

Whirlpool

Ahi

Kasutusjuhend



W5I8LCSX

®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Whirlpool toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Enne seadme kasutamist lugege läbi need ohutusjuhised. Hoidke neid edaspidiseks kasutamiseks lähedal.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisukord

1 OHUTUSJUHISED.....	4
1.1 LUBATUD KASUTAMINE.....	5
1.2 PAIGALDAMINE.....	5
1.3 ELEKTRIHOIATUSED	6
1.4 PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	7
2 Keskkonnaalased juhised.....	7
3 Teie toode.....	9
3.1 Toote tutvustus	9
3.1.1 Toiduvalmistamise seade	9
3.1.2 Hobuse osa	9
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine.....	9
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	10
3.4 Toote tarvikud.....	11
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	11
3.6 Tehniline kirjeldus	14
4 Paigaldamine.....	15
4.1 Õige paigalduskoht	15
4.2 Elektriline ühendus	16
4.3 Toote paigutamine	17
5 Esmakasutus	17
5.1 Esmaseadistus	17
5.2 Seadme esmane puhastamine.....	18
6 Pliidiplaadi kasutamine	18
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	18
6.2 Juhtpaneel	21
7 Ahju kasutamine	26
7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	26
7.2 Ahju juhtseadme töö	26
7.3 Auruga toiduvalmistamine.....	28
7.4 Sätted	28
8 Üldine teave toiduvalmistamise kohta	30
8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta	30
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....	31
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....	33
8.1.3 Grill.....	34
8.1.4 Aurutamine.....	34
8.1.5 Katsetatud road	36
9 Hooldus ja puhastus	37
9.1 Üldteave puhastamise kohta.....	37

9.2	Tarvikute puhastamine	38
9.3	Pliidiplaadi puhastamine.....	38
9.4	Juhtpaneeli puhastamine	38
9.5	Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	38
9.6	Hõlbus aurupuhastus.....	39
9.7	Ahjuukse puhastamine	40
9.8	Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	41
9.9	Ahjuvalgusti puhastamine	42
10	Veaotsing	43



1 OHUTUSJUHISED

ET

OLULINE LUGEDA JA JÄLGIDA

Enne seadme kasutamist lugege neid ohutusjuhiseid. Hoidke neid edaspidiseks kasutamiseks läheduses.

Need juhised ja seade ise annavad olulisi ohutushoiatusi, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta käesolevate ohutusjuhiste eiramise, seadme ebaõige kasutamise või juhtseadiste vale seadistamise eest.

⚠ HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida küttekehade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

⚠ HOIATUS: Kui pliidi pind on pragunenud, ärge kasutage seadet – elektrilöögi oht.

⚠ HOIATUS: Tuleoht : Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

⚠ ETTEVAATUST!

Küpsetamisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest küpsetusprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

⚠ HOIATUS: Pliidiplaadi järelevalveta jätmine rasva või õliga küpsetamisel võib olla ohtlik – tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leegid, nt kaane või tuletõrjetekiga.

⚠ Ärge kasutage pliidi tööpinnana ega toena. Hoidke riided või muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kõik komponendid on täielikult maha jahtunud – tuleoht.

⚠ Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.

⚠ Väga väikesi lapsi (0-3-aastased) tuleb seadmest eemal hoida. Väikesed lapsed (3-8-aastased) tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all. Vähemalt 8-aastased lapsed ja vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seda seadet kasutada ainult siis, kui neid jälgitakse või kui neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta puhastada ega hooldada seadet.

 Pärast kasutamist lülitage pliidiplaadi element juhtnupu abil välja ja ärge tuginege panoraamdetektorile.

 Ärge jätke seadet toidu kuivatamise ajal järelevalveta. Kui seade sobib sondi kasutamiseks, kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit - tuleoht.

 Hoidke riideid või muid tuleohtlikke materjale seadmest eemal, kuni kõik komponendid on täielikult maha jahtunud - tuleoht. Olge alati tähelepanelik, kui valmistate rasva- või õlisisaldusega toite või lisate alkohoolseid jooke - tuleoht. Pannide ja tarvikute eemaldamiseks kasutage ahjukindaid. Keetmise lõpus avage uks ettevaatlikult, lastes kuumal õhul või aurul enne õõnsusesse sisenemist järkjärgult välja voolata - see võib põhjustada põletusi. Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuuma õhuavasid - tuleoht.

 Olge ettevaatlik, kui ahjuuks on avatud või allasuunatud asendis, et vältida ukse löömist.



1.1 LUBATUD KASUTAMINE

 **ETTEVAATUST!** Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülitusseadme, näiteks taimeri või eraldi kaugjuhitava süsteemi abil.

 See seade on mõeldud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes rakendustes, näiteks: personali köögi ruumid kauplustes, kontorites ja muudes töokeskkondades; talumajad; klientide poolt hotellides, motellides, kodumajutustes ja muudes elukeskkondades.

 Muud kasutusviisid ei ole lubatud (nt ruumide kütmine).

 See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

 Ärge hoidke seadmes või selle läheduses plahvatusohtlikke või tuleohtlikke aineid (nt bensiini või aerosoolpurke) - tuleoht.



1.2 PAIGALDAMINE

 Seadet peab käsitsema ja paigaldama kaks või enam inimest - vigastuste oht.

Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõigete oht.

 Paigaldamist, sealhulgas veevarustust (kui see on olemas), elektriühendusi ja remonti peab teostama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage ühtki seadme osa, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis eraldi välja toodud. Hoidke lapsed paigalduskohast eemal. Pärast seadme lahtipakkimist veenduge, et see ei ole transportimise ajal kahjustatud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima müügijärgse teenindusega. Pärast paigaldamist tuleb pakendijäätmel (plast, vahtplastist osad jne) hoida lastele kättesaamatus kohas - lämbumisoht. Seade tuleb enne paigaldamist vooluvõrgust lahti ühendada - elektrilöögi oht. Paigaldamise ajal veenduge, et seade ei kahjustaks toitekaablit - tulekahju või elektrilöögi ohtu. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

 Ärge eemaldage seadet vahtpolüstüreenist alusest enne paigaldamist.

 Ärge paigaldage seadet dekoratiivukse taha - tuleoht.

 kui vahemik asetatakse alusele, tuleb see tasandada ja kinnitada seinale kaasasoleva kinnitusketi abil, et vältida seadme libisemist alusest.

 HOIATUS: seadme kallutamise vältimiseks tuleb paigaldada kaasasolev kinnituskett. Vaadake paigaldusjuhendit.

1.3 **ELEKTRIHOIATUSED**

 OLULINE: Andmesildil on teave voolu- ja pingekulu kohta.

 Andmesilt on ahju esiservas (nähtav, kui uks on avatud).

 Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada, kui pistik on ligipääsetav, või mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu vastavalt juhtmestiku reeglitele ja seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutusstandarditele.

 Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada seade, kui see on oma korpusesse paigaldatud, peamise toiteallikaga. Ärge tõmmake toitekaablit.

 Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitut pistikupesa ega adapterit. Elektrikomponendid ei tohi

pärast paigaldamist olla kasutajale kättesaadavad. Ärge kasutage seadet, kui olete märg või paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui sellel on kahjustatud toitekaabel või pistik, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

 Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada identsega tootja, tema teenindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isikute poolt, et vältida elektrilöögi ohtu.

 Kui toitekaabel tuleb välja vahetada, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

 Paigaldamine toitekaabli pistiku abil ei ole lubatud, välja arvatud juhul, kui toode on juba varustatud tootja poolt pakutavaga.

1.4 PUHASTAMINE JA HOOLDUS

 **HOIATUS:** Enne hooldustöid veenduge, et seade on toiteallikast välja lülitatud ja lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid -

elektrilöögi oht. Tootja poolt volitamata mitteprofessionaalsed remonditööd võivad ohustada tervist ja ohutust, mille eest ei saa tootjat vastutusele võtta. Mitteprofessionaalsest remondist või hooldusest tingitud defektid või kahjustused ei kuulu garantii alla, mille tingimused on toodud seadmega kaasasolevas dokumendis.

 Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsat, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

 Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega pannipuhastusvahendeid.

