



Oven

User Manual

Ahi

Kasutusjuhend



I5V8PMW

485302570_1/ EN/ ET/ R.AE/ 23.02.26 20:18
7786988611

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Indesit product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1 Safety Instructions	4	7.2 Operation of the Oven Control Unit.....	24
1.1 Intended Use.....	4	8 General Information About Cooking	24
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	8.1 General Information About Baking in the Oven	24
1.3 Electrical Safety.....	5	8.1.1 Pastries and oven food.....	25
1.4 Transportation Safety	7	8.1.2 Meat, Fish and Poultry	26
1.5 Installation Safety.....	7	8.1.3 Grill.....	27
1.6 Safety of Use	8	8.1.4 Test foods.....	28
1.7 Temperature Warnings	9	9 Maintenance and Cleaning	28
1.8 Accessory Use.....	9	9.1 General Cleaning Information.....	28
1.9 Cooking Safety	10	9.2 Cleaning Accessories.....	30
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	11	9.3 Cleaning the hob.....	30
2 Environmental Instructions	12	9.4 Cleaning the Control Panel	30
2.1 Waste Directive.....	12	9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	30
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	12	9.6 Easy Steam Cleaning	30
2.2 Package Information.....	13	9.7 Cleaning the Oven Door	31
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	13	9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door	32
3 Your product	13	9.9 Cleaning the Oven Lamp.....	33
3.1 Product Introduction	13	10 Troubleshooting	34
3.1.1 Cooking unit	14		
3.1.2 Hob section.....	14		
3.2 Introduction of the oven control panel.....	14		
3.3 Oven operating functions.....	15		
3.4 Product Accessories.....	15		
3.5 Use of Product Accessories	16		
3.6 Technical Specifications.....	18		
4 Installation	19		
4.1 Right place for installation.....	19		
4.2 Electrical connection.....	20		
4.3 Placing the product	21		
5 First Use	22		
5.1 Initial Cleaning	22		
6 How to use the hob	22		
6.1 General information on hob usage.....	22		
6.2 Operation of the hobs	23		
7 Using the Oven	24		
7.1 General Information on Using the Oven	24		

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and

in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.

- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental ca-

capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.

2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop

where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.

- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:
Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.
 - Do not touch the appliance surface.
 - Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.

1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- **CAUTION:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in

the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
 - **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
 - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
 - Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
 - Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
 - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
 - When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.
- Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
 - To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).




This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household

waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.



Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Make sure the oven door is closed completely when the appliance is turned on and keep it closed as much as possible while baking.

Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

When the cooking time is long, over 30 minutes, reduce the oven temperature to the lowest setting during the last phase (3-10 minutes), based on the overall cooking time. The residual heat inside the oven will continue cooking the food.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and En-

ergy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1. This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

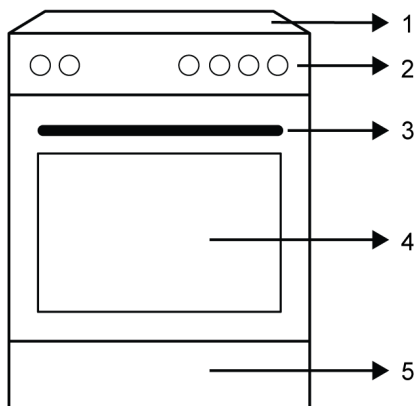
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user’s manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

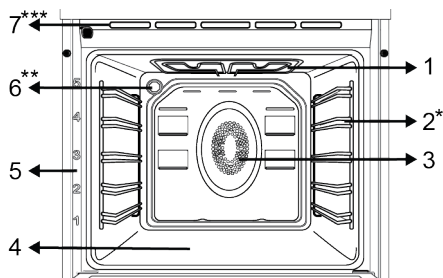
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



- 1 Hob section
- 2 Control panel
- 3 Handle
- 4 Door
- 5 Bottom part

3.1.1 Cooking unit

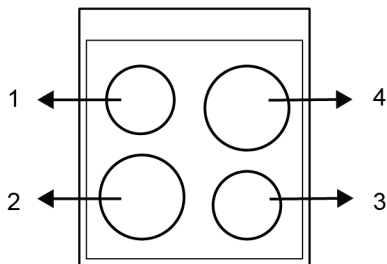


- 1 Upper heater
 - 2 Wire shelves *
 - 3 Fan motor (behind the steel plate)
 - 4 Lower heater (under the steel plate)
 - 5 Shelf positions
 - 6 Lamp **
 - 7 Ventilation holes ***
- * Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

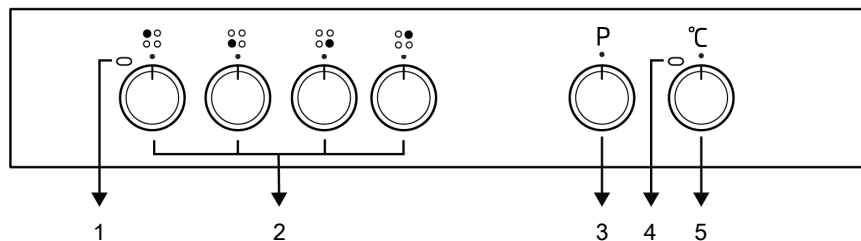
*** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Single cooking zone
- 2 Front left - Single cooking zone
- 3 Front right - Single cooking zone
- 4 Rear right - Single cooking zone

3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Active hob warning lamp
- 2 Hob control knobs
- 3 Function selection knob
- 4 Thermostat lamp
- 5 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator








You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective cooking zone. You may infer which zone it controls from the symbols on the control panel.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted top heating	*	The hot air heated by the upper heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

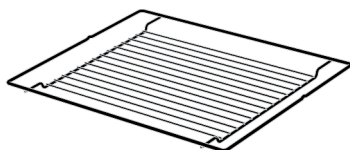
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



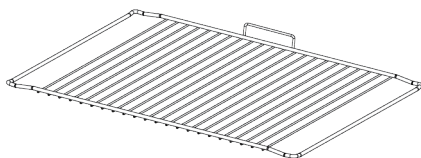
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

