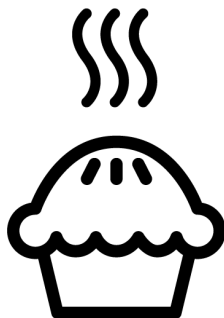




Ahi

Kasutusjuhend



W5G8LMSWTA

®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel

485302885_3/ ET/ R.AA/ 19.02.25 12:31
7786986837

Tere tulemast!

Hea klient,

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

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

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

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

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisukord

1 OHUTUSJUHISED.....	4
1.1 LUBATUD KASUTAMINE.....	6
1.2 PAIGALDAMINE.....	7
1.3 GAASIÜHENDUS.....	9
1.4 ELEKTRIHOIATUSED	10
1.5 PUHASTAMINE JA HOOLDUS	11
2 Keskkonnaalased juhised.....	12
3 Teie toode.....	12
3.1 Toote tutvustus	13
3.1.1 Toiduvalmistamise seade	13
3.1.2 Hobuse osa	13
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine.....	13
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	14
3.4 Toote tarvikud.....	15
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	16
3.6 Tehniline kirjeldus	18
4 Paigaldamine.....	21
4.1 Õige paigalduskoht	21
4.2 Elektriline ühendus	23
4.3 Gaasiühendus	24
4.4 Toote paigutamine	26
4.5 Gaasi muundamine	27
5 Esmakasutus	29
5.1 Esmaseadistus	29
5.2 Seadme esmane puhastamine.....	30
6 Pliidiplaadi kasutamine	30
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	30
6.2 Pliidiplaatide töö.....	31
7 Ahju kasutamine	32
7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	32
7.2 Ahju juhtseadme töö	32
7.3 Auruga toiduvalmistamine.....	34
7.4 Sätted	35
8 Üldteave küpsetamise kohta	36
8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta	36
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....	37
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....	39
8.1.3 Grill.....	39
8.1.4 Aurutamine.....	40
8.1.5 Katsetatud road	41

9 Hooldus ja puhastus	41
9.1 Üldteave puhastamise kohta	41
9.2 Tarvikute puhastamine	43
9.3 Pliidiplaadi puhastamine.....	43
9.4 Juhtpaneeli puhastamine	44
9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	44
9.6 Hõlbus aurupuhastus.....	45
9.7 Ahjuukse puhastamine	46
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	46
9.9 Ahjuvalgusti puhastamine	48
10 Veotsing	49



1 OHUTUSJUHISED

ET

OLULINE LUGEDA JA JÄLGIDA

! Need juhised kehtivad, kui seadmel on riigi sümbol. Kui sümbol ei ilmu seadmele, on vaja tutvuda paigaldusjuhendiga, mis peaks sisaldama vajalikke juhiseid seadme muutmiseks riigi kasutustingimustele vastavaks.

! ETTEVAATUST!

Gaasiküpssetamiseseadme kasutamine põhjustab soojust, niiskust ja põlemissaaduste tekkimist ruumis, kuhu see paigaldatakse. Veenduge, et köök on hästi ventileeritud, eriti kui seade on kasutusel: hoidke loomulikud ventilatsioonivad lahti või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade (mehaaniline väljatõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni suurendamist (võimaluse korral), et eemaldada põlemissaadused ohutult välisõhku, pakkudes samal ajal ruumiõhu vahetamist täiendava ventilatsiooniga. Enne täiendava ventilatsiooni paigaldamist konsulteerige professionaaliga.

! Käesolevas juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mis võib põhjustada varalist kahju või kehavigastusi.

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

! Seade tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele eeskirjadele ja seda tohib kasutada ainult hästi ventileeritavas ruumis. Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege juhiseid.

! Kui põleti leegid on kogemata läbi põlenud, keerake põleti juhtnupp väljalülitatud asendisse ja ärge proovige seda uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

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

! HOIATUS: kui pliidi pind on pragunenud, ärge kasutage seadet – elektrilöögi oht.