 **Veenduge, et seade on enne puhastamist või hooldustöid maha jahtunud. - põletusohu.**

 **HOIATUS:** Lülitage seade enne lambi vahetamist välja - elektrilöögi oht.

2 Keskkonnaalased juhised

PAKKEMATERJALIDE UTILISEERIMINE

Pakendimaterjal on 100% taaskasutatav ja tähistatud ringlussevõtu sümboliga . Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad

kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus kooskõlas kohalike omavalitsuste jäätmekäitluseeskirjadega.

KODUMASINATE UTILISEERIMINE

Seade on valmistatud taaskasutatavatest või korduvkasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage see vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Lisateabe saamiseks kodumajapidamises kasutatavate elektriseadmete töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, olmejäätmete kogumise teenusega või kauplusega, kust te seadme ostsite. See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) ja 2013. aasta elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete määrustele (muudetud kujul). Veendudes, et toode kõrvaldatakse nõuetekohaselt, aitate vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele. Sümbol  tootel või kaasasolevatel dokumentidel näitab, et seda ei tohi käidelda olmejäätmetena, vaid see tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks sobivasse kogumiskeskusesse.

ENERGIASÄÄSTU NÕUANDED

Kuumutage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud toiduvalmistamislauas või retseptis. Kasutage tumedaid lakitud või emailitud küpsetusplaate, kuna need neelavad soojust paremini.

Kasuta kuumutusplaadi jääksoojust maksimaalselt ära, lülitades selle mõni minut enne toiduvalmistamise lõpetamist välja.

Poti või panni põhi peaks katma kuumutusplaadi täielikult; kuumutusplaadist väiksem mahuti põhjustab energia raiskamist.

Katke potid ja pannid toiduvalmistamisel tihedalt istuvate kaantega ja kasutage võimalikult vähe vett. Toiduvalmistamine ilma kaaneta suurendab oluliselt energiatarbimist.

Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne.

MÄRKUS: Südamestimulaatori või sarnase meditsiiniseadmega inimesed peavad olema ettevaatlikud, kui nad seisavad selle induktiivse pliidiplaadi lähedal, kui see on sisse lülitatud. Elektromagnetväli võib mõjutada südamestimulaatorit või sarnast seadet. Küsige oma arstilt või südamestimulaatori või sarnase meditsiiniseadme tootjalt lisateavet selle mõju kohta induksioonpliidi elektromagnetväljadele.

Pikaajalist küpsetamist vajav toit jätkab küpsetamist ka pärast ahju väljalülitamist.

Kui seade on sisse lülitatud, veenduge, et ahjuuks on täielikult suletud, ja hoidke seda küpsetamise ajal võimalikult suletuna.

Lõika toit väikesteks, võrdse suurusega tükkideks, et vähendada küpsetusaega ja säästa energiat.

Kui küpsetusaeg on pikk, üle 30 minuti, vähendage ahju temperatuuri viimase etapi jooksul madalaimale seadistusele (3-10 minutit), lähtudes üldisest küpsetusajast. Ahjus olev jääksoojus jätkab toidu küpsetamist.

VASTAVUSDEKLARATSIOONID

Käesolev seade vastab: Euroopa määrase 66/2014 ökodisaini nõuetele; energiamärgistuse määrusele 65/2014; 2019. aasta energiamõjuga toodete ja energiateabe ökodisaini (muudatus) (EList väljumise) eeskirjadele kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Käesolev seade vastab Euroopa määruks 66/2014 ja 2019. aasta energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EList väljumise) eeskirjades sätestatud ökodisaini nõuetele kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

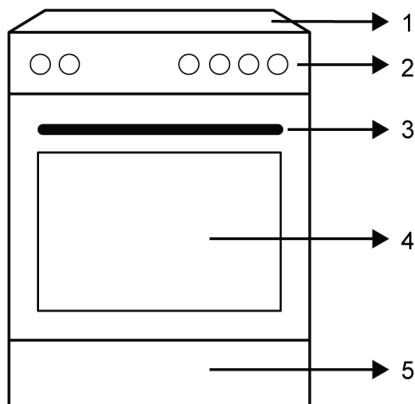
See toode võib sisaldada halogeenvalgustust (energiatõhususe klass G) või LED-valgusallikat (energiatõhususe klass F).



3 Teie toode

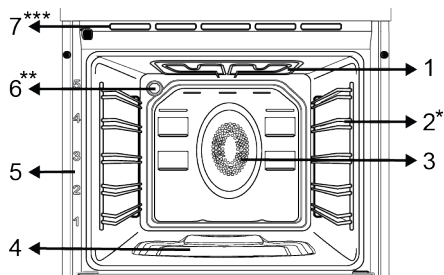
Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



- 1 Hobuse osa
- 2 Kontrollpaneel
- 3 Käepide
- 4 Uks
- 5 Alumine osa

3.1.1 Toiduvalmistamise seade



- 1 Ülemine kütteseade

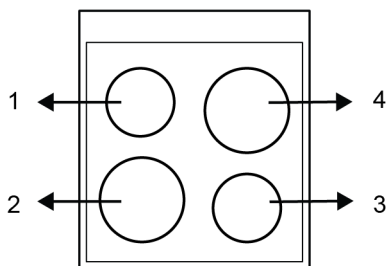
- 2 Traadist riulid
- 3 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 4 Veebassein auruga toiduvalmistamiseks
- 5 Riulite positsioonid
- 6 Lamp
- 7 Ventilatsiooniavad

* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

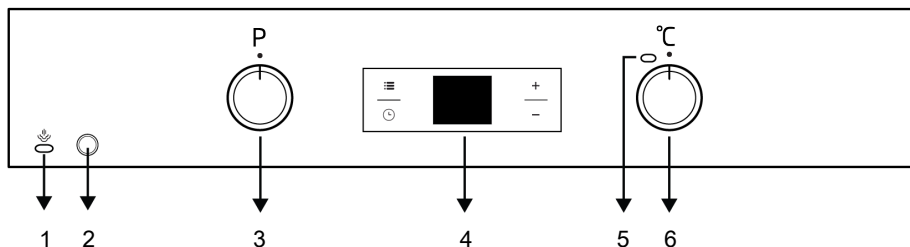
*** See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.1.2 Hobuse osa



- 1 Tagumine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 2 Eesmine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Eesmine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 4 Tagumine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



1 Aururežiimiga küpsetamise/
puhastamise lamp

3 Funktsiooni valimise nupp

5 Termostaadi lamp

2 Aururežiimiga küpsetamise/
puhastamise nupp

4 Taimer

6 Temperatuuri valiku nupp

Kui teie toodet reguleerivad nupud on olemas, siis mõnel mudelil võivad need olla nii, et need tulevad välja, kui neid vajutada (maetud nupud). Nende nuppude abil tehtavate seadete tegemiseks lükake kõigepealt vastav nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimist lükake see uuesti sisse ja asetage nupp tagasi.

Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

Temperatuuri valiku nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Temperatuurilambi järgi saate aru ahju sisetemperatuurist. Termostaadi lamp asub juhtpaneelil. Termostaadi lamp lülitub sisse, kui toode hakkab tööle, ja termostaadi lamp kustub, kui see saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, lülitub termostaadi lamp uuesti sisse.

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei köeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka auruga toiduvalmistamiseks.
	Alumine kuumutus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.

	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib toiduvalmistamiseks mittel ahjuplaadil erinevatel riulitel. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka auruga toiduvalmistamiseks.
	3D-funktsioon	*	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

3.4 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.



Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

Standardne salv

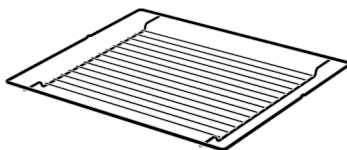
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükide praadimiseks.



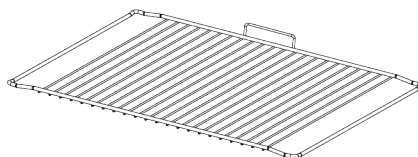
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

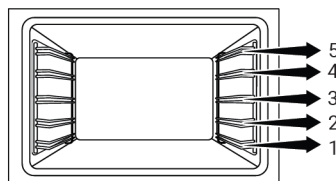


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

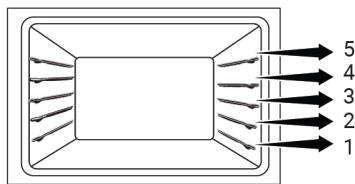
Toiduvalmistamise riulid

Küpsetusalal on 5 riuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riulite järjekorda.