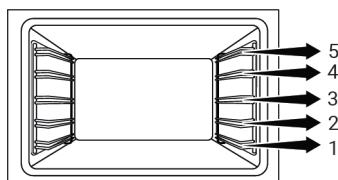


3.5 Use of Product Accessories

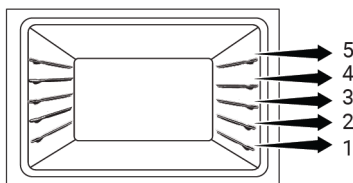
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



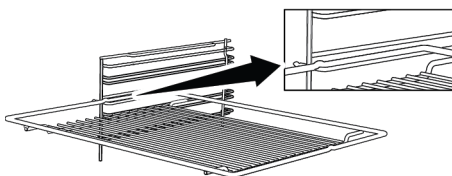
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

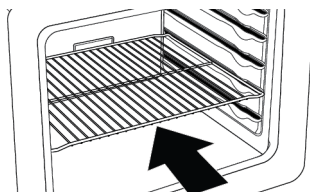
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

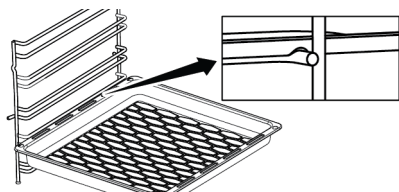


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

It is also important to place the trays on the side wire shelves correctly. Place the tray between the wire shelves as shown in the figure. For a good cooking performance, the tray should be placed on the wire shelf

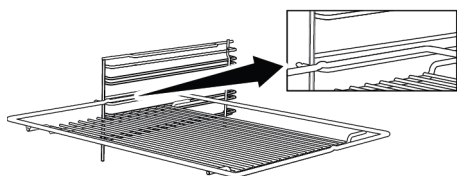
in a way that it fits into the stopper slot. It should not be placed against the rear wall of the oven by bypassing the stopper slot.



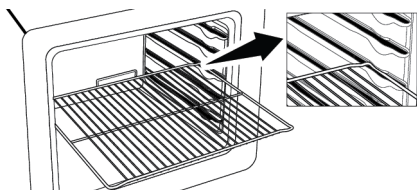
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

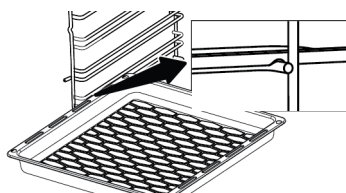


On models without wire shelves :



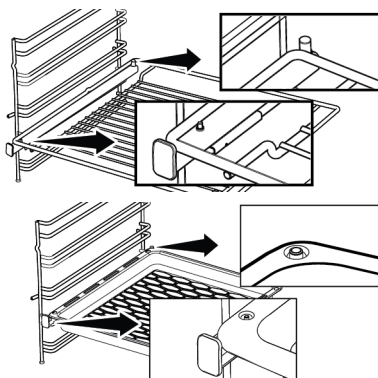
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /500 /600
Voltage/Frequency	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm2 (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm2 (3N)
Total power consumption (kW)	7,8
Oven type	Multifunction oven
Front left	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1700 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1700 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 Installation

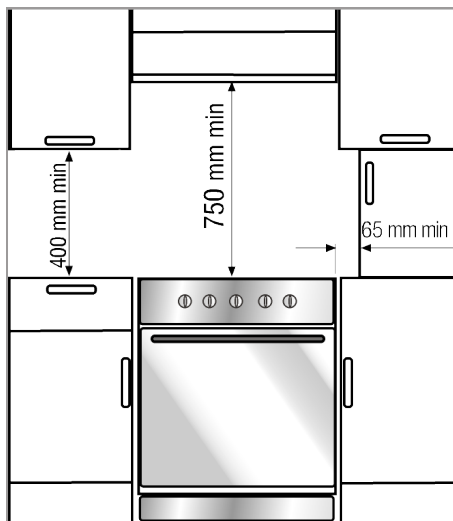
! General information

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

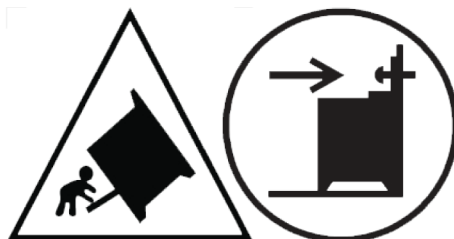
4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



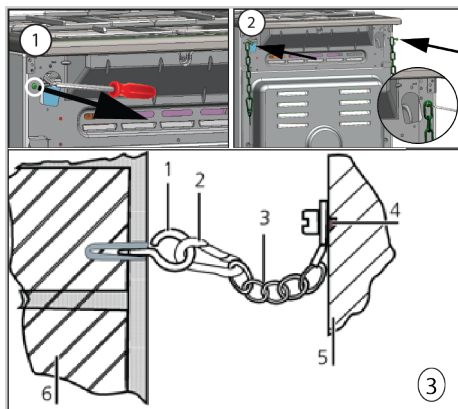
In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

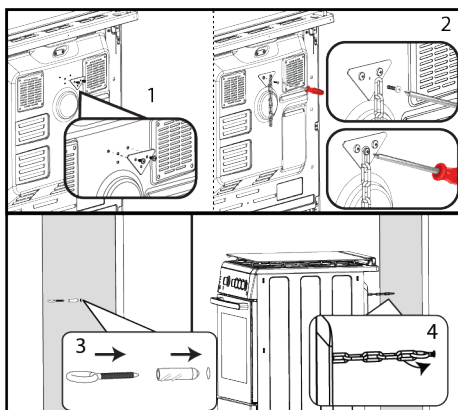


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

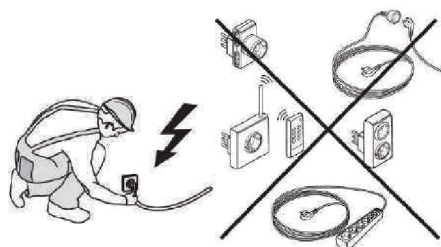
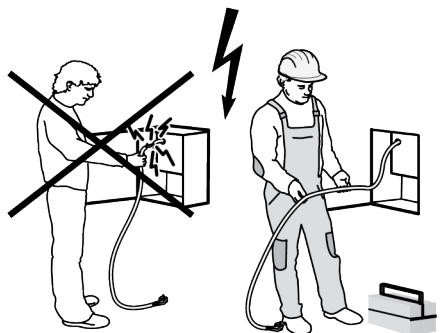
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

