrollige, 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?

PLIIDIPLAAT		
Veateade pliidiplaadi näidikul	Põhjus	Lahendus
Olete keeduala sisse lülitanud, kuid endiselt vilgub sümbol "u".	See pott või pann ei sobi induktsioonpliidi kasutamiseks või on selle läbimõõt liiga väike. Võib olla on pott või pann ülekuumenenud ja kaotanud oma ferromagneetilised omadused.	Kontrollige toidunõu ferromagneetilisust (kas magnet haakub selle põhja külge). Kontrollige, et nõu põhja läbimõõt oleks piisavalt suur (tavaliselt > 12 cm). Kui displei vilgub endiselt peale seadme välja ja sisse lülitamist, lülitage seade vooluvõrgust välja. Oodake 5 minutit ja taasühendage.
Power Boost kiirkuumutamise funktsioon lülitub automaatselt välja.	On täiesti normaalne, et Power Boost funktsioon lülitub automaatselt teatud aja pärast võimsusele 9. Kui keeduala on ülekuumenenud, lülitab turvamehhanism lisavõimsuse funktsiooni välja!	Lülitage Power Boost funktsioon uuesti sisse. Vajadusel lülitage keeduala välja ja uuesti sisse. Seejärel aktiveerige Power Boost funktsioon. Oodake veidi aega, kuni pliidiplaat on maha jahtunud.
Pidev piiksumine ja näidikul vilgub »«.	Anduri pinnale on sattunud vett või anduri peal on mingi ese.	Pühkida anduri pind puhtaks.
Näidikul kuvatakse »r«	See näitab, et soovitud võimsustaset ei saa määrata, kuna pliidiplaadi maksimaalne võimsuspiir on käivitatud.	
Näidikul kuvatakse »F«	See viitab toimingu ajal tekkinud tõrkele.	
Näidikule on kuvatud veateade "C".	Pliidiplaat on üle kuumenenud.	Oodake kuni pliidiplaat on maha jahtunud. Seejärel kasutage madalama võimsusega seadistust.
Näidikule on kuvatud veateade "E3".	Sobimatu toidunõu, millel puuduvad ferromagneetilised omadused.	Kasutage teist potti või panni.
Näidikule on kuvatud muud veateated "Er" või "E + number".	Elektronikas on tekkinud lühis.	Eemaldage seade vooluvõrgust umbes 5 minutiks, seejärel taasühendage. Kui veateade kuvatakse taas, kutsuge hooldustehnik.

Kui probleem ei kao eeltoodud nõuandeid järgides, siis palun pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Mistahes vigastused ja rikked, mis on põhjustatud seadme valest ühendamisest või kasutamisest, ei kuulu garantii alla. Sellistel juhtudel tasub kasutaja remondikulud.

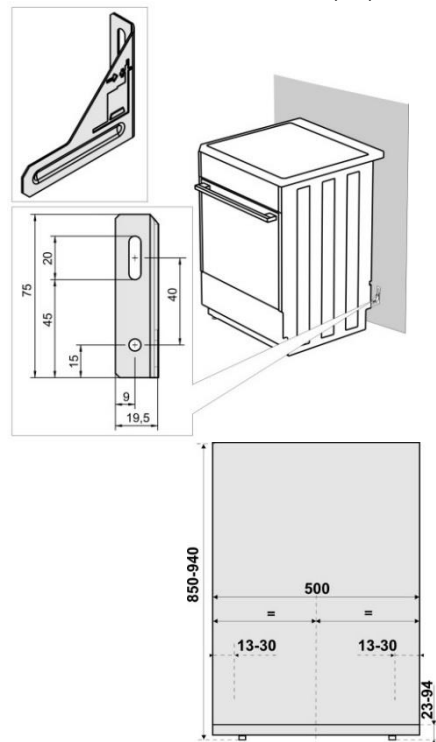
PAIGALDAMISE JA ÜHENDAMISE JUHISED

SEADME PAIGALDAMINE (mm)



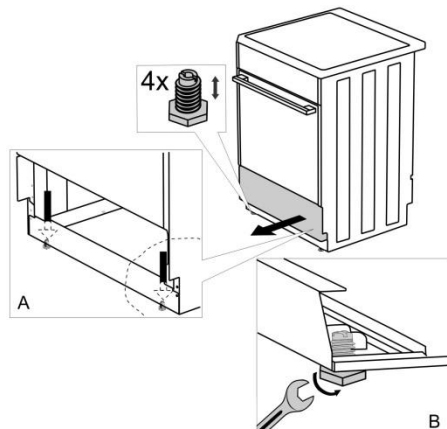
Seinad või seadmega külgnev mööbel (põrand, köögi tagasein, külgseinad) peavad taluma kuumust vähemalt 90°C.