Traatriuliga mudelitel :



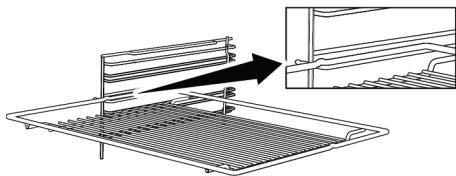
Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

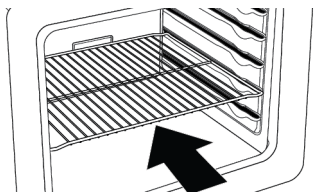
Traatriiuliga mudelitel :

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riitudele. Traatresti soovitud riidule asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

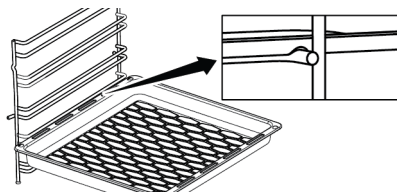
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriitudele. Traatrestil on riidule asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riidule asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine toiduvalmistamisriiulitele

Traatriiuliga mudelitel :

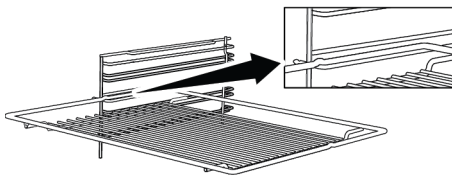
Samuti on oluline asetada alused õigesti külgraadist riitudele. Asetage alus traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud. Hea küpsetusvõime tagamiseks tuleb alus asetada traadiriidule nii, et see sobitub piduripessa. Seda ei tohi asetada vastu ahju tagaseina, minnes mööda korgipesast.



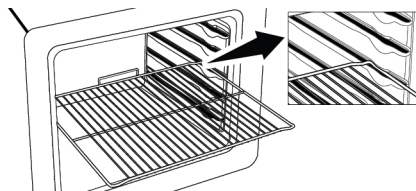
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriiuliga mudelitel :

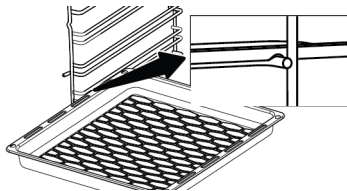


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



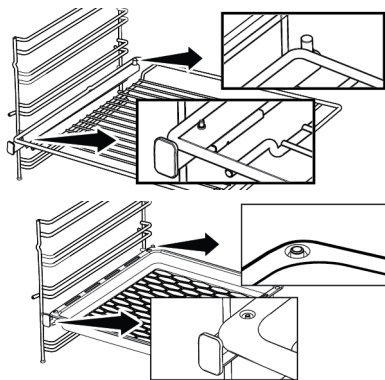
Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele -Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab kandikuid või traatriiuleid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Hoolikalt tuleb asetada kandikud ja traatriiulid teleskoopsiinidele, nagu on näidatud alloleval joonisel.



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /500 /600
Pinge/Sagedus	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 6 mm ²
Energiatarve (kW)	9,8
Pliidiplaadi koguenergiatarve (kW)	7,2
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Toiduvalmistamise tsoonid	
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja 1800 W
Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja 1800 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Põhitõed: Elektrialhude energiamärgistuse teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused määratakse standardkoormusel Ülemine ja alumine kuumutus / Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel

Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmisele prioriteedile sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

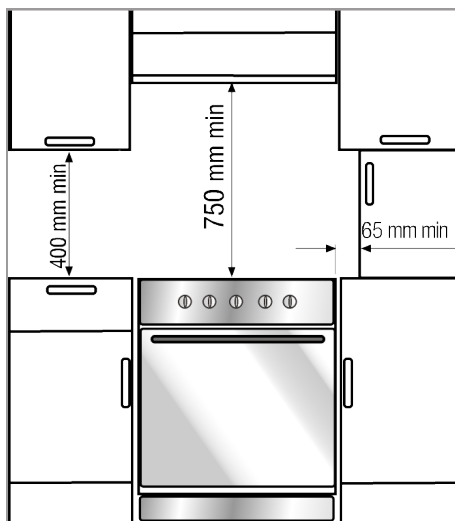
⚠ Üldine teave

- Pöörduge toote paigaldamiseks lähima volitatud teenindusagentuuri poole. Veenduge, et elektri- ja gaasiinstallatsioonid on paigas, enne kui helistate volitatud teenindajale, et toode oleks kasutusvalmis. Kui see ei ole sobiv, kutsuge kvalifitseeritud elektrik ja paigaldaja vajalike tööde läbiviimiseks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad mittevõitatud isikute teostatud toimingutest, mis võivad samuti garantii kehtivust tühistada.
- Klient vastutab toote paigalduskoha ettevalmistamise eest ning elektri- ja/või gaasivarustuse ettevalmistamise eest.
- Toote paigaldamisel tuleb järgida kohalikes elektri- ja/või gaasiinstallatsiooni käsitlevates standardites sätestatud eeskirju (seaduslikud paigaldusreeglid). /Punkt
- Kontrollige enne paigaldamist, kas seade on kahjustatud.

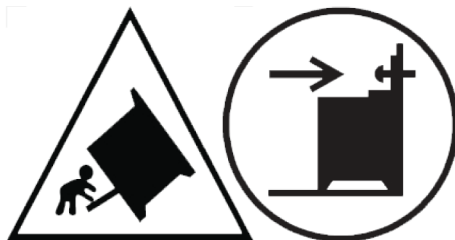
4.1 Õige paigalduskoht

- Asetage toode kõvale pinnale, sest toote all on õhukanalid. Seda ei tohi asetada alusele või pjedestaalile. Toote jalad ei tohi vajuda pehmetele pindadele, nt vaipadele jne.
- Köögipõrand peab olema võimeline kandma seadme raskust ja lisaks veel köögitarvete, küpsetusvahendite ja toidu kaalu.
- See toode kuulub klassi 1 vastavalt standardile EN 30-1-1. Seda saab paigutada köögi seinte, köögimööbli või mis tahes muu toote külge mis tahes mõõtnes tagant ja ühest servast. Teisel pool asuv köögimööbel või -seadmed võivad olla ainult sama suured või väiksemad.
- Seda võib kasutada mõlemal küljel asuvate kappidega, kuid selleks, et pliidiplaadi tasapinnast oleks vähemalt

400 mm kaugus, peab seadme ja mis tahes seina, vaheseina või kõrge kapi vahel olema 65 mm vahemaa.



- Seda saab kasutada ka vabalt seisvas asendis. Lubage minimaalne kaugus 750 mm pliidi pinnast kõrgemal.
- Kui pliidi kohale tuleb paigaldada pliidi puhasti, vaadake pliidi puhasti tootja juhiseid paigalduskõrguse kohta (min. 650 mm).
- Seadme kõrval olev köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt 100 °C).



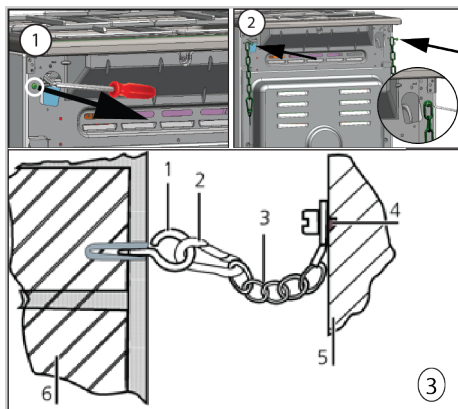
Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

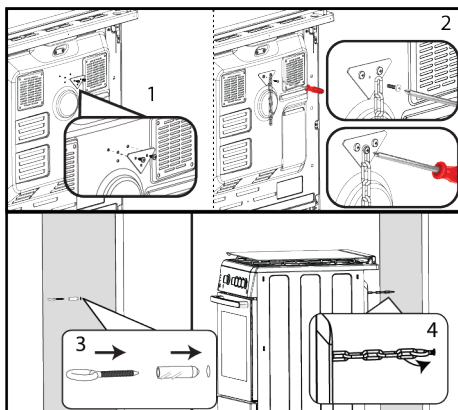
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga köögi seinale külge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvakett (3).



