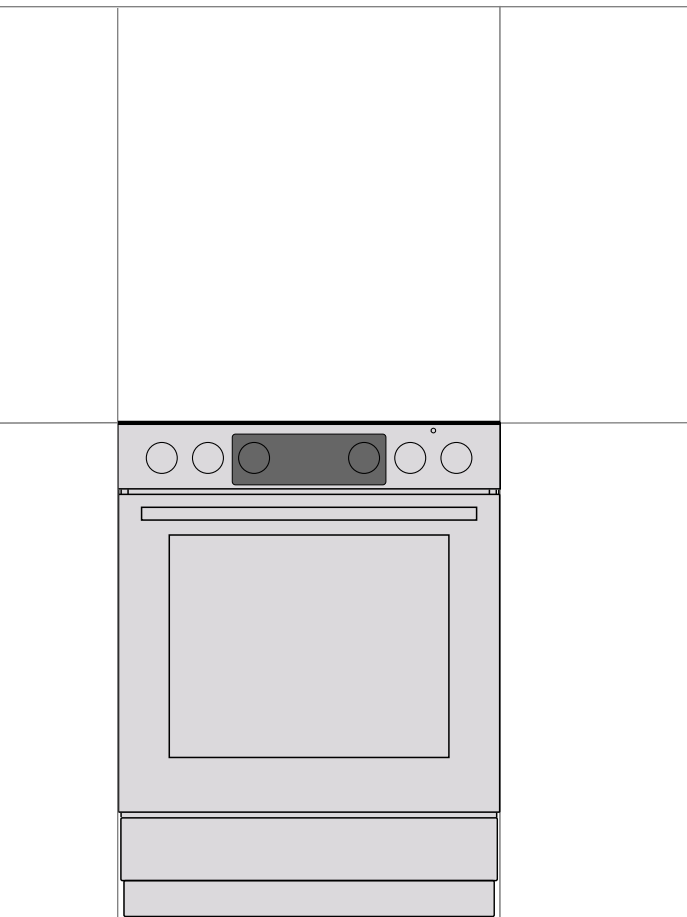


# gorenje

ET

EE

## ERALDISEISVA PLIIDI KASUTUSJUHEND



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 leiате transpordivigastusi, palun võtke koheselt ühendust seadme müüja või piirkondliku laoga, kust seade tarniti.

**Üksikasjalikumad juhised ja nõuanded leiab lehelt <http://www.gorenje.com> või nimiplaadil oleva QR-koodi skannimisel.**



Järgmiseid sümboleid kasutatakse kogu juhendis ja nendel on järgnev tähendus:



**TEAVE!**

Informatsioon, soovitus, nipp või nõuanne



**HOIATUS!**

Hoiatus – üldine oht



On tähtis, et te kasutusjuhendi hoolikalt läbi loeksite

## OLULISED OHUTUSJUHISED



### LUGEGE JUHISED TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA SÄILITAGE HILISEMAKS VAATAMISEKS.

Seadet ei tohi kasutada alla 8 aastased lapsed või füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega isikud või isikud, kellel puuduvad vajalikud teadmised või oskused seadme kasutamiseks, välja arvatud juhul kui nad kasutavad seadet nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga 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.



**ETTEVAATUST:** kallutamisevõimalus.



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

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

**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 instruksioonides 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. Klambriid (ühenduskaabli asemel) peavad olema kaitstud klambrikattega (vt lisatarvikud). Seadme omavoliline või mitteprofessionaalne remont või põhjustada tõsiseid vigastusi ja seadme kahjustumist.

Roostevabast terasest juhtpaneeliga pliit ja elektriahi on varustatud jahutusventilaatoriga. Kui uks on suletud, voolab ahju töötamise ajal pliidist õhk juhtpaneeli alla. Kui õhuvool puudub, lülitage seade välja ja võtke ühendust teenindusega.

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 ventilatsiooniasasid 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 mm<sup>2</sup> kaablit markeeringuga H05VV-F5G1,5 või 3x4,0 mm<sup>2</sup> kaablit markeeringuga H05VV-F3G4 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.**

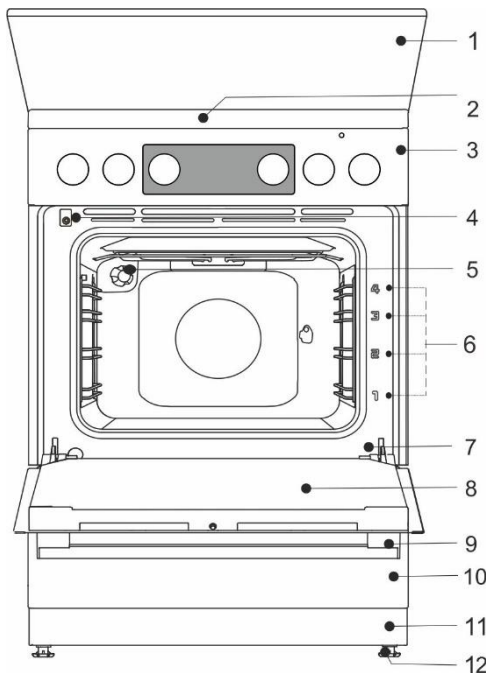
# VABALTSEISEV ELEKTRIPLIIT

## Kodumasina kirjeldus



**TEAVE!**

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.