⚠ HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.

⚠ ETTEVAATUST: küpsetusprotsessi tuleb jälgida. Lühikest küpsetusprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

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

⚠ Ärge kasutage pliidi tööpinnana ega toena. Hoidke riideid või muid tuleohtlikke materjale seadmest eemal, kuni kõik komponendid on täielikult maha jahtunud – tuleoht.

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

sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta puhastada ega hooldada seadet.

⚠ ETTEVAATUST: Kuumutusplaadi klaasi purunemise korral: lülitage kohe välja kõik põletid ja kõik elektrilised kütteelemendid ning isoleerige seade toiteallikast; ärge puudutage seadme pinda; ärge kasutage seadet.

⊘ Klaaskate võib soojenedes sisse tungida. Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised plaadid välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb.

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

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Kui seade sobib sondi kasutamiseks, kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuuriandurit - tuleoht.

⚠ Hoidke riideid või muid tuleohtlikke materjale seadmest eemal, kuni kõik komponendid on täielikult maha jahtunud - tuleoht. Olge alati tähelepanelik,

kui valmistate rasva- või õlisisaldusega toite või lisate alkohoolseid jooke - tuleoht. Pannide ja tarvikute eemaldamiseks kasutage ahjukindaid. Keetmise lõpus avage uks ettevaatlikult, lastes kuumal õhul või aurul enne õõnsusesse sisenemist järkjärgult välja voolata - see võib põhjustada põletusi. Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuuma õhuavasid - tuleoht.

 Olge ettevaatlik, kui ahjuuks on avatud või all, et vältida ukse löömist. Toitu ei tohi jätta toote sisse ega peale rohkem kui üheks tunniks enne või pärast küpsetamist.

 HOIATUS: väljuv gaas võib süttida. Seadet ei tohi kasutada kauem kui 15 sekundit. Kui 15 sekundi pärast põleti ei sütti, lõpetage seadme kasutamine ja avage sahtli uks ja/või oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite põleti uuesti süüdata.

1.1 LUBATUD KASUTAMINE

 ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadme, näiteks taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

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

 ETTEVAATUST! See seade on mõeldud ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumide kütmiseks.

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

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

 Kasutage potte ja panne, mille põhjad on põletiga sama laiad või veidi suuremad (vt konkreetset tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidi serva.

 Võrede ebaõige kasutamine võib pliiti kahjustada: ärge asetage võresid tagurpidi ega libistage neid üle pliidi.

 Ärge laske põleti leegil ulatuda üle panni serva.

 Mitte kasutada: malmist võred, ollarikivid, terrakotapotid ja pannid. Soojushajutid, näiteks metallvõrk või mis tahes muud tüüpi. Kaks põleti samaaegselt ühe anuma jaoks (nt veekeetja).

 Kui tarnitava gaasi kohalikud tingimused muudavad põleti süütamise raskeks, on soovitatav toimingut korrata, keerates nupu väikese leegi asendisse.

 Kapoti paigaldamisel pliidiplaadi kohale vaadake õige vahemaa saamiseks kapoti juhiseid.

 Võrede kaitsvad kummist jalad kujutavad endast väikelaste jaoks tõkestusohu. Pärast võre eemaldamist veenduge, et kõik jalad on õigesti paigaldatud.

1.2 PAIGALDAMINE

 Seadet peab käsitsema ja paigaldama kaks või enam inimest - vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõigete oht.

 Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

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

Kasutage juhistes näidatud gaasirõhule vastavaid rõhuregulaatoreid.

Ruum peab olema varustatud õhu väljatõmbesüsteemiga, mis eemaldab kõik põlemisgaasid.

Ruum peab võimaldama ka nõuetekohast õhuringlust, kuna põlemiseks on vaja õhku.

Õhuvool ei tohi olla väiksem kui 2 m³/h paigaldatud võimsuse kW kohta.

Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljastpoolt toru kaudu, mille sisemine ristlõige on vähemalt 100 cm²; ava ei tohi olla ummistuskindel.

Süsteem võib pakkuda põlemiseks vajalikku õhku ka kaudselt, st külgnevatest ruumidest, mis on varustatud ülalkirjeldatud

õhuringlustorudega. Need ruumid ei tohi siiski olla ühisruumid, magamistoad ega toad, mis võivad kujutada endast tuleohtu.

Vedel naftagaas vajub põrandale, kuna see on õhust raskem. Seetõttu peavad veeldatud naftagaasiballoone sisaldavad ruumid olema varustatud ka õhuavadega, mis võimaldavad lekke korral gaasi väljuda. See tähendab, et LPG balloone, kas osaliselt või täielikult täis, ei tohi paigaldada

ega ladustada ruumides või ladustamisaladel, mis on maapinnast allpool (keldrid jne). Soovitav on hoida ruumis ainult kasutatavat silindrit, mis on paigutatud nii, et see ei puutuks kokku välistest allikatest (ahjud, kaminad, ahjud jne) pärineva soojusega, mis võib tõsta silindri temperatuuri üle 50 °C.

Kui teil on raske põleti nuppe keerata, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib vigase põleti kraani välja vahetada.

Ventilatsiooniks ja soojuse hajutamiseks kasutatavad avad ei tohi kunagi olla kaetud.

 Ärge eemaldage seadet vahtpolüstüreenist alusest enne paigaldamist.

 Ärge paigaldage seadet dekoratiivukse taha - tuleoht.

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

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

1.3 GAASIÜHENDUS

 **HOIATUS:** Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

 **HOIATUS:** Selle seadme reguleerimistingimused on märgitud toote andmeplaadile.

 **Kontrollige,** kas gaasivarustuse rõhk vastab tabelis „Põleti ja otsaku tehnilised andmed“ toodud väärtustele.

 **HOIATUS:** seade ei ole ühendatud põlemissaaduste evakuaatsiooniseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata asjakohastele ventilatsiooninõuetele.

 **Kui** seade on ühendatud vedelgaasiga, tuleb reguleerimiskruvi võimalikult tihedalt kinnitada.

 **OLULINE:** Kui gaasiballoon või gaasimahuti on paigaldatud, peab see olema õigesti paigutatud (vertikaalsuunas).

 **HOIATUS:** Selle toiminguga peab läbi viima kvalifitseeritud tehnik.

 **Kasutage** gaasiühenduseks ainult painduvat või jäika metallvoolikut.

 **Ühendamine** jäiga toruga (vask või teras): Ühendamine gaasisüsteemiga peab toimuma viisil, mis ei tekita seadmele mingeid pingeid. Seadme toiteraamil on reguleeritav L-kujuline toruliitmik ja see on varustatud tihendiga, et vältida lekkeid. Tihend tuleb alati välja vahetada pärast toruliitmiku pööramist (tihend tarnitakse koos seadmega).

Gaasivarustuse toruliitmik on keermestatud 1/2 gaasisilindriline isane kinnitusdetail.

 **Paindliku** liigenditeta roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnitusega:

Gaasivarustuse toruliitmik on keermestatud 1/2 gaasisilindriline isane kinnitusdetail. Need torud tuleb paigaldada nii, et need ei oleks kunagi pikemad kui 2000 mm, kui need on täielikult välja sirutatud. Pärast ühendamist veenduge, et painduv metalltoru ei puutuks kokku ühegi liikuva osaga ega oleks kokku surutud.

Kasutage ainult torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

⚠ OLULINE: Kui kasutatakse roostevabast terasest voolikut, tuleb see paigaldada nii, et see ei puudutaks mööbli liikuvaid osi (nt sahtlit). See peab läbima ala, kus ei ole takistusi ja kus seda on võimalik kogu pikkuses kontrollida.

⚠ Seade tuleb ühendada peamise gaasivarustuse või gaasiballooniga vastavalt kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Enne ühendamist veenduge, et seade ühildub gaasivarustusega, mida soovite kasutada.