- 1 Konks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutusahel
- 4 Kinnitage kett kindlalt toote tagaosa külge
- 5 Toote tagaosa
- 6 Köögi sein

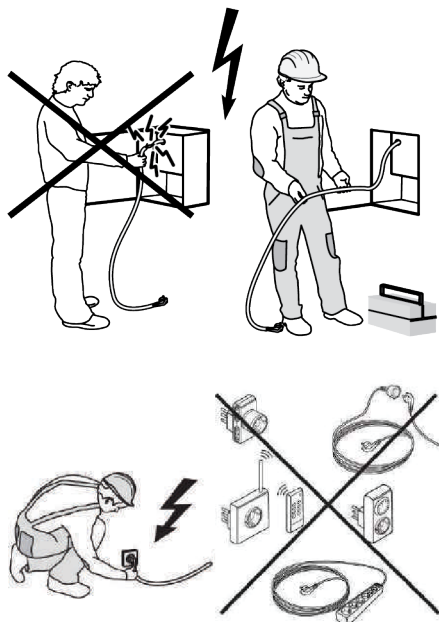
Kui teie tootel on 1 turvaketti;

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti. Järgige pildil olevaid samme, et kinnitada turvakett toote külge.



Stabiilsuskett peab olema võimalikult lühike, et vältida ahju kallutamist ettepoole ja diagonaal, et vältida ahju külgmist kallutamist. Stabiilsuskett on mõeldud pliidi, millel puudub klambrite kinnitamisava.

4.2 Elektriline ühendus



- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toote maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud trafoga või ilma, laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis tekivad toote kasutamisel ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduspaigalduseta.
- Toote võib elektrivõrku ühendada ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik ning toote garantii algab alles pärast nõuetekohast

paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis võivad ilmneda volitamata isikute teostatud toimingute tagajärjel.

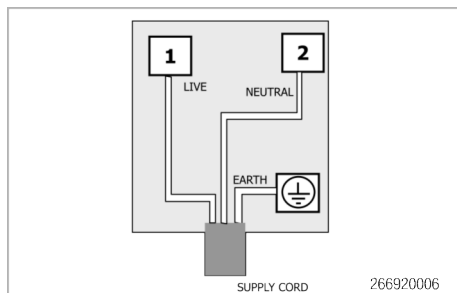
- Elektrikaablit ei tohi purustada, voltida, kinni suruda ega puudutada toote kuuma osa. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle asendama selle tootja või tema teeninduspartner Vastasel juhul võib tulemuseks olla elektrilöök, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Märgistusplaat on nähtav kas siis, kui seadme uks või alumine kate on avatud, või asub see sõltuvalt seadme tüübist seadme tagaseinas.
- ja peab kasutama ahju jaoks sobivat pistikupesa/liini ja pistikut. Kui toote voolupiirangud on pistiku ja pistikupesa voolu kandevõimest väljas, tuleb toode ühendada otse fikseeritud elektripaigaldise kaudu, ilma et kasutataks pistikut ja pistikupesa.
- Kui toode ühendatakse otse toiteallikaga:** Kui kõiki toitevõrgu poolusi ei ole võimalik lahti ühendada, tuleb ühendada lahtiühendusüksus, mille kontaktide vahemaa on vähemalt 3 mm (kaitsmed, liinikaitselülitid, kontaktorid) ja selle lahtiühendusüksuse kõik poolused peavad olema IEE direktiivide kohaselt toote kõrval (mitte selle kohal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme käsitlemisel ja tühistada toote garantii.
- Soovitav on kasutada rikkevoolukaitselülitit täiendavana kaitsena.

Kui toode on valmistatud kaabliga ja ilma pistikuta:

5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Ühendage toote juhe toiteallikaga, nagu allpool näidatud:



Kui teie toitejuhtme tüüp on 3-juhtmeline, siis 1-faasilise ühenduse jaoks:

- Pruun/Must = L (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E)  (Maandus)

4.3 Toote paigutamine

- Lükake toode köögi seina poole.
- Kinnitage toote külge ühendatud turvakett seina külge.
- Reguleerige ahju jalad

Ahju jalgade reguleerimine

Kasutamise ajal tekkivad vibratsioonid võivad põhjustada toiduvalmistamisanumate liikumist. Seda ohtlikku olukorda saab vältida, kui toode on tasane ja tasakaalustatud.

Teie enda ohutuse tagamiseks veenduge, et toode on tasane, reguleerides neli jalga allosas vasakule või paremale keerates ja joondades need tööpinnaga tasandile.

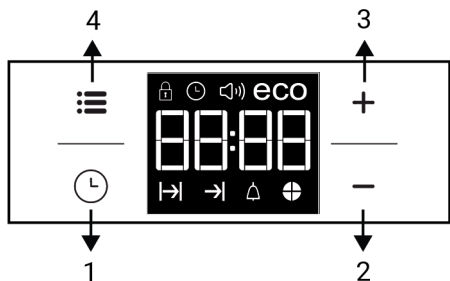
Lõppkontroll

- Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
- Kontrollige elektrilisi funktsioone.

5.1 Esmaseadistus



Enne ahju kasutamist määrake alati kellaaeg. Kui te seda ei määra, ei saa te mõnes ahjumudelil süüa teha.



- 1 Programmiklahv
- 2 Vähenda klahv
- 3 Suurendamisklahv
- 4 Seadete klahv

Kuva sümbolid

⏸ Küpsetusaja sümbol

➡ Küpsetamise lõpuaja sümbol *

🔔 Häire sümbol

⚙ Ajapiruka sümbol

eco Ökorežiimi sümbol

🔊 Helitugevuse taseme sümbol

🕒 Kellaaja sümbol

🔒 Klahviluku sümbol

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

i Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja sisestamiseks klahvi **+**/**-**.

i Puutejuhtimisega mudelite puhul puudutage esmalt klahvi **≡** ja seejärel kasutage kellaaja määramiseks klahvi **+**/**-**.

Väärtuse kinnitamiseks puudutage tähist **🕒** ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

i Kui algusaega pole määratud, hakkab kell tööle **12:00** ning kuvatakse tähis **🕒**. Kui kell on õigeks pandud, tähis kaob.

i Voolukatkestuse korral kellaaja sätted kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada.

5.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid". Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

6 Pliidiplaadi kasutamine

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kalduvaid potte/panne.

- Vältige pottide/pannade ja tühjade pottide kuumutamist. Potid ja seade võivad kahjustuda.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.

- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.
- Pärast iga kasutuskorda on küpsetuspind kuum, seega ärge asetage plastpotte/panne küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt.
- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage pottide ja pannide katet põletitele/tsoonidele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.
- Asjaolu, et keedupotte/pannide eemaldamisel kuumutuspinnalt kuumusülekanne peatub ja kuumutuspinda ei kuumutata otse, tagab see ohutumat kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.
- Vältige kõrge kuumutustaseme valimist, kui kasutate vähese õliga kaetud või ilma õlita (teflontüüpi) mittenakkuvaid keedupotte/panne.
- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või lindid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumutustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

Induktsioonkeeduplaat on nagu avatud vooluring. Lülitus lõpeb, kui sellele asetatakse induktsioonküpsetamiseks sobivad keedupotid / pannid ja klaaspinna all olev elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Pottide / pannide metallist alust kuumutatakse, võttes sellest magnetväljast energiat. Seega ei teki kuumus pliidiplaadi pinnal, vaid otse selle peal asuvas keedupotis/pannis. Klaaspind saab kuumaks tänu keedupoti/panni kuumusele.

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.

- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiате järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupottide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

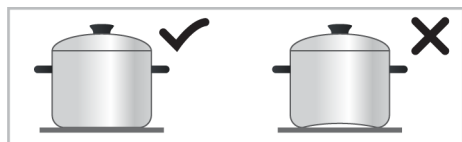
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

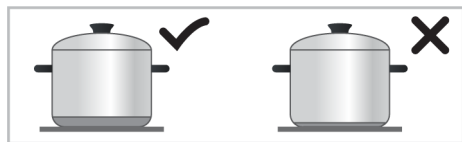
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.