- 1 Kass
- 2 Pliidiplaat
- 3 Juhtseade
- 4 Ahju ukse lüliti
- 5 Valgustus
- 6 Küpsetustasandid
- 7 Andmesilt
- 8 Ahju uks
- 9 Ukse käepide
- 10 Sahtel/ keerake alla
- 11 Sokkel
- 12 Regulaariv jalg

## SEADME KAAS

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



**Ärge sulgege kaant põleti töötamise ajal!**

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

Sulgege kõik põletid enne kaane sulgemist.

## SEADME SAHTEL



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

## 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 tasendil, kuhu saate asetada küpsetusresti ja pannid.

## AHJU UKSE LÜLITI

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

## JAHUTUSVENTILAATOR

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



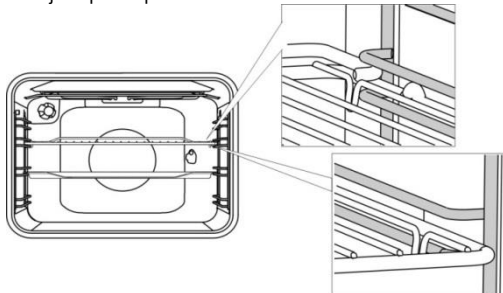
**Seade ja mõned ligipääsetavad ahju osad muutuvad toiduvalmistamise käigus tuliseks. Kasutage pajakindaid.**

## REST



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

Rest ja küpsetuspann tuleb alati asetada süvendisse kahe traatprofiili vahel.



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



Sulgege ahjuuks alles peale teleskoopsete juhikute lõpuni ahju lükkamist.



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

## PEIDETUD NUPUD (sõltuvalt mudelist)

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

## 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 söõvitavaid 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.

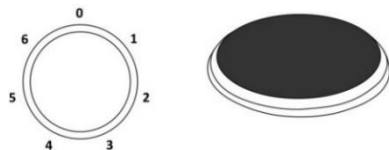
## PLIIDIPLAAT (sõltuvalt mudelist)



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

## TAVALISED PLIIDIPLAADID

- Kontrollige, et pliidiplaat 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 määrgasid 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 tööelulitamiseks 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.

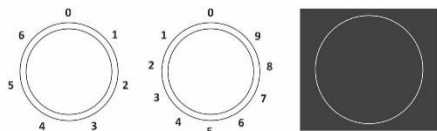


Kirkekeedualad (ainult osadel mudelitel) võivad töötada suurema võimsusega kui tavalised keedualad ja seetõttu kuumenevad ka kiiremini. Need keedualad on tähistatud keskel punase punktiga. Pikaajasel kasutamisel võib punane punkt kaduda.



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

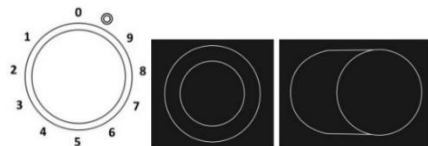
## KLAASKERAAMILINE PLIIDIPLAAT



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

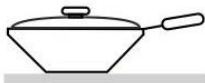


Iga keeduala on varustatud märgutulega, mis jääb põlema ka peale keeduala välja lülitamist, kuni keeduala on veel tuline. Keeduala jahtudes märgutuli kustub. Jääkkuumuse indikaator süttib samuti siis, kui külmale keedualale asetatakse kuum pott või pann.

## KLAASKERAAMILINE TOIDUVALMISTAMISE PIND

- Pliidiplaat on vastupidav temperatuurimuutustele.
- Klaaskeraamiline pliidiplaat on väga tugev, kuid mitte purunematu. Plaat võib möraneda, 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 hoipunnana, 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 põhjatõtlusega karastatud klaasist toidunõusid võib kasutada, kui selle põhja läbimõõt on sama suur keeduala läbimõõduga. Suurema põhja läbimõõduga nõud võivad kuumenedes praguneda.
- Asetage potid/pannid alti keeduala keskele.
- Kui kasutate suruõhupotti, siis jälgige seda, kuni õige rõhk on saavutatud. Esmalt seadke keeduala töötama maksimaalsel võimsusel, seejärel järgige tootjapoolseid juhiseid ja vähendage õigel ajal vastava anduriga toiduvalmistamise võimsust.
- Hoolitsege, et suruõhupotis või mistahes muus potis või pannil oleks piisavalt vedelikku. Tühja poti ülekuumenemisel võivad kahjustuda onn toidunõu kui ka keeduala.
- Kasutades erilisi toidunõusid, järgige tootjapoolseid juhiseid.