4.2 Electrical connection



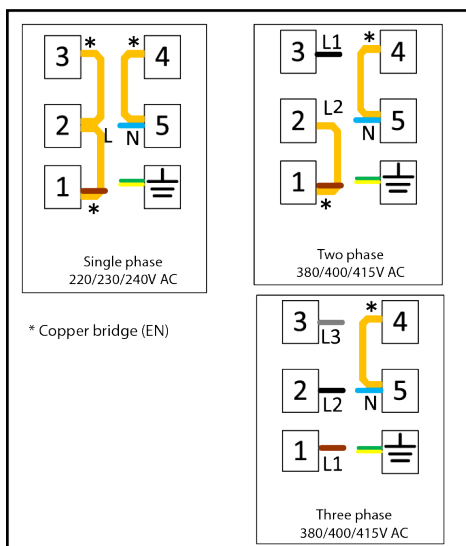
- Disconnect the product from the power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock.
- Connect the product to a grounded socket/line protected by a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the "Technical Specifications" table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.

- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug and outlet/outlet, you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown/Black = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 3-phase connection:

- Brown = L1 (Phase)
- Black = L2 (Phase)
- Grey = L3 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

4.3 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

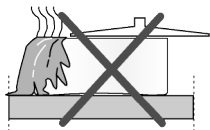
6.1 General information on hob usage

- Refrain from using unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Refrain from heating the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so refrain from putting the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.

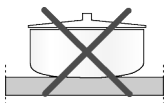
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Refrain from placing the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

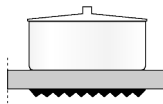
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Refrain from using aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



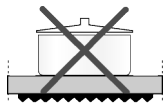
- Use pots/pans with flat bases



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



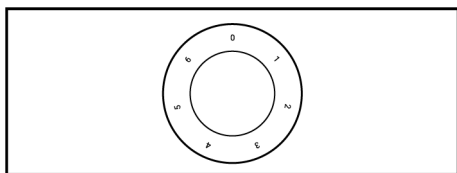
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Operation of the hobs



To operate the vitro-ceramic hobs, the hob control knobs are used. To obtain your desired cooking level, switch the hob control knob to the desired level.

The hob(s) may have 3, 6 or 9 operating levels as per the model of your appliance. You may select the relevant level for your cooking type by referring to the table below.

6 levels:

1 : Heating

2 – 3 : Boiling, Resting

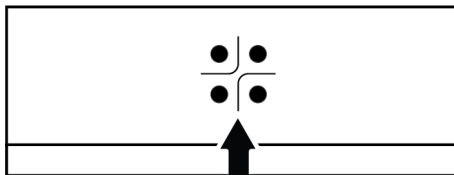
4 – 6 : Baking, Frying, Boiling

Turning off the vitro-ceramic zones

Bring the hob knob to OFF position (top).

Excess heat indicator

Vitro-ceramic zones are equipped with an operating lamp and a hot zone warning indicator.



Hot zone warning indicator shows the position of the turned on hob, and it remains lit after it is turned off. A flickering light on the hot zone warning indicator is not a malfunction.



Hob surface may cool down at different periods as per usage. Hob surface may be hot even when the warning indicators are not lit. Ensure that the surface is cooled down prior to coming to contact with it. Otherwise, you may burn your hand!

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

7.2 Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Selecting the temperature and oven operating function.

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
 2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.

- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.

- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.

- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	175	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	175	30 ... 50
Cakes in cooking paper	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160 - 170	20 ... 30
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	180 - 200	10 ... 20
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	160 - 170	20 ... 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	20 ... 30
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	190	20 ... 35
Leaven	Standard tray *	Top and bottom heating	3	190	20 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	25 ... 45
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	1	200	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.

- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	25 mins. 220/ max, after 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	25 mins. 220/ max, after 190	70 ... 90
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	55 ... 65
Turkey (meat cubes)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	25 mins. 220/ max, after 190	70 ... 120
Fish	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General information

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open.**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C) *	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	25 ... 35
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 30

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C) *	Baking time (min) (approx.)
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

* If the grill temperature cannot be adjusted in your product, your grill function will work at the maximum temperature value.

8.1.4 Test foods

Cooking table for test meals

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	25 ... 35
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning".)

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.

- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

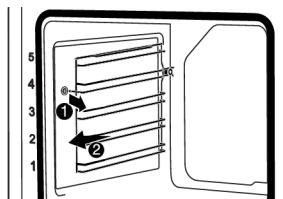
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

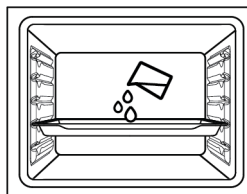
9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 300 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.



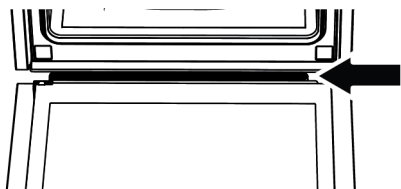
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 25 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



9.7 Cleaning the Oven Door

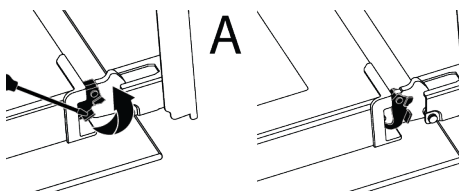
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**".