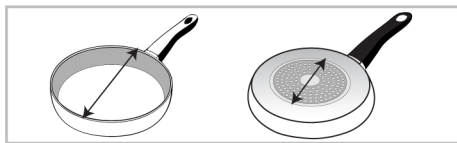


- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet. Teravad servad võivad pinda kriimustada.

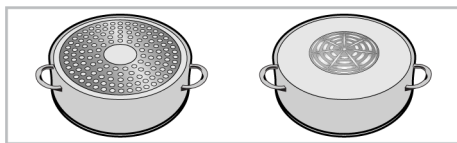


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult

seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi induktsoonpliidiplaat neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halb keedupotil/pannil hoiatus.



- i** Keedunõude võrdne jaotus paremale ja vasakule ning keskmistele (kui on saadaval) keedualade valimiseks mõjutab toiduvalmistamise jõudlust positiivselt, kui valmistate induktsoonpliididel mitu toitu.

Keedupottide/pannade proovilepanek

Järgmiste meetodite abil saate kontrollida, kas Teie pott sobib induktsooniga toiduvalmistamiseks.

1. See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.

Soovitavavad keedupottide/pannade suurused

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
320	vähemalt 125 - kuni 320
2 x (92,7 x 200)	vähemalt 100 - kuni 180
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suurusest ja keeduala suurusest. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu

suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamine ei põhjusta induksioonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

6.2 Juhtpaneel

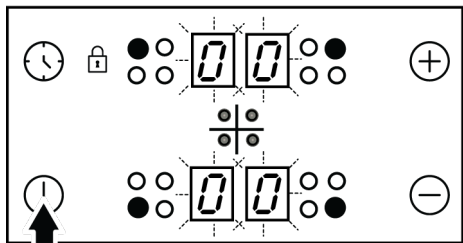
Üldteave juhtpaneeli kohta

- Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.
- Toodet juhitakse puudetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puudetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaali.
- Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida torked.

Pliidi sisselülitamine

- Puudutage juhtpaneelil klahvi ①.

⇒ Keeduala näidikule ilmub tähis "0".



- Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Pliidi väljalülitamine

- Puudutage juhtpaneelil klahvi ①.

⇒ Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

- Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

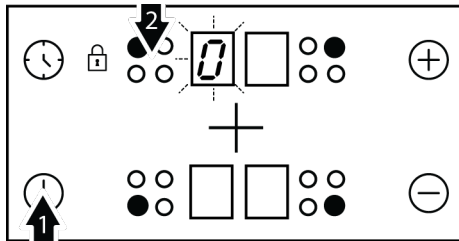
Jääksoojuse näit

Keeduala näidikul olev tähis "H" näitab, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähistega "h", mis näitab väiksemat kuumust.



Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest.

Keedualade sisselülitamine



- Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ①.
- Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

⇒ Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja vastav näidik muutub eredamaks.



Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Temperatuuritaseme määramine

Määrake klahviga ⊕ või ⊖ temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".

i Tasemel 1–7 võib potis olev vesi või õli keeda või keemine lõppeda. Seetõttu võib kasutaja arvata, et toode lülitub hooti sisse ja välja. Sellisel juhul (eriti kui vett või õli on vähe) pole tegu rikkega, vaid toode lihtsalt töötab nii.

i 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0":** Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini "0".
2. **Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel:** Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini "0".
3. **Soovitud keeduala võib välja lülitada ka taimeri kaudu:** Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00". Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

Suur võimsus (võimendus) See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

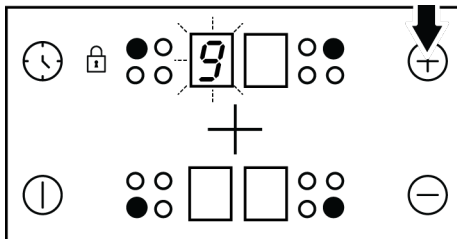
Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni "P". Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit .

2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.

3. Puudutage klahvi $\oplus$ või $\ominus$ ja valige esmalt tase "9".



4. Kui keeduala on temperatuuritasemel "9", puudutage korra klahvi $\oplus$, et määrata keeduala temperatuuriks "P".

Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

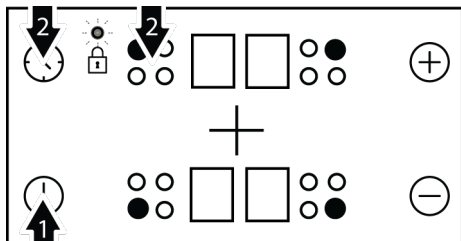
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi $\ominus$ ja valige temperatuuritaseme "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi $\ominus$ või lülitada keeduala üldse välja, määrates temperatuuritasemeks "0".

Klahvilukk

Kui soovite vältida funktsioonide kogemata muutmise pliidi töötamise ajal, võite sisse lülitada klahviluku.

Klahviluku rakendamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit .
2. Klahviluku aktiveerimiseks puudutage korraga klahve  ja .



⇒ Rakendub klahvilukk ja süttib tähise juurde kuuluv punkt.



Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, rakendub klahvilukk ka siis, kui pliid uuesti sisse lülitada. Pliidi kasutamiseks tuleb klahvilukk välja lülitada.

Klahviluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, puudutage korraga klahve ja .

⇒ Klahvilukk lülitub välja ja tähise juurde kuuluv punkt kustub.

Lapselukk See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

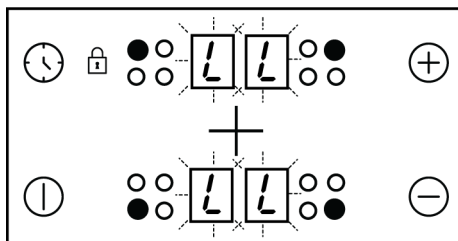
Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliidi soovimatu kasutamine. Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.



Elektrikatkestuse korral lapselukk tühistatakse.

Lapseluku aktiveerimine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit .
2. Puudutage korraga klahve ja . Pärast helisignaali puudutage lapseluku aktiveerimiseks klahvi .



⇒ Rakendub lapselukk ja kõigi keedualade näidikule ilmub tähis "L".

Lapseluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk töötab, puudutage pliidi sisselülitamiseks klahvi .
2. Puudutage korraga klahve ja . Pärast helisignaali puudutage lapseluku väljalülitamiseks klahvi .

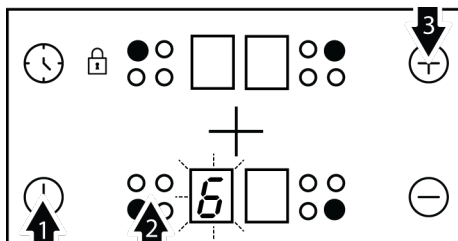
⇒ Lapselukk lülitub välja ja tähis "L" kustub kõigi keedualade näidikul.

Taimeri funktsioon

See funktsioon hõlbustab teie jaoks toiduvalmistamist. Kogu küpsetusperioodi jooksul ei ole vaja pliidiplaadil käia. Teie valitud aja möödudes lülitub küpsetusala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit .
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi või .
4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi .

4. Kinnitage seade, puudutades ① ja lülitage pliit välja. Teie määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse



Pliidiplaatidele määratavad temperatuuritasemed võivad erineda olenevalt seadistatud koguvõimsustasemest. Pliidiplaadi temperatuuritaset vähendatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadi võimsuse seadistusele. See ei ole viga.



Kui võimsuse taseme muutmisel puudutatakse muud klahvi kui määratud järjestus, ei saa seadistust teha. Sätte seadistamiseks peate samme algusest peale kordama.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180 ja 210-280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on elektrikulu minimaalne.

Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimer näidik. Tööaja piirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut. Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minut
P (võimendus)	5-10 minut*
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Tabel 1: Tööaja piirangud

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud temperatuur võib langeda. Näidikul see siiski ei kajastu.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidil on pritsmekaitse süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "F".