## SOOVITUSED ENERGIA SÄÄSTMISEKS

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

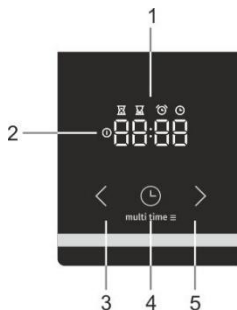


Kui suhkur või suure suhkrusisaldusega toit satub tulisele pliidiplaadile, pühkige see viivitamatult ära või eemaldage suhkur kaabitsaga isegi siis, kui pliidiplaat on veel tuline. Nii väldite klaaskeraamilise pinna edasist kahjustumist. Ärge kasutage tulise klaaskeraamilise pliidiplaadi puhastamiseks lahusteid ega muid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinda kahjustada.

## ELEKTRONILINE TAIMER

### Kasutajaliides

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



### Kellaaja seadistamine



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

Kellaaja 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.

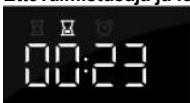


Peale ahju sisse lülitamist nupust "ahjufunktsioonide lüliti", elektrooniline taimer pakub automaatselt (3 sekundi pärast) küpsetamise kestuse valiku seadistusi. Ekraan vilgub ja "küpsetusaja" sümbol süttib. Kui kestust ei määrata 5 sekundi jooksul, lülitub taimer ooterežiimi ja küpsetusaega ei kontrollita taimeriga. Ekraanile kuvatakse kellaaja. Kui küpsetusaeg on täis, kostub helisignaali ja ahi lülitub välja. Ahju saab välja lülitada ka "ahjufunktsioonide lülitist". Helisignaali lõpetamiseks vajutate mistahes taimeri nupule.



**Kui ahju välja ei lülitata ja helisignaali 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 helisignaali ja ahi lülitub välja. Ahju saab välja lülitada ka "ahjufunktsioonide lülitist". Helisignaali lõpetamiseks vajutate mistahes taimeri nupule.



## TEAVE!

Valmistamis- ja lõpuaga ei saa seadistada grillile ja ventilaatorisüsteemidega grillile.



### "Taimeri alarmi" funktsioon




"Taimeri alarmi" funktsiooni saate kasutada sõltumatult ahju töötamisest. Maksimalne 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 kellaag. Saate tühistada kõik taimeri funktsioonid, määrates ajaks "0". Kui seade on olnud mõned minutid passiivne, lülitub see ooterežiimi. Ekraanile kuvatakse kellaag ja valitud taimeri funktsioon süttib.

## LISAFUNKTSIOONID

### Lapselukk







Lapselukuga saate lukustada ahju selle töötamise ajal. Samuti saate lukustada programmikella, kui kasutate küpsetamiseks määratud programmi, et takistada ahju soovimatut kasutamist. Lapseluku aktiveerimiseks vajutage "programmi seadistamise"  nuppu 5 sekundit. 5 sekundi jooksul kuvatakse ekraanile "Loc" (Lukus). See tähendab, et kõik funktsioonid on lukustatud. Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage veel kord mõne sekundi jooksul samale nupule.



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




### Helisignaali



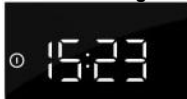
Helisignaali tugevust saate seadistage, kui ükski taimeri funktsioon pole aktiivne. Seade on ooterežiimis ja kuvatud on ainult kellaag. Vajutage ja hoidke vähem nuppu  5 sekundit. Ekraanile kuvatakse "Vol", peale mida mitu valgustatud riba. Vajutage vähem  või rohkem  nupule, et valida üks helitugevuse tasemest (üks, kaks või kolm riba) või lülitage heli välja (Väljas OFF"). Seadistused kinnitatakse automaatselt 5 sekundi pärast ja kuvatakse õige kellaag. Seadistused saab kinnitada ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

### Displei kontrastsuse vähendamine



Vajutage ja hoidke "rohkem nuppu" 5 sekundit. Ekraanile kuvatakse "Br", 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 kellaag. Seadistused saab kinnitada ka, kui vajutate nupule "programmi seadistamine" .

### Töötamise märgutuli



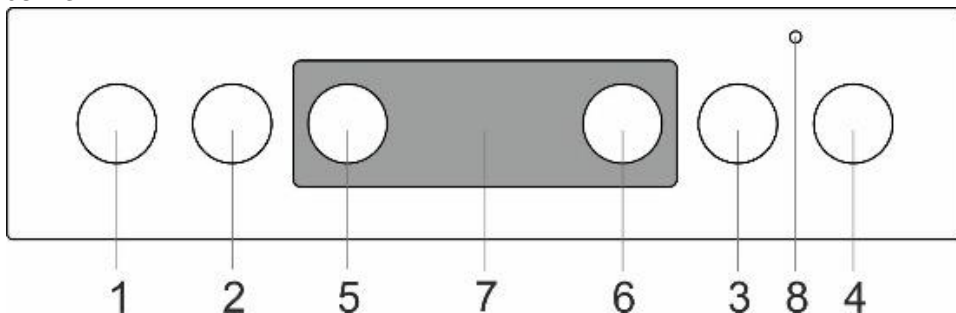
Ahju valgustus süttib, kui ahjufunktsioon on valitud "ahjufunktsioonide lülitist".