After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

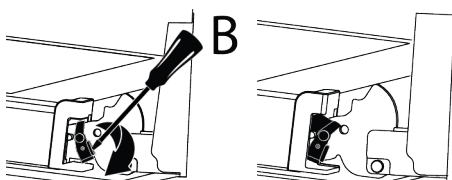
Removing the oven door

1. Open the oven door.

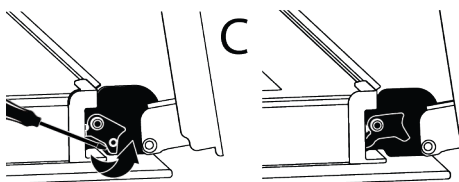
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



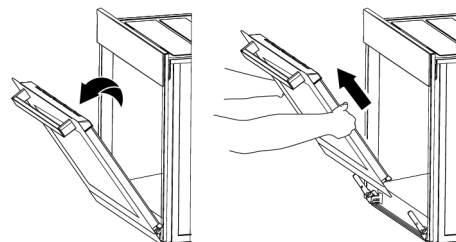
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



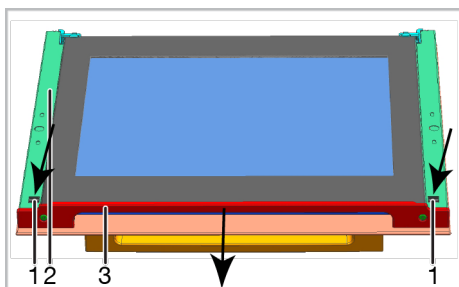
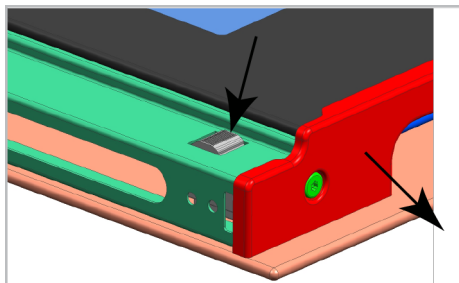
- Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

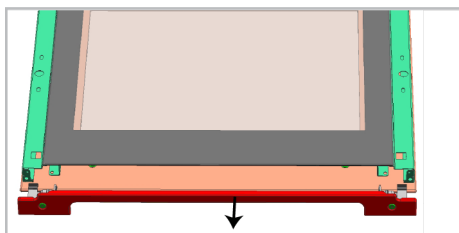
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

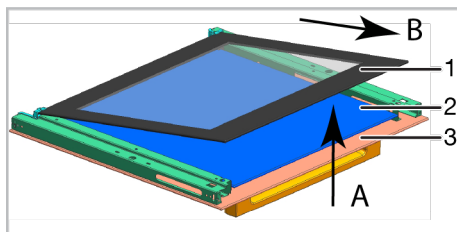
- Open the oven door.



- Tab
- Frame
- Profile

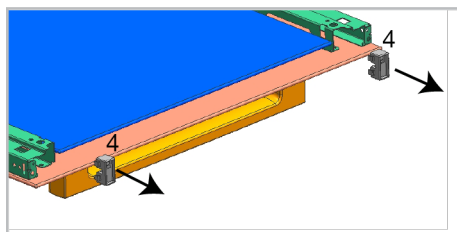


- As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



- Innermost glass panel
- Inner glass panel*
- Outer glass panel
- * It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

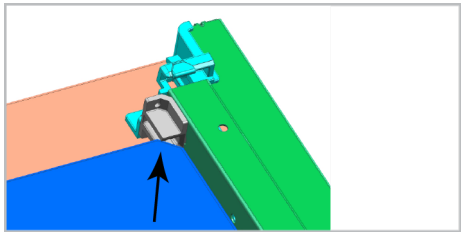
- As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction "A" and pull it out in direction "B"
- If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



- Glass holder connecting element*
- * It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

- Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
- As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



- 7. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
- 8. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

- 9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
- 10. Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General information

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures

above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

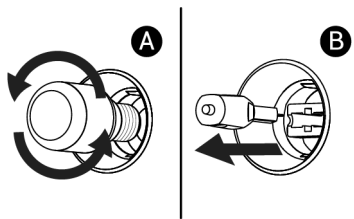
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

- 1. Disconnect the product from the electricity.
- 2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



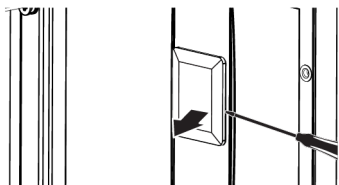
- 3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- 4. Refit the glass cover.

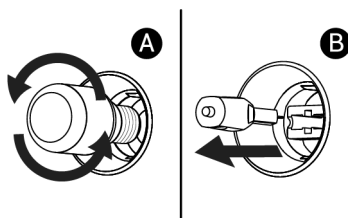
If your oven has a square lamp,

- 1. Disconnect the product from the electricity.
- 2. Remove the wire shelves according to the description.



- Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it

with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Indesit 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.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumade pindade hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	38
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	38
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	38
1.3 Elektriõhutus.....	39
1.4 Transpordiohutus.....	41
1.5 Paigaldamise ohutus	41
1.6 Kasutusohutus	42
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	43
1.8 Tarvikute kasutus	44
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	44
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	45
2 Keskkonnajuhised.....	46
2.1 Jäätmedirektiiv	46
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	46
2.2 Pakendi teave	46
2.3 Soovitused energiasäästuks	46
3 Teie toode.....	47
3.1 Toote tutvustus	47
3.1.1 Toiduvalmistamise seade	47
3.1.2 Hobuse osa	47
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine.....	47
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	48
3.4 Toote tarvikud.....	49
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	49
3.6 Tehniline kirjeldus	52
4 Paigaldamine	53
4.1 Õige paigalduskoht	53
4.2 Elektriline ühendus	54
4.3 Toote paigutamine	55
5 Esmakasutus	56
5.1 Seadme esmane puhastamine.....	56
6 Pliidiplaadi kasutamine	56
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	56
6.2 Pliidiplaatide töö.....	57
7 Ahju kasutamine	58
7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta..	58
7.2 Ahju juhtseadme töö	58

8 Üldine teave toiduvalmistamise kohta	58
8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta.....	58
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	59
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha	61
8.1.3 Grill	62
8.1.4 Katsetatud road.....	62
9 Hooldus ja puhastus	63
9.1 Üldteave puhastamise kohta.....	63
9.2 Tarvikute puhastamine	64
9.3 Pliidiplaadi puhastamine.....	64
9.4 Juhtpaneeli puhastamine	64
9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	65
9.6 Hõlbus aurupuhastus.....	65
9.7 Ahjuukse puhastamine	66
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	66
9.9 Ahjuvalgusti puhastamine	68
10 Veotsing	69

ET

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.

1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.

1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.

- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
- Pöörake pottide ja pannide käepidet leti küljele, et lapsed ei saaks seda haarata ega põletada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on avatud, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Ahi võib ümber kukkuda või kahjustada uksehingi.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:
 1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
 2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
 3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
 4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud,

olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitseüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupesaga, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele.

Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
 - Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
 - Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
 - **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Kui Teie seadmepool on toitejuhe ja pistik:
- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud

pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesassa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.

- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmest.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.

- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Ärge paigaldage seadet vaibaga kaetud põrandale. Kui õhk ei saa seadme all ringelda, võivad elektridetailid üle

kuumeneda. See võib põhjustada probleeme seadme töös.

- Toode peab paigutama otse puhtale, tasasele ja kõvale pinnale. Seda ei tohiks asetada soklile või alusplaadile. Tooteid ei tohi paigutada papp- või plastplaatidele.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesaga, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku

pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

- Toote paigalduskoha taga- või külgeinalale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesaga. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisiki.



1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.



1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

1.8 Tarvikute kasutus

- Oluline on tootega kaasasolevaid tarvikuid õigesti kasutada. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Toote lisaseadmete kasutamine**”.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult köögiseadme tootja poolt projekteeritud või tootja poolt kasutusjuhendis sobivana märgitud või seadmesse sisseehitatud pliidikatteid ja kaitseseinu. Ebasobivate kaitsevahendite kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage

- toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Kui ahi on kasutusel, **ÄRGE KUNAGI** asetage küpsetusplaati, nõusid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhja. Kuumuse kogunemine võib kahjustada ahju põhja ja isegi ahjukappi või köögipõrandat.

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Traatgrilli kasutamisel tuleks alumisele restile asetada plaat. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

- Ärge kasutage ahju esiukse ja ahju ülemise ukse klaasi (kui see on varustatud) puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid,

metallkammi, küürimislappi, nõudepesudraati või pleegitusvahendit. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta

koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

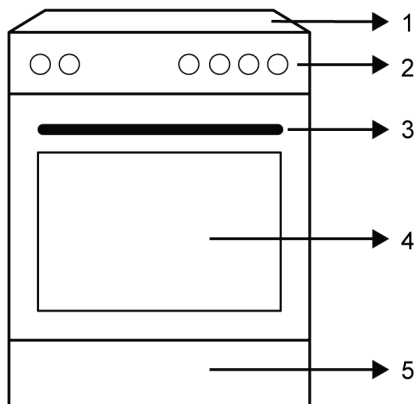
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulutage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.
- Võtke arvesse pottide/pannide ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurus. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekannet küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

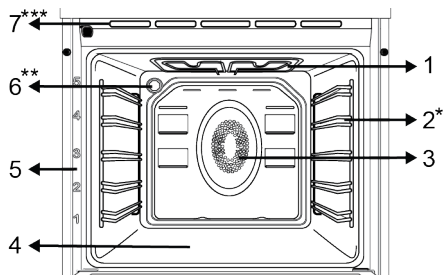
Sellest jaotisest leiata toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



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

3.1.1 Toiduvalmistamise seade



- 1 Ülemine kütteseade

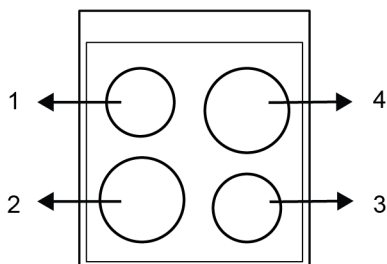
- 2 Traadist riulid *
- 3 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 4 Alumine kütteseade (terasplaadi all)
- 5 Riulite positsioonid
- 6 Lamp **
- 7 Ventilatsiooniavald ***

* 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.

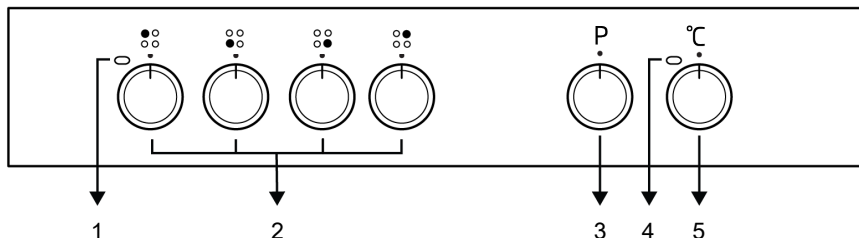
*** See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.1.2 Hobuse osa



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

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 Aktiivse pliidiplaadi hoiatuslamp | 2 Pliidiplaadi juhtnupud |
| 3 Funktsiooni valimise nupp | 4 Termostaadi lamp |
| 5 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.

Pliidiplaadi juhtnupud

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppude abil. Iga nupp juhhib vastavat tsooni. Juhtpaneelil olevate sümboolite järgi saate järeldada, millist tsooni see juhhib.

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 kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub 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.
	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.

	Ülemine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdset ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib toiduvalmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riulitel.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.

* Teie toote 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

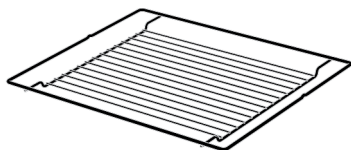
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitide ja suurte tükkide praadimiseks.



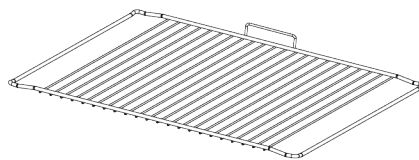
Traatgrill

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

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

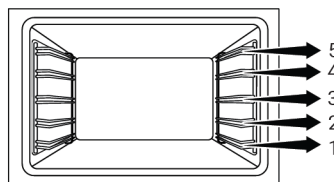


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

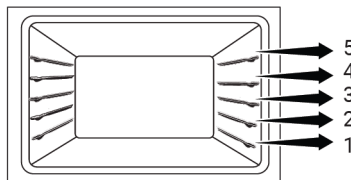
Toiduvalmistamise riigid

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

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

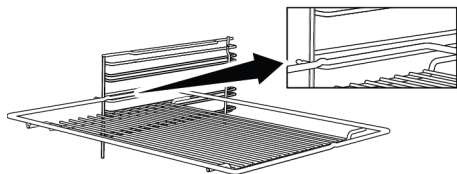


Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

Traatriuliga mudelitel :