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induktsoonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) voolamist üle ääre isegi ennetada.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

7 Ahju kasutamine

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

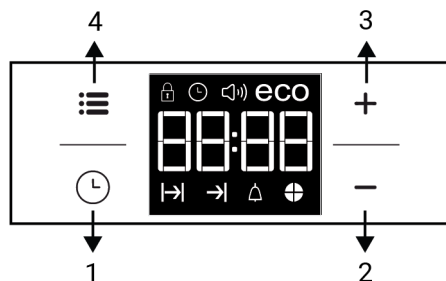
Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Vältige nende ventilatsioonivahendite kinnikatmist. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimeri, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

7.2 Ahju juhtseadme töö



- 1 Programmiklahv
- 2 Vähenda klahv
- 3 Suurendamisklahv
- 4 Seadete klahv

Kuva sümbolid

- Küpsetusaja sümbol
- Küpsetamise lõpuaja sümbol *
- Häire sümbol
- Ajapiruka sümbol
- Ökorežiimi sümbol
- Helitugevuse taseme sümbol
- Kellaaja sümbol
- Klahviluku sümbol

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.



Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised. Sätete rakendamiseks peate mõne hetke ootama.



Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.



Kui on määratud küpsetusaeg, siis näidatakse küpsetamise ajal järelejäänud aega.

Ahju sisselülitamine

Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine.

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.



1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.
 - ⇒ Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning süttib termostaadi märgutuli. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud tasemeni, termostaadi märgutuli kustub. Ahju ei lülitu pärast küpsetamist iseenesest välja. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

- ✓ Ahju saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel töö. Selleks määratakse taimeri abil küpsetusaeg.

1. Valige küpsetusfunktsioon.
2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga  .
 - ⇒ Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  koos aja sümboliga ekraanile.
4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.
 - ⇒ Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.
5. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade **“End”** (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaali.
 - ⇒ Märguandesignaali kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kella-aeg.



Kui vajutate märguandesignaali lõppedes suvalist klahvi, alustab ahi uuesti tööd. Keerake temperatuurinupp ja funktsiooninupp asendisse **“0”** (Väljalülitatud), et ahi lülituks välja ega hakkaks pärast märguande lõppu uuesti tööle.

7.3 Auruga toiduvalmistamine

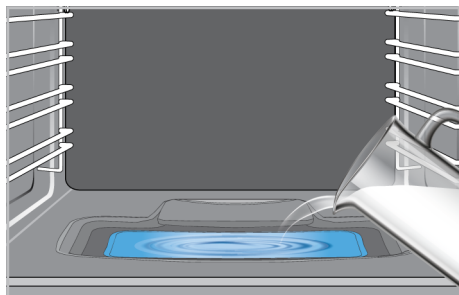
Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Auruga saavutatakse paremaid küpsetustulemusi. Auru kaasamine toiduvalmistamisel tagab, et küpsetiste pind oleks heledam, nende koorik krõbedam ja nad oleksid mahulisemad. Samuti vähendab auru abil toiduvalmistamine toiduainete, näiteks liha, niiskuskadu ja aitab neid seestpoolt mahlakamalt ja maitsvamalt küpsetada.

Üldine teave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul.
- Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaat ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.
- Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.
- Kui teie tootel on lihasond, veenduge, et lihasondi kaas oleks enne auruga küpsetamist suletud. Vastasel juhul võib lihasondi pesast lekkida auru.

Auruga toiduvalmistamiseks:

1. Pärast auruga küpsetamise nõuannete tabeli kontrollimist ja funktsiooni valimist määrake temperatuur, aeg ja lisatav veekogus vastavalt soovitud roale. Tabelist välja jäävate roogade puhul saate määrata neid väärtusi ise.
2. Valage vastavalt roale kasutatav veekogus ahju põhjas olevasse süvendisse.



i Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.

3. Seadke funktsiooni valikunupp soovitud auruga toiduvalmistamise töörežiimile.
4. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
5. Pange valmistatav roog ahju soovitud riili positsioonile.
⇒ Algab küpsetamine.
6. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“.

i Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju põhjasse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib ahju põhja jääv vesi põhjustada lupjumist.

7.4 Sätted

Klahviluku sisselülitamine

- ✓ Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

1. Puudutage klahvi  kuni ekraanile ilmub tähis .
⇒ Ekraanile ilmub tähis **“OFF”** (Väljalülitatud).
2. Klahviluku sisselülitamiseks vajutage klahvi .
3. Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis **“On”** (Sisselülitatud) ja tähis  jääb põlema.

- i** Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa ahju klahve kasutada. Voolukatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage

1. Puudutage klahvi **⏻**, kuni ekraanile ilmub tähis **⏻**.
⇒ Ekraanile ilmub tähis **"On"** (Sisselülitatud).
2. Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi **—**.
⇒ Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis **"OFF"** (Väljalülitatud).

Märguandekella seadmine

- ✓ Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult. Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.
1. Puudutage klahvi **⌚**, kuni ekraanile ilmub tähis **⌚**.

- i** Maksimaalne äratusaeg võib olla 23 tundi 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga **+/-**.

- i** Märguandesignaali, kellaaja ja ekraani heleduse funktsiooniklahvid ning temperatuuri klahvid peavad olema väljalülitatud asendis 0 (OFF).

- ⇒ Pärast märguande aja sisestamist jääb tähis **⌚** põlema ja ekraanile ilmub märguande aeg.
3. Kui märguande aeg on möödas, hakkab tähis **⌚** vilkuma ning kõlab märguandesignaali.

Märguandesignaali väljalülitamine

1. Märguandesignaali kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.
⇒ Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaaeg.

Märguande tühistamine

1. Märguande tühistamiseks puudutage klahvi **⏻**, kuni ekraanile ilmub tähis **⏻**.
2. Vajutage pikalt klahvi **—**, kuni ekraanile ilmub "00:00".

- i** Ekraanile ilmub märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse ekraanil lühemat ajavahemikku.

Märguandesignaali muutmine

1. Puudutage klahvi **⏻**, kuni ekraanile ilmub tähis **⏻**.
2. Seadistage klahviga **+/-** soovitud märguandesignaali.
3. Määratud signaal aktiveeritakse veidi aja pärast.
⇒ Valitud märguandesignaali näidatakse ekraanil kujul **"b-01"**, **"b-02"** või **"b-03"**.

Kellaaja muutmine

- ✓ Varem sisestatud kellaaja muutmine
1. Puudutage klahvi **⏻** dutage klahvi **⌚**.
 2. Määrake kellaaeg klahviga **+/-**.
 3. Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Säästurežiim

Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määraes ahju küpsetusaja. Sellel režiimil lülitatakse küttekehad enne küpsetusaja lõppu välja ning kasutatakse ahju jääksoojust.

Säästurežiimi määramine

1. Puudutage tähist **⏻**, kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
⇒ Ekraanile ilmub tähis **"Off"** (Väljalülitatud).

2. Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi **+** .
- ⇒ Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis **"On"** (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema **eco**.

Säästurežiimi väljalülitamine

1. Puudutage tähist **≡** , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
- ⇒ Ekraanile ilmub tähis **"On"** (Sisselülitatud).

2. Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi **—** .
- ⇒ Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis **"Off"** (Väljalülitatud).

Ekraani heleduse määramine See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saada val olla.

1. Puudutage klahvi **≡** , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav **"d-01"** , **"d-02"** või **"d-03"** .
2. Määrake soovitud heledus klahviga **+**/**—** .
- ⇒ Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

8 Üldine teave toiduvalmistamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätteid ja tarvikud.

8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsilise nähtus.
- Olenevalt toidust võib ahju siseklaasile tekkida kondensaat või veeaur higistamise või tilkumisena. See tavaline nähtus võib juhtuda toiduvalmistamise ajal. Kui toode on pärast küpsetamist maha jahtunud, on soovitatav siseklaasi puhtaks pühkida niiske lapiga.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab teile parima toiduvalmistamise. Järgige alati tootja poolt kasutatavate väliste kööginõude kohta antud teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoodet on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodet valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodet ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodet on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodet jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	170 - 180	30 ... 80
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	150	25 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	25 ... 35
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	55 ... 65
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	55 ... 65
Küpsis	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160 - 170	20 ... 30
Kondiitritooteid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	35 ... 45
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	20 ... 40
Juuretis	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	25 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	25 ... 45
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	220	15 ... 25
Pitsa	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	220	10 ... 15

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	1-Standardne salv * 3-Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 3	150	25 ... 40
Küpsis	1-Standardne salv * 3-Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 3	170	20 ... 35
kukkel	1-Standardne salv * 3-Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 3	180	20 ... 40

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 180 ... 190	80 ... 110
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 180 ... 190	70 ... 100
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, pärast 190	75 ... 85
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, pärast 190	70 ... 80
kalkun (5–5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 150 ... 170	70 ... 120

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
kalkun (5–5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	25 min. 220/max, pärast 150 ... 170	60 ... 110
Kala	Traatgrill *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 35
Kala	Traatgrill *	3D-funktsioon	3	200	20 ... 35

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldine teave

- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni.**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.