### Veateade



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

## JUHTSEADE

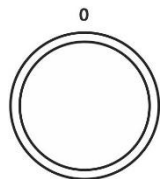


1. Keedualanupp ees vasakul
2. Keedualanupp taga vasakul
3. Keedualanupp taga parema
4. Keedualanupp ees paremal
5. Küpsetusviisi valikunupp
6. Ahju temperatuuri nupp
7. Elektrooniline taimer
8. Ahju märgutuli. Lamp süttib ahju kuumenemisel; kui valitud temperatuur on saavutatud, kustub.

**AHI** (sõltuvalt mudelist)

### 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 küpsetusviisi.



Samuti saate töötamise ajal seadistusi muuta.

### AHJU KASUTAMINE

Töötamistemperatuuri saab määrata temperatuurkettaga vahemikus 50 – 275/300°C. Kellaosutisuunas keerates valite kõrgema temperatuuri ja vastassuunas keerates madalama temperatuuri.



Jõuga termostaadi nulli keeramine põhjustab termostaadi kahjustumist!

### AHJU VÄLJA LÜLITAMINE















Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPPU asendisse "0".

### AHJU VALGUSTUS

Kõikide töötamisviiside valimisel lülitatakse automaatselt sisse ka ahju valgustus.

### KÜPSETUSVIIS

| Süsteem | Kirjeldus  |
|---------|--|
|         | <b>KIIRE EELKUUMUTAMINE</b><br>Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti. See režiim ei sobi toidu valmistamiseks. Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, on kuumutamisprotsess valmis. Eeldatav temperatuur 50°C -max. |
|         | <b>ÜLEMINA JA ALUMINE KÜTTEKEHA</b><br>Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil. Eeldatav temperatuur 200°C.   |

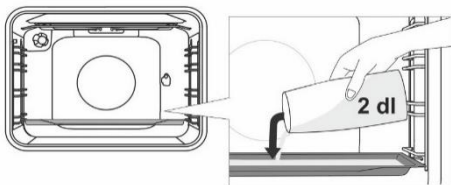
| Süsteem   | Kirjeldus  |
|---|--|
|    | <b>ÜLEMINE KÜTTEKEHA</b><br>Ahju kuumutatakse ainult laes asuva küttekeha abil. Kasutage seda toidu ülaosa pruunistamiseks (lõpp-pruunistus). Eeldatav temperatuur 180°C.  |
|    | <b>ALUMINE KÜTTEKEHA</b><br>Soojust kiirgab ainult ahju põhjas asub küttekeha. Kasutage seda toidu alumise osa pruunistamiseks. Eeldatav temperatuur 180°C.  |
|    | <b>ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA *</b><br>Töötavad ülemine ja alumine küttekeha koos ventilaatoriga. Ventilaator tagab kuuma õhu ühtlase liikumise ahjus. Seda kasutatakse kõikide erinevate küpsetiste küpsetamiseks, sulatamiseks ja puu- ning juurvilja kuivatamiseks. Eeldatav temperatuur 180°C.   |
|    | <b>GRILL</b><br>Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks. Maksimaalne lubatud temperatuur on 230°C.   |
|    | <b>SUUR GRILL</b><br>Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Toitu kuumutatakse otse ahju laes oleva grillimise küttekeha abil. Kuumutamise kiirendamiseks on aktiveeritud ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks. Maksimaalne lubatud temperatuur on 230°C.                        |
|    | <b>GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA</b><br>Töötavad grillimise küttekeha ja ventilaator. Seda kombinatsiooni kasutatakse liha grillimiseks ja suuremate lihatükkide või linnuliha praadimiseks ühel tasandil. See sobib ka toitude gratineerimiseks ning pruunistamiseks, krõbeda kooriku saamiseks. Eeldatav temperatuur 170°C. Maksimaalne lubatud temperatuur on 230°C.                       |
|    | <b>ÜLEMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR</b><br>Töötavad ülemine küttekeha ja ventilaator. Kasutage seda viisi suurte praetükkide ja linnuliha valmistamiseks. See sobib samuti toitude gratineerimiseks. Eeldatav temperatuur 170°C.   |
|    | <b>INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÕHUFRIITIMINE)</b><br>Selle toiduvalmistamisemeetodi tulemusel saadakse krõbe koorik ilma rasva lisamata. See on tervislik kiirtoidu praadimise versioon, mille puhul on küpsetatud toidus vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihaliikude, kala, köögiviljade ja külmutatud valmistoodete (friikartulid, kananagitsad) praadimiseks. Eeldatav temperatuur 200-220°C. |
|    | <b>KUUM ÕHK *</b><br>Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoote küpsetamiseks. Eeldatav temperatuur 180°C.   |
|    | <b>ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR</b><br>Seda sobib kasutada vähekerkiva pärimaaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks. Eeldatav temperatuur 180°C.   |
|  | <b>PITSA KÜPSETAMINE</b><br>See programm, milles küpsetustemperatuur on vähemalt 275 °C, on spetsiaalselt loodud selleks, et aidata teil küpsetada täiuslikku pitsat, focacciat, lameleiba jms küpsetisi.  |
|  | <b>KÜLMUTATUD TOIDU KÜPSETAMINE</b><br>See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul ilma eelsoojendamiseta. Optimaalne eelküpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade küpsetamiseks. Eeldatav temperatuur 190-200°C.   |
|  | <b>SULATAMINE</b><br>Õhk ringleb ja ükski küttekeha ei tööta. Ainult ventilaator on aktiivne. Seda funktsiooni saab kasutada toidu aeglaseks sulatamiseks. Eeldatav temperatuur 0°C.   |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Kuumust kiirgab ainult alumine küttekeha. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid. Programm kestab 30 minutit. Eeldatav temperatuur 70°C.  |