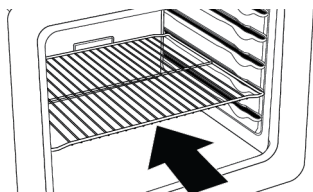
Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulitele. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada

traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

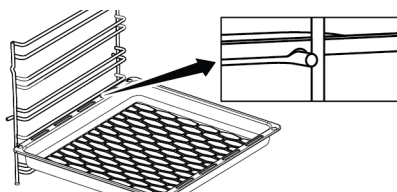
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine toiduvalmistamisriiulitele

Traatriiuliga mudelitel :

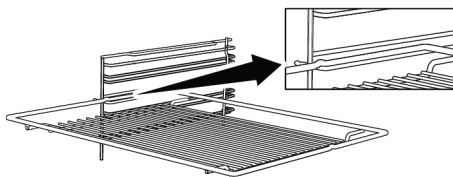
Samuti on oluline asetada alused õigesti külgraadist riiulitele. Asetage alus traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud. Hea küpsetusvõime tagamiseks tuleb alus asetada traadiriiulile nii, et see sobitub piduripessa. Seda ei tohi asetada vastu ahju tagaseina, minnes mööda korgipesast.



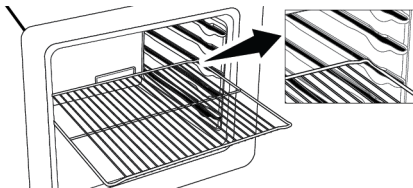
Traatresti peatamisfunktsioon

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 :

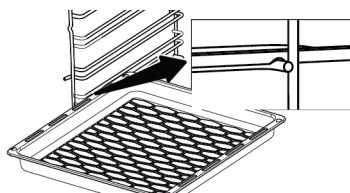


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



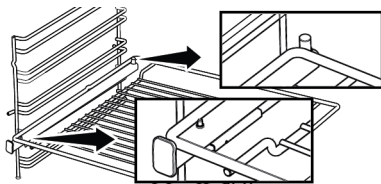
Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

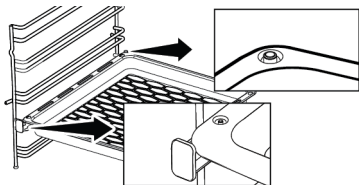
Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele -Traatriiulitega 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	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Energiatarve (kW)	7,8
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi
Eesmine vasakpoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	1700 W
Tagumine vasakpoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	140 mm
Võimsus	1200 W
Eesmine parempoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	140 mm
Võimsus	1200 W
Tagumine parempoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	1700 W

Põhitõed: Elektriühjude 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 keskkonningimustest.

4 Paigaldamine

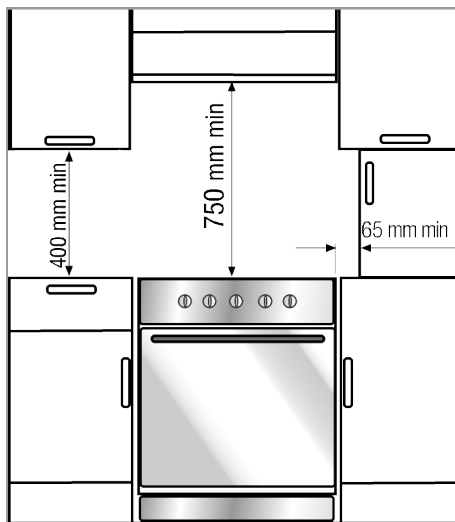
⚠ Üldine teave

- 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 mittevõlatatud 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.

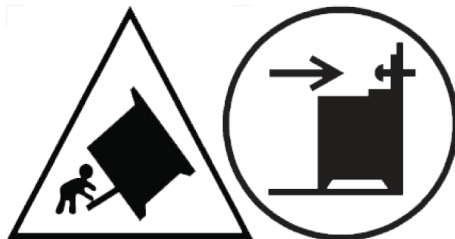
4.1 Õige paigalduskoht

- 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, kúpsetusvahendite 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 mõõtmes 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).



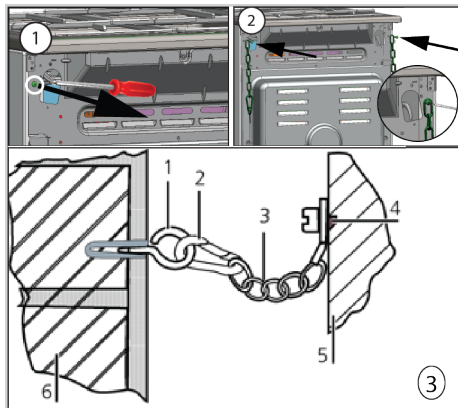
Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

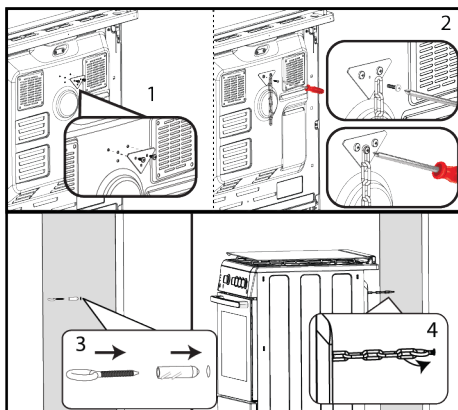
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga kõõgi seinale külge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvaketti (3).