- Sõltuvalt grillitavate tükide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C) *	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4	250/max	20 ... 35
Kana tükid	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Lambakarbonaad	Traatgrill	4	250/max	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4	250/max	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4	250/max	25 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 ... 3

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

* Kui Teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, kasutab Teie grillimisfunktsioon suurimat temperatuuri.

8.1.4 Aurutamine

Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul.

Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid“ [► 10].

- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju. Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitade puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.
- Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Töofunktsioon	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Leib	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	200	150	enne eelkuumutamist	25 ... 40	820
Leib	Standardne salv *	3	Ülemine ja alumine kuumutus	200	250	enne eelkuumutamist	25 ... 40	820
Terve kana köögiviljodega	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	2	Ülemine/ alumine kuumutus ventilaatori toel	220	350	enne eelkuumutamist	65 ... 75	2000
Terve kana köögiviljodega	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	2	Kuumutus ventilaatoriga	220	350	enne eelkuumutamist	65 ... 75	2000
Ribi praad (üks tükk)	Standardne salv *	3	Ülemine/ alumine kuumutus ventilaatori toel	220	300	enne eelkuumutamist	65 ... 75	1000
Ribi praad (üks tükk)	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	220	300	enne eelkuumutamist	65 ... 75	1000
Lõhe köögiviljodega	Standardne salv *	2	Kuumutus ventilaatoriga	220	300	enne eelkuumutamist	25 ... 35	500
Lõhe köögiviljodega	Standardne salv *	2	Ülemine ja alumine kuumutus	220	300	enne eelkuumutamist	25 ... 35	500
Kookosküpsised	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	170	150	enne eelkuumutamist	25 ... 35	500
Kookosküpsised	Standardne salv *	3	Ülemine ja alumine kuumutus	170	200	enne eelkuumutamist	20 ... 30	500
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	180	200	enne eelkuumutamist	25 ... 35	1200
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	3	Ülemine ja alumine kuumutus	180	200	enne eelkuumutamist	20 ... 30	1200

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Töofunktsio on	Temperat uur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbim ise aeg	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Juustukook	Ümmargune koogivorm , 26 cm läbimõõdu ga traatrest klambriga **	3	Kuumutus ventilaatorig a	120	200	enne eelkuumut amist	45 ... 65	1450
Juustukook	Ümmargune koogivorm , 26 cm läbimõõdu ga traatrest klambriga **	3	Ülemine ja alumine kuumutus	120	200	enne eelkuumut amist	45 ... 65	1450
Küpsetiste kuumuta mine (leib, rõngassai ad, küpsetise d, bazlama)	Standardn e salv *	3	Kuumutus ventilaatorig a	120-180	100-150	enne eelkuumut amist	15 ... 40	Leib :250 kukkel :500 Bazlama :250 Rõngassai :300
Küpsetiste kuumuta mine (leib, rõngassai ad, küpsetise d, bazlama)	Standardn e salv *	3	Ülemine ja alumine kuumutus	120-180	100-150	enne eelkuumut amist	15 ... 40	Leib :250 kukkel :500 Bazlama :250 Rõngassai :300
* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.								
** Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.								

8.1.5 Katsetatud road

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamiseks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 ... 3
Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.				
Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.				

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldine teave

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniakki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Vältige seadme mis tahes osa pesemist nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabast terasest pinnad

- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärkli-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse auruga puhastada. (Vt jaotist „Lihtne aurupuhastus“.)

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaaspinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

9.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspin

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade

puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada koha, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

- Nupujuhtimisega paneele puhastades pühkige paneeli ja nuppe niiske pehme lapiga ning kuivatage kuiva lapiga. Paneeli puhastamiseks ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid. Juhtpaneel ja nupud võivad olla kahjustatud.
- Inox paneelide puhastamisel nupuga juhtnupuga hoiduge inox-puhastusvahendite kasutamisest nupu ümber. Nupu ümber olevaid indikaatoreid saab kustutada.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

Ahju külgeinte puhastamine

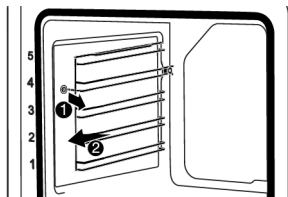
Toiduvalmistamise ala külgeinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises

"Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseina tüüpidele.

Külgtraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriuli esiosa, tõmmates seda külgseinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriul enda poole.



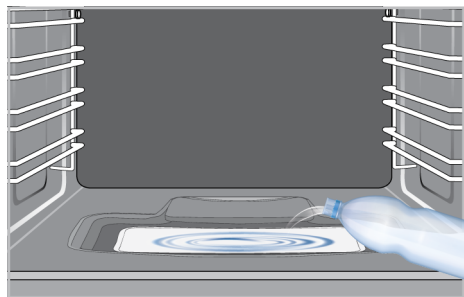
3. Riilite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas asuvas veekaasis tekkida lubjaplekid.

Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:

1. Valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi.



2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubijäägid toatemperatuuril.
3. Puhastage veekauss pehme märja lapi ja siis kuiva lapiga.

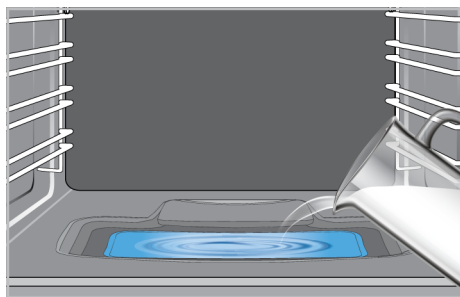
Veekaussi tekkiva lubjakive eemaldamise tõhususe suurendamiseks lisaks eespool kirjeldatud meetmetele tehke järgmist iga 10 kasutuskorra järel:

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumist kuumutuselementi, ja lülitage ahi 2-3 minutiks sisse 100 °C juures. Seejärel lülitage ahi välja ja pihustage ahju põhjas olevasse veekaussi Teie seadme margi puhul soovitatud ahju- ja grillpuhastusvahendit ning jätke see 5 minutiks seisma. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veekauss niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

9.6 Hõlbust aurupuhastus

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Täitke ahju põhjas olev veekauss 200 ml veega.



Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.

3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.

- i** Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaat võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



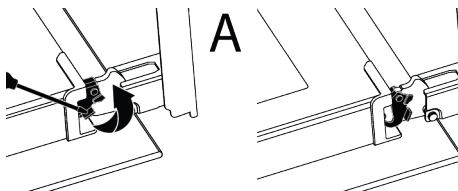
9.7 Ahjuukse puhastamine

Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.

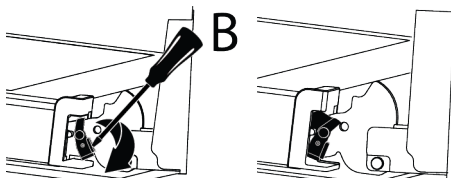
Ahjuukse eemaldamine

1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.