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

## AURUTAMINE



Nende süsteemide abil saate toiduvalmistamisel lisada auru. Auru tulemuseks on parem pruunistumine ja krõbedam koorik.



Asetage ahjuplaat esimesse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit teisele restile ja käivitage süsteem.



Ärge asetage sügavat küpsetusplaati esimesse juhikusse, vaid ühe taseme võrra kõrgemale.



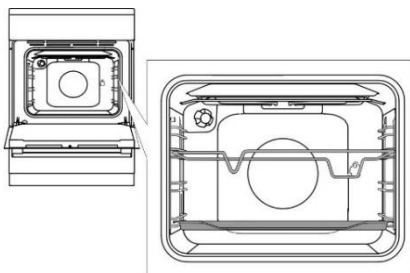
Funktsiooni optimaalseks toimimiseks ärge avage küpsetamise ajal ahju ust ega lisage vett.

## KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS

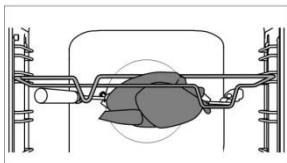
- Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seega on kasulik küpsetada järjestiku erinevaid küpsetisi ja pitsasid, sellega säästate palju energiat, kuna ahi on juba kuum.
- Kasutage tumedaid silikoon- või emailkattega küpsetuspanne ja vorme, kuna need juhivad hästi soojust.
- Enne pärgamentpaberi kasutamist veenduge, et see peab vastu kõrgetele temperatuuridele.
- Toidu valmistamisel tekib ahjus palju auru, mis väljub seadmest selle taga oleva korstna kaudu. Aur võib kondenseeruda ahju uksele või kaanel (olenevalt mudelist). Tegemist on tavalise nähtusega, mis ei mõjuta kuidagi seadme toimimist. Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud, pühkige ülelligine kondenseerunud vesi lapiga ära.
- Lülitage ahi välja umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu, et säästa energiat, kasutades ära akumulereunud soojust.
- Ärge jahutage toitu suletud uksega ahjus, et vältida kondensatsiooni (niiskuse) teket.

## Lihavardaga küpsetamine (sõltuvalt mudelist)

Maksimaalne temperatuur lihavardaga küpsetamisel on 230°C.



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



Torgake liha vardasse ja pingutage kruvid.

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

Eemaldage varda käepide ja sulgege ahju uks.

Lülitage ahi tööle ja valige SUURE GRILLI süsteem.



Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega. Ärge kasutage grilli asendis 4.



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

## 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 nuppsid, ukse käepidemeid, kleebiseid ja nimiandmeplaatid 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.

### Mailpinnad (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.



## TEAVE!

**Ärge kunagi kasutage tugeva toimega või abrasiivseid puhastusvahendeid ja tarvikuid.**

## KEEDUALADE PUHASTAMINE



Puhastage keedualade ümbrus kuumu vee ja vähese pesuainelahusega. Suurema mustuse eemaldamiseks kasutage puhastusainega niisutatud terasvilla käsna, seejärel loputage ja pühkige kuivaks. Soola sisaldavad vedelikud, ülekeev vedelik ja niiskus mõjuvad kahjulikult keedualadele. Seetõttu puhastage need alati koheselt. Puhastage keedualasid regulaarselt kaubandusest 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.

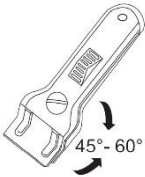
## KLAASKERAAMILISE PINNA PUHASTAMINE

- 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 panda 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.
- Veeplekkide eemaldamiseks kasutage nõrka äädikalahust. Siiski ärge kasutage seda lahust raami pühkimiseks (ainult osadel mudelitel), kuna see võib kaotada oma läike. Ärge kasutage agressiivseid aerosooli 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.
- 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.



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.



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 seinelt ja neid on lihtne niiske lapiga ära pühkida.