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

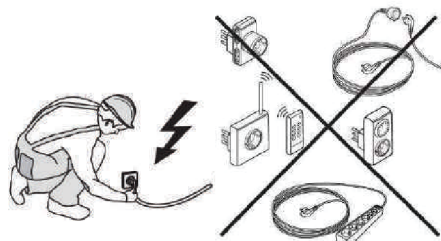
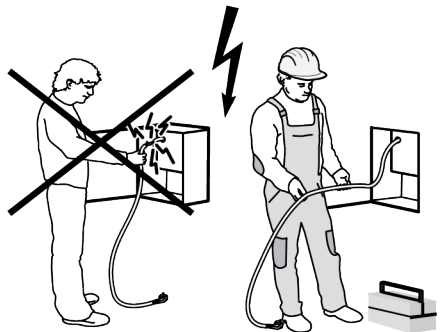
Kui teie tootel on 1 turvaketti;

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



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

4.2 Elektriline ühendus



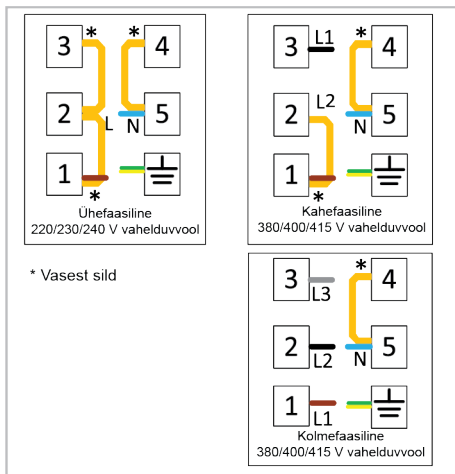
- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toote maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud 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 elektrilöökk, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Märgistusplaat on nähtav kas siis, kui seadme üks 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 käsitsemisel ja tühistada toote garantii.
- Soovitav on kasutada rikkevoolukaitselülitit täiendavana kaitsena.

Kui toode on valmistatud kaabliga ja ilma pistikuta:

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) \oplus (Maandus)

Kui teie toitejuhtme tüüp on 5-juhtmeline, siis 3-faasilise ühenduse jaoks:

- Pruun = L1 (Faas)
- Must = L2 (Faas)
- Hall = L3 (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E) \oplus (Maandus)

4.3 Toote paigutamine

1. Lükake toode kõõgi seina poole.
2. Kinnitage toote külge ühendatud turvakett seina külge.
3. 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

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.

2. Kontrollige elektrilisi funktsioone.

5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

5.1 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 käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

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

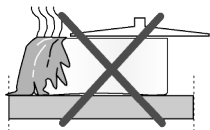
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

- 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.

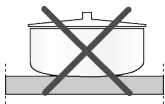
- Pange keedupotidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage pottide ja pannide katet põletitele/tsoonidele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Näpunäiteid klaaskeraamiliste pindadega pliidiplaatide kohta

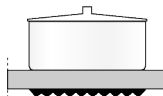
- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja suured temperatuuride erinevused seda ei mõjuta.
- Kasutage ainult töödeldud põhjaga keedupotte ja panne. Teravad servad võivad pinda kriimustada.
- Hoidu alumiiniumist pottide/pannade ja pottide kasutamisest. Alumiinium rikub pliidiplaadi pinda.
- Pritsmed võivad kahjustada pliidiplaadi pinda ja põhjustada tulekahju.



- Kasutage tasase põhjaga potte/panne.



- Kasutage ainult tasase põhjaga keedupotte ja panne. Need võimaldavad hõlpsamat soojusülekannet.



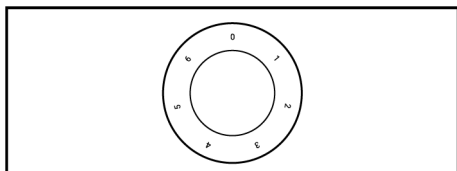
- Kui keedupoti läbimõõt on liiga väike, energia on raisatud.



Soovitatavad keedupottide/pannade suurused

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Pliidiplaatide töö



Klaaskeraamiliste keeduplaatide kasutamiseks kasutatakse juhtnuppe. Soovitud võimsuse tasemele jõudmiseks keerake nuppu soovitud tasemeni.

Ürününüzün modeline göre elektrikli ocak gözünüz/gözlerinin 3, 6 ya da 9 çalışma seviyesine sahip olabilir. Aşağıda pişirme türünüze göre ilgili seviye belirtilmiştir.

6 seviyeli:

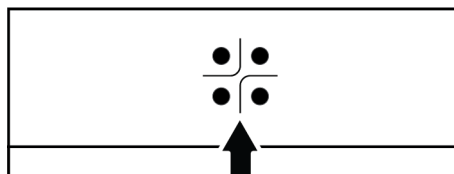
- 1 : Isıtma
- 2 – 3 : Haşlama, Dinlendirme
- 4 – 6 : Pişirme, Kızartma, Kaynatma

Klaaskeraamiliste alade väljalülitamine

Keerake juhtnupp asendisse VÄLJAS (ülemine asend).

Liigse kuumuse indikaator

Klaaskeraamilised alad on varustatud tööolambi ja kuuma ala hoiatusindikaatoriga.



Kuuma ala hoiatusindikaator näitab sisselülitatud keeduplaadi asukohta ja see jääb põlema ka pärast selle väljalülitamist. Kuuma ala hoiatusindikaatori vilkuv tuli ei ole riike.



Pliidiplaadi pind võib kasutamise ajal erineva kiirusega jahtuda. Pliidiplaadi pind võib olla kuum ka siis, kui hoiatusnäidikud ei põle. Enne kokkupuutumist pinnaga veenduge, et see on jahtunud. Vastasel juhul võite oma käe kõrvetada!

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 ventilatsioonivade 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

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).

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 sätted 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 füüsiline nähtus.
- Olenevalt toidust võib ahju siseklaasile tekkida kondensaat või veeaur higistamise või tilkumisenähtusena. 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 valmistamist 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.
- 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.

8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.

Vihjeid pagari toodete kohta

- Kui pagari toode on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagari toode valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagari toode ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagari toode on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagari toote jaoks kasutatav

kastmekogus ei ole kogunenud pagari toote põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagari toote vahel jaotada.

- Küpsetage oma pagari toodet 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

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	175	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	175	30 ... 50
Koogid pabervormides	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160 - 170	20 ... 30
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180 - 200	10 ... 20
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160 - 170	20 ... 30
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	20 ... 30
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	190	20 ... 35
Juuretis	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	190	20 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	25 ... 45
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	1	200	10 ... 20

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 riiulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riili 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 ... 100
Lambakints (pajaroo)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 190	70 ... 90
Praetud kana (1,8-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, pärast 190	55 ... 65
kalkun (lihakuubikud)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	25 min. 220/max, pärast 190	70 ... 120
Kala	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30

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	Riuli asend	Temperatuur (°C) *	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	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 Katsetatud road

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

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 ... 3

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloride 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.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti 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

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat 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-, tärklise-, 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

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- 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 klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna 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 käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- 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 ei ole sätestatud teisiti.