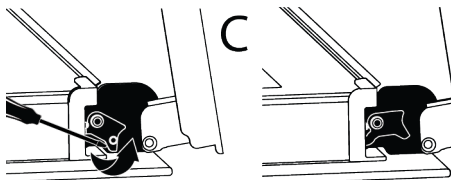
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



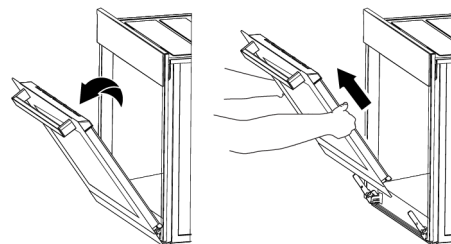
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmet avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



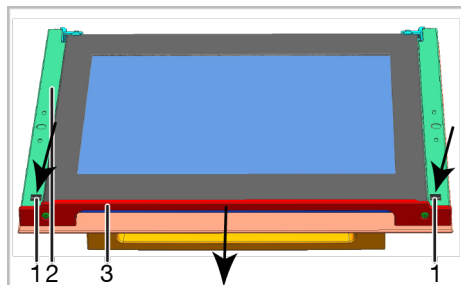
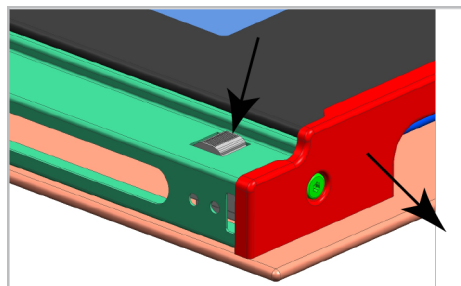
8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

- i** Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

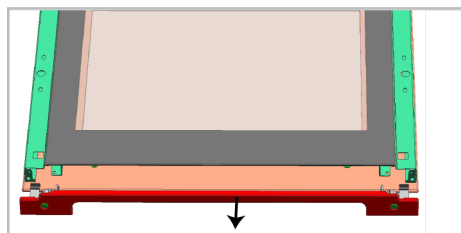
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

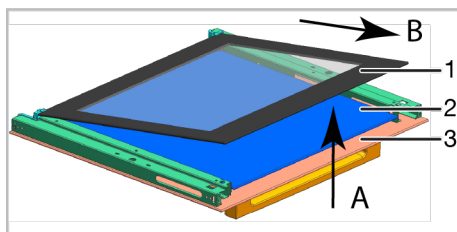
1. Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



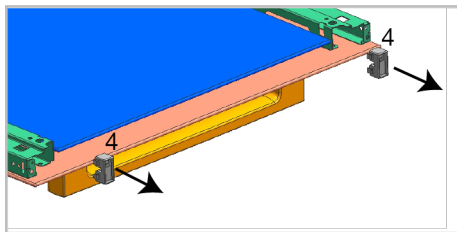
2. Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakke (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel*
- 3 Välimine klaaspaneel
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3. Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise "A" suunas ja tõmmake see tähise "B" suunas välja, nagu joonisel näidatud.

4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, Tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.

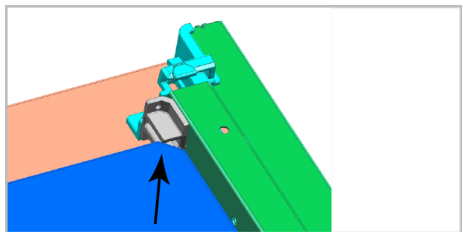


- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

5. Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

6. Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpessa.

i Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.



7. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.
8. Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.



Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.

9. Pange klaasihoidiku ühendusosad kindlasti nende pesadesse.
10. Lõpuks vajutage profiili sakke, et need oleksid jälle pesades.

9.9 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldine teave

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõeduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.

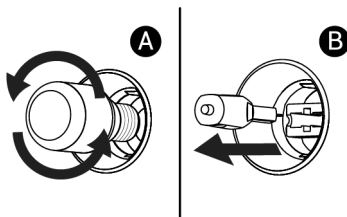
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



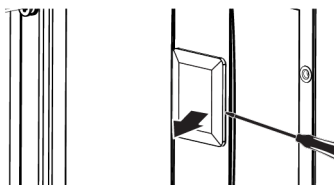
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



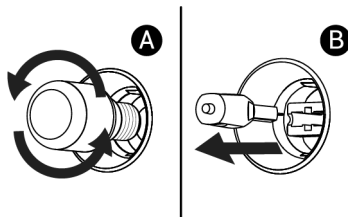
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

10 Veaotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.
- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.

- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Pliiditsooni ekraanil süttib pidevalt -sümbol.

- Pliiditsoonis ei pruugi potti olla. >>> Kontrollige, kas pliiditsoonis on pott.
- Teie pott ei pruugi olla induktsoonis ühilduv. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktsoonipliitidele.
- Pott ei pruugi olla õigesti pliiditsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliiditsooni jaoks piisavalt lai. >>> Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.
- Pott või pliiditsoon võib olla väga kuum. >>> Oodake, kuni need maha jahtuvad.

Valitud pliititsoon lülitub töötamise ajal järsku välja.

- Valitud tsooni küpsetusaeg võib olla lõppenud. >>> Saate määrata uue küpsetusaja või lõpetada toiduvalmistamise.
- On olemas ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliit maha jahtub.
- Puutetundlikku juhtpaneeli võib katta mõni ese. >> > Eemaldage objekt paneelilt.

Kuigi pliititsoon on sisse lülitatud, ei soojene pott.

- Pott ei pruugi induktsoonpliidiiga ühilduda. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktsoonpliidiplaadile.
- Pott ei pruugi olla õigesti pliititsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliititsooni jaoks piisavalt lai. >> > Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.

Jahutusventilaator jätkab töötamist, kuigi pliit on välja lülitatud.

- See ei ole viga. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidiplaadis olev elektroonikaseade jahtub sobiva temperatuurini.

Pliidiplaadist kostub toiduvalmistamise ajal müra

- Küpsetamise ajal võib pliidiplaadist kosta müra. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed, mitte talitlushäired ja on osa induktsoonitehnoloogiast.

Võimalikud helid ja põhjused:

- **Ventilaatori müra:** Pliidiplaadil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevad töötasemed ja see töötab erinevatel tasemetel vastavalt temperatuurile. Kui pärast pliidi väljalülitamist on temperatuur vastavalt toote temperatuurile kõrge, võib ventilaator mõneks ajaks edasi töötada.
- **Madala huumusega trafo kasutamine:** See on induktsoonitehnoloogia olemus. Kuna kuumus kantakse otse kööginõude põhja, võib sõltuvalt kööginõude materjalist tekkida selline ümisemine. Seetõttu võib erinevate kööginõudega kuulda erinevaid helisid.
- **Pragunemise heli:** See on tingitud kööginõude põhja materjalist ja struktuurist. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest ja kihtidest, võib tekkida pragunemismüra.
- **Vilistav heli:** Pliidi samal küljel asuvates kahes pliititsoonis võib erinevatel toiduvalmistamistasanditel kõlada vilistav heli.

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
A1-A8	Induktsioonpliidi sideviga.	Lülitage induktsoonpliit välja ja töötage uuesti 30 sekundi pärast. Kui probleem jätkub, võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
B1-B5	Induktsioonkütteks sobivat potti ei kasutata.	Viga lahendatakse induktsoonkütteks sobiva potti kasutamisel.
B6	Induktsioonpliit on ületanud maksimaalse tööaja.	Lülitage induktsoonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Käitage induktsoonpliiti vastavalt kasutusjuhendis määratud kestustele.
B7	Induktsioonkütteks sobivat potti ei kasutata.	Viga lahendatakse induktsoonkütteks sobiva potti kasutamisel.
B8	Kui teie toode on kapuutsiga induktsoonpliit, on tekkinud filtriviga.	Eemaldage ja kinnitage ventilatsioonifiltrid uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
C1-C2	Induktsioonpliidil on ilmnunud temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsioonpliiit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
C3	Ventilaatori tööviga induktsioonpliidil.	Lülitage induktsioonpliiit välja ja töötage uuesti 30 sekundi pärast. Kui probleem jätkub, võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
C4	Ilmnes elektriühenduse tõrge.	Taastage õige elektriühendus, järgides toote tehnilist tabelit ja paigaldusjuhendit.
C5 – C7	Induktsioonpliidi temperatuurianduri viga.	Lülitage induktsioonpliiit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
D1-D9	Elektroonilise plaadi riistvara viga induktsioonpliidil.	Lülitage induktsioonpliiit välja ja töötage uuesti 30 sekundi pärast. Kui probleem jätkub, võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
T1 – T8	Induktsioonpliidiplaadil on kõrge temperatuur või temperatuurianduri viga.	Lülitage induktsioonpliiit välja ja oodake, kuni see jahtub. Viga kaob, kui pliidiplaadi temperatuur langeb alla lubatud piiride.

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (WATT)	PERIOOD(MINUTIT)*
Väljaspool	-	-
Ooterežiim	-	-
Ooterežiim koos teabe- või olekukuvariga	0,8	20
Võrgustatud ooterežiim	-	-

*:Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud režiimi või võrgu ooterežiimi, minutites ja ümardatuna lähima minutini.