**Kasutage Aqua Clean funktsiooni alles peale ahju täielikku jahtumist.**

## VÄLJATÕMMATAVATE TELESKOOPJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.

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



**Ärge peske väljatõmmatavaid juhikuid nõudepesumasinas.**

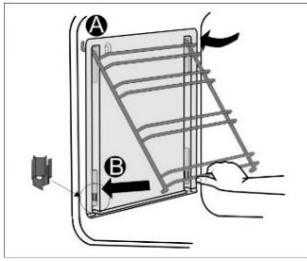
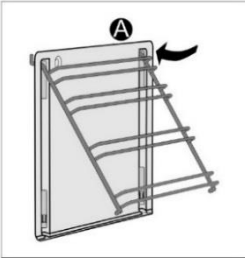
## KATALÜÜTILISTE LISATÜKKIDE PAIGALDAMINE

Juhikute puhastamiseks kasutage ainult tavapäraseid puhastusaineid.

Eemaldage traatjuhikud või väljatõmmatavad juhikud. (Sõltuvalt mudelist).

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





Asetage traatjuhid koos katalüütiliste lisatükkidega ahju seinas olevatesse ülemistes avadesse "A".  
Vajutage nendele, et need lukustuksid alumistes avadesse "B".



**Ärge peske katalüütilisi lisatükke nõudepesumasinas.**

### LAMBI VAHETAMINE

Lampipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lampipirni vahetamist võtke ahjust välja pannid, rest ja juhid.

### Eemaldage seade vooluvõrgust!

Eemaldage pinnikate 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)

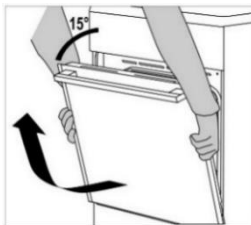
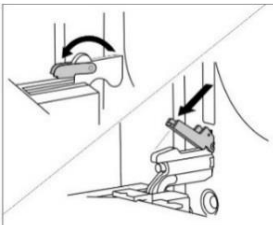
Ukse lukust avamiseks lükake lukustit kergelt paremale ja tõmmake ust enda poole.



**Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.**

### AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAASPAIGALDAMINE (sõltuvalt mudelist)

- Avage ahjuuks (lõpuni välja).
- Pöörake uksehingede klappe (tavapärasel sulgemisel). MUGAVA pehme sulgumissüsteemiga keerake klappe 90°.
- Sulgege aeglaselt ahjuuks, kuni klapid sobituvad uksele olevate hingede küljetugedega. 15° nurga all (vaadates suletud asendis uksest), sulgege ettevaatlikult uks jätõmmake see välja seadme mõlemast hingest.

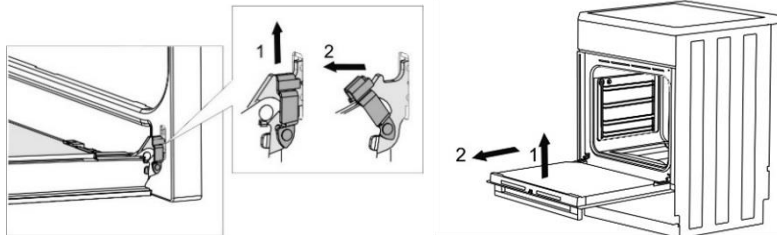




Enne ukse tagasi asetamist, kontrollige alati, et hingede klambrid haakuksid ukse küljetugedega. Ukse järsku sulgemist takistab hingega ühendatud tugav verdu. Klapi vabastamine kahjustab ust ja võib tekitada vigastusi.

### AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAASPAIGALDAMINE (sõltuvalt mudelist)

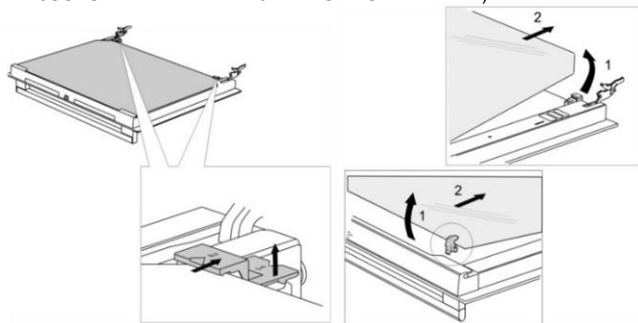
- Avage ahjuuks (lõpuni välja).
- Tõstke üles ja keerake klappe.
- Sulgege ettevaatlikult uks, tõstke ust veidi ja tõmmake see seadme mõlemast hingest välja.



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").



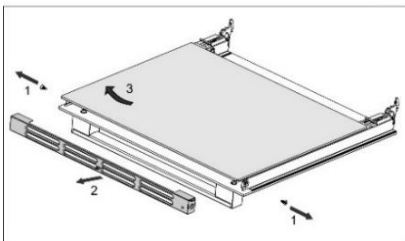
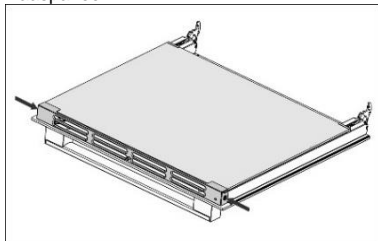
- Tõstke kergelt ukse vasakul ja paremal küljel olevaid tugesid (toel markeering 1) ja lükake neid klaaspaneelist eemale (toel markeering 2).
- Hoidke ukse klaaspaneeli alumisest servast, tõstke seda kergelt nii, et see poleks enam kinni toe küljes ja eemaldage see.
- Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage. Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.