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutusplind

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 kohe, 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

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.

- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- 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.

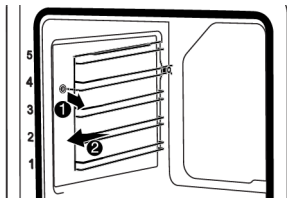
Ahju külgeinte puhastamine

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 külgeina tüüpidele.

Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



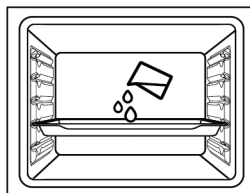
3. Riulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

9.6 Hõlbust aurupuhastus

Antud funktsioon pehmen dab 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. Valage ahjuplaadile 300 ml vett ja asetage see teisele ahjuriulile.

i Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.



3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 25 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuks 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 käsna 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 pehmen damiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaad 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.

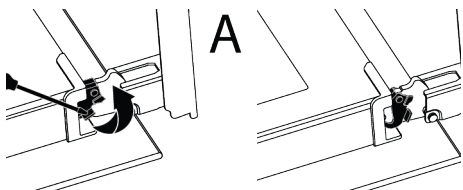


9.7 Ahjuukse puhastamine

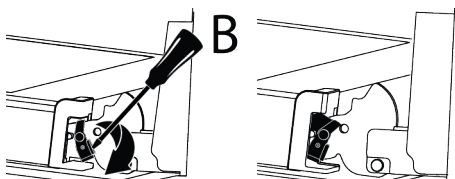
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga.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

Ahjuukse eemaldamine

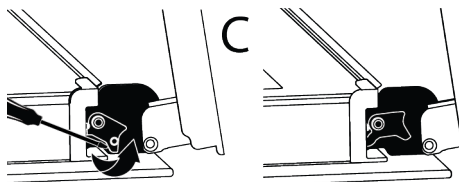
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide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



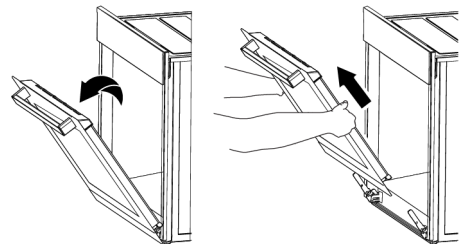
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



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



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



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

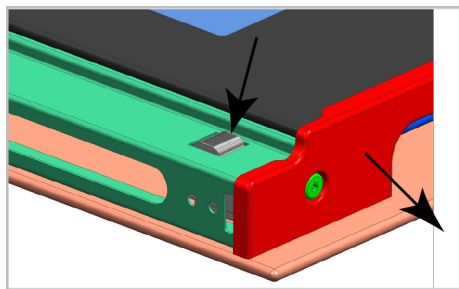


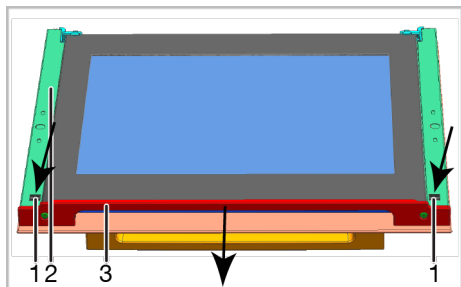
Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

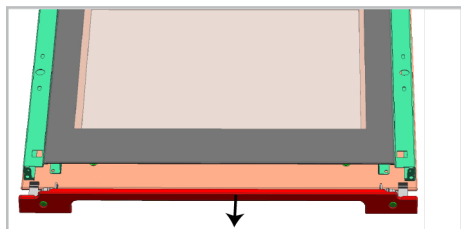
Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.

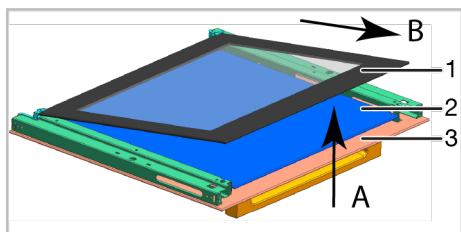




- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



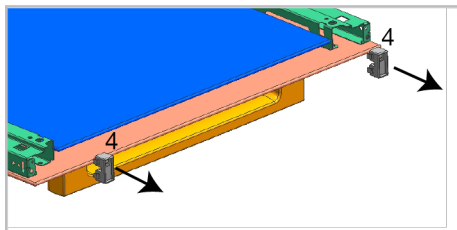
2. Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakk (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



- 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.

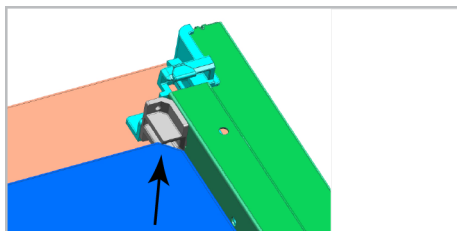


- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*

* 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 plastpesa.

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.

i 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 järgmiste sammude.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

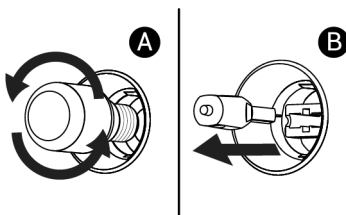
Üldine teave

- 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 läbimõõduga 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,

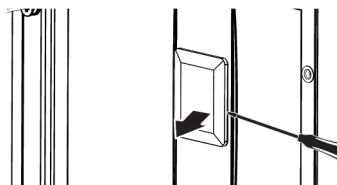
1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.

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.

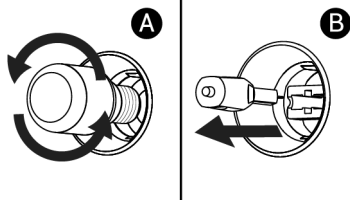


4. Pange klaasist kaas tagasi.
Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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 Veatsing

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.

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.

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELI määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (VATT)	PERIOOD(MINUTIT)*
Väljaspool	0,3	-
Ooterežiim	-	-
Ooterežiim koos teabe- või olekukvariga	-	-
Võrgustatud ooterežiim	-	-

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