ÜMBER MINEKU VÄLTIMISEKS (mm)



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

SEADME TASAKAALUSTAMINE JA TÄIENDAV TOESTUS (sõltuvalt mudelist)

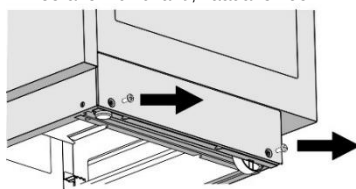


PLIIDI KÕRGUSE REGULEERIMINE

(sõltuvalt mudelist)

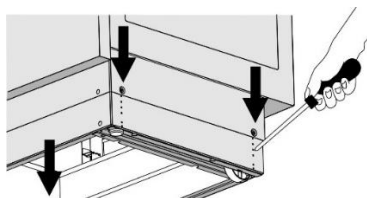
Pliidi kõrgus on 900 mm. Seadme kõrgust on võimalik reguleerida vahemikus 850 mm kuni 940 mm.

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



Torx T20

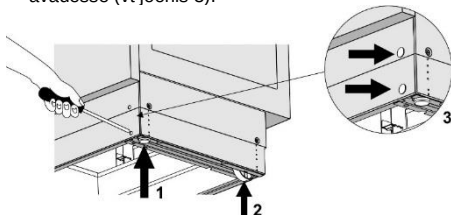
3. Seadke sobiv kõrgus.
4. Keerake kruvid kinni.



Pliit tuleb paigaldada horisontaalasendisse!

Järgige järgmisteid samme:

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



VOOLUVÕRKU ÜHENDAMINE

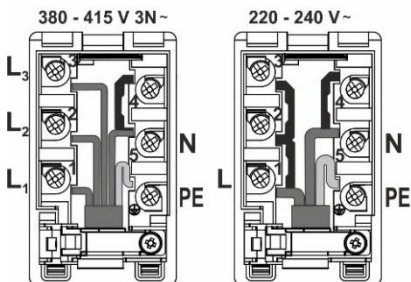
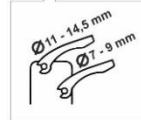
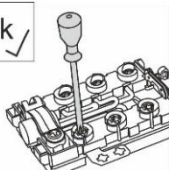
Elektripliit on kütteseadete, mille paigaldamine ja asukoht peavad vastama kohalikele kehtivatele standarditele.



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



klik ✓



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

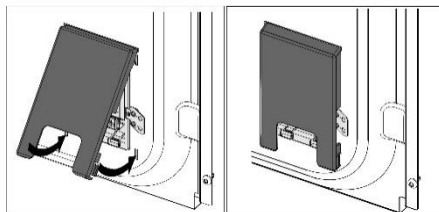
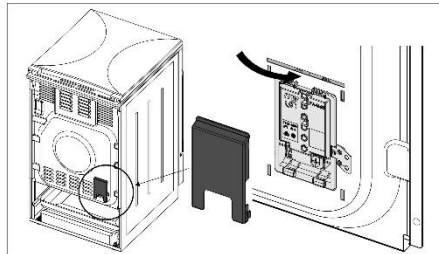
Ühefaasilise ühenduse puhul kasutage H05VV-F3G-4 ((varem GGLG 3Cx4), (kaitsmega 32 - 40 A vastavalt tüübile).

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. Elektrilöögihoht.



TÄHTIS MÄRKUS

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

Seadme paigaldamisel on tuleb teostada:

- Kontrollide võrguühenduse korrektsust.
- Kontrollida kütteelementide, juhtmooduli ja nuppude töökorda.
- 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 inimtervisele, mis võiks tekkida ebaõigel viisil toimimisega. Selle toote kasutusest kõrvaldamise ja ümbertöötlemise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun pöörduge kohaliku omavalitsuse, jäätmeäitluse ettevõtte poole või poodi, kust te toote ostsite.

KÜPSETUSTEST

Testitud vastavust EN 60350-1 standardile.

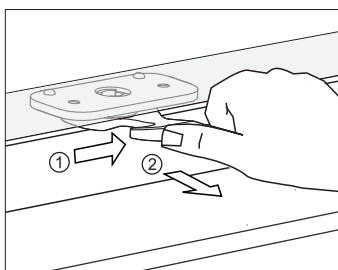
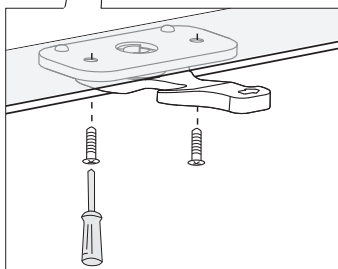
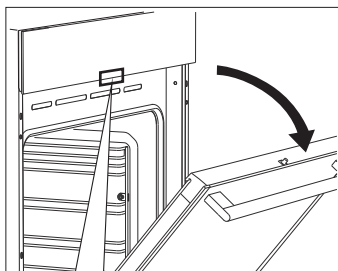
KÜPSETAMINE

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.

A



B