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

## AHJU UKSE KLAASIPANEELI 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.

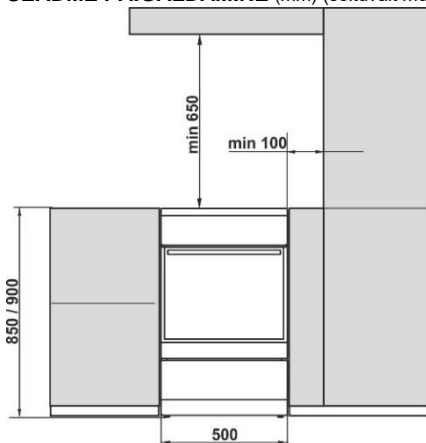
## TÖRKEOTSINGU TABEL

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

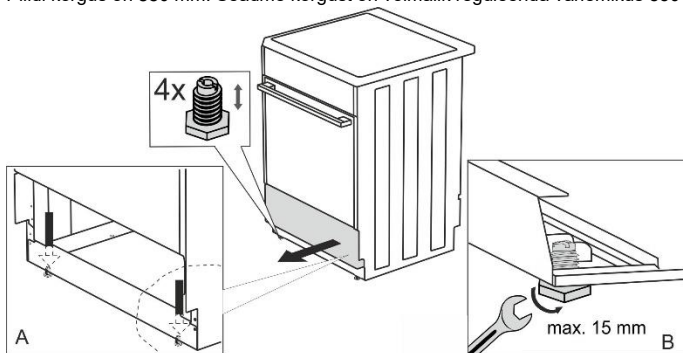
### SEADME PAIGALDAMINE (mm) (sõltuvalt mudelist)



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

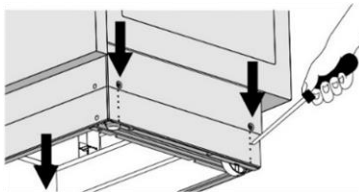
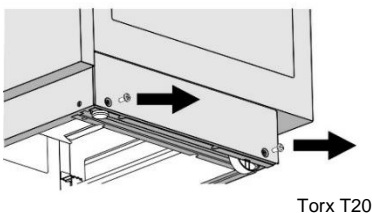
## SEADME TASAKAALUSTAMINE JA TÄIENDAV TOESTUS (sõltuvalt mudelist)

Pliidi kõrgus on 850 mm. Seadme kõrgust on võimalik reguleerida vahemikus 850 mm kuni 865 mm.



## PLIIDI KÕRGUSE REGULEERIMINE (sõltuvalt mudelist)

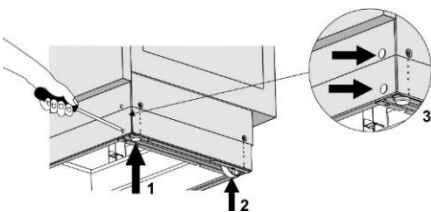
Pliidi kõrgus on 900 mm. Seadme kõrgust on võimalik reguleerida vahemikus 850 mm kuni 940 mm.



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

- Seadke sobiv kõrgus.
- Keerake kruvid kinni.

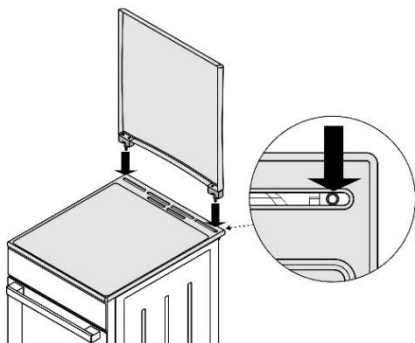
## Pliit tuleb paigaldada horisontaalasendisse!



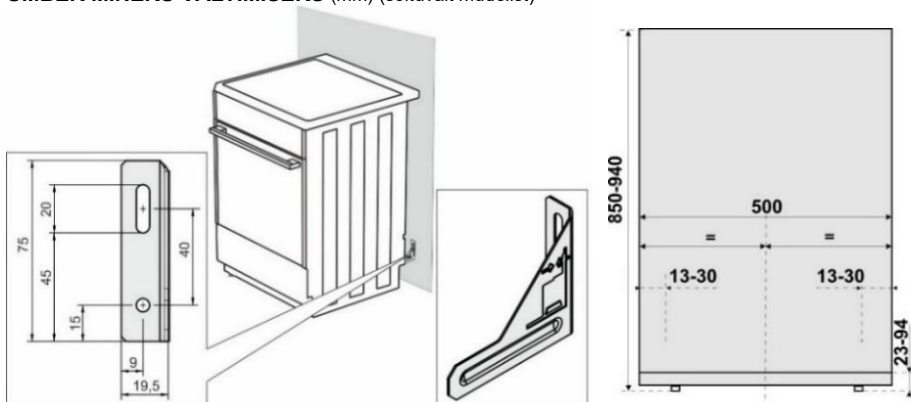
Järgige järgmised samme:

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

## ÕHUPUHAСТИ PAIGALDAMINE (sõltuvalt mudelist)

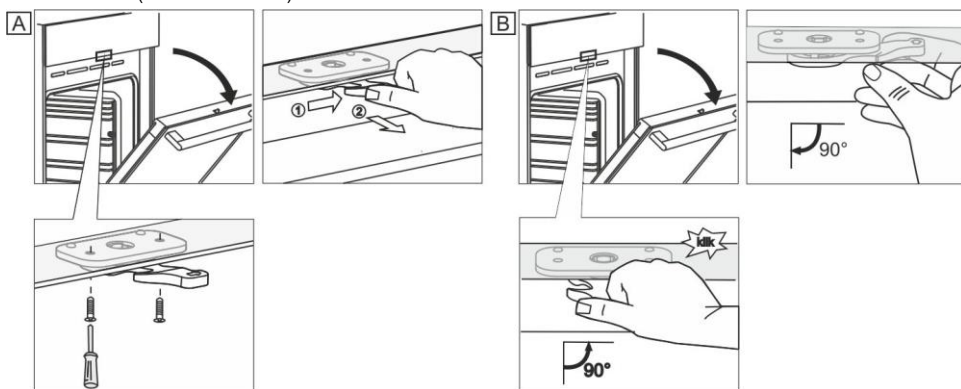


## ÜMBER MINEKU VÄLTIMISEKS (mm) (sõltuvalt mudelist)



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.

## UKSE LUKK (sõltuvalt mudelist)

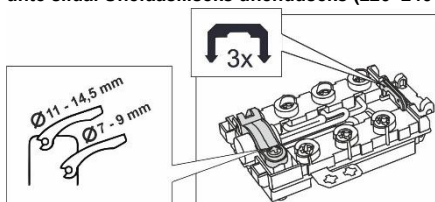


## VOOLUVÕRKU ÜHENDAMINE

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

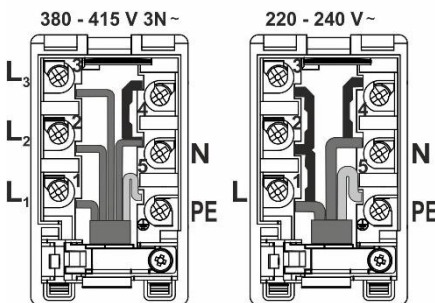


Ühendamiseks on saadaval kolm vasksilda. Kolmefaasiliseks ühenduseks (380–415 V 3N ~) on vaja ühte silda. Ühefaasiliseks ühenduseks (220–240 V ~) on vaja kolme silda.



Kui soovite teha püsiva ühenduse, kontrollige, et toitejuhtmele paigaldatud multi-polaarse lüli 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 garantiseertifikaadil.



Soovituslik kolmefaasiline ühendus pliidiga peab olema teostatud H05VV-F5G1,5 tüüpi ühenduskaabliga (varem CGLG 5Cx1,5), (kaitsmega 3x16 A).

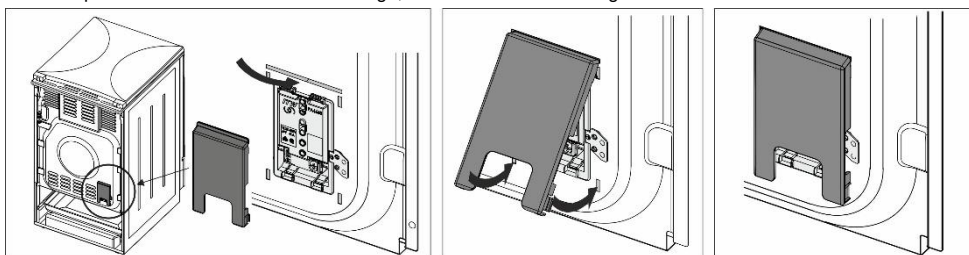
Ühefaasilise ühenduse puhul kasutage H05VV-F3G4 ((varem GGLG 3Cx4), (kaitsmega 32 - 40 A vastavalt tüübile).

On oluline, et juhtmeotsad oleksid surutud terminalide vahele.

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

## KAITSEKLAMBRID

Klambrid peavad olema kaitsitud klambrikattega, vt lisatarvikud. Elektrilöögioht.



## **TÄHTIS MÄRKUS**

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

### **Seadme paigaldamisel on tuleb teostada:**

- Kontrollide 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. Pakkematerjaliid kannavad vastavat tähistust.

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



























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



# KÜPSETUSTEST

Testitud vastavust EN 60350-1 standardile.

## KÜPSETAMINE

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

\* Eelkuumutamine 10 minutit.





# **gorenje**

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o  
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)

CE