⚠ Kui see nii ei ole, järgige jaotises "Kohanemine eri tüüpi gaasidega" toodud juhiseid.

⚠ Pärast gaasivarustusega ühendamist kontrollige lekkeid seebiveega. Leegi stabiilsuse kontrollimiseks lülitage põletid sisse ja keerake nupud max asendist 1* miinimumasendisse 2*.

⚠ Gaasivõrgu või gaasiballooniga ühendamiseks võib kasutada painduvat kummist või terasest voolikut vastavalt kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele.

KOHANEMINE ERINEVAT TÜÜPI GAASIDEGA

(Selle toimingu peab läbi viima kvalifitseeritud tehnik.)

⚠ Seadme kohandamiseks muule gaasitüübile kui see, mille jaoks see on valmistatud (tähistatud termomärgistusega), järgige spetsiaalseid samme, mis on esitatud pärast paigaldamisjooniseid.

⚠ 1.4 ELEKTRIOHIOIATUSED

⚠ OLULINE: Andmesildil on teave voolu- ja pingekulu kohta.

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

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

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

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitut pistikupesa ega adapterit. Elektrikomponendid ei tohi pärast paigaldamist olla

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

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

 Kui toitekaabel tuleb välja vahetada, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

 **HOIATUS:** Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud, et vältida elektrilöögi võimalust.

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

1.5 PUHASTAMINE JA HOOLDUS

 **HOIATUS:** Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja vooluvõrgust lahti ühendatud. Kehavigastuste ohu vältimiseks kasutage kaitsekindaid (vigastuste oht) ja turvajalatseid (põrutusoht);

käsitsege kindlasti kahte inimest (vähendage koormust); ärge kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid (elektrilöögi oht). Tootja poolt volitamata

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

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

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

 Veenduge, et seade on enne puhastamist või hooldustööd maha jahtunud. - põletusoht.

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

! Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda, kui põletid ei ole oma korpuses.

2 Keskkonnaalased juhised

PAKKEMATERJALIDE UTILISEERIMINE

Pakendimaterjal on 100% taaskasutatav ja tähistatud ringlussevõtu sümboliga . Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus kooskõlas kohalike omavalitsuste jäätmekäitluseeskirjadega.

KODUMASINATE UTILISEERIMINE

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

see tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks sobivasse kogumiskeskusesse.

ENERGIASÄÄSTU NÕUANDED

Kuumutage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud toiduvalmistamislauas või retseptis. Kasutage tumedaid lakitud või emailitud küpsetusplaate, kuna need neelavad soojust paremini. Kasutage survekeetjat, et säästa veelgi rohkem energiat ja aega.

VASTAVUSDEKLARATSIOONID

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

Käesolev seade vastab Euroopa määruses 66/2014 ja 2019. aasta energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EList väljumise) eeskirjades sätestatud ökodisaini nõuetele kooskõlas Euroopa standardiga EN 30-2-1.

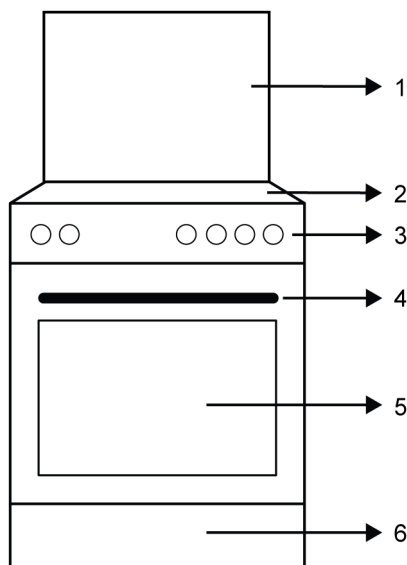
See toode võib sisaldada halogeenvalgustust (energiatõhususe klass G) või LED-valgusallikat (energiatõhususe klass F).



3 Teie toode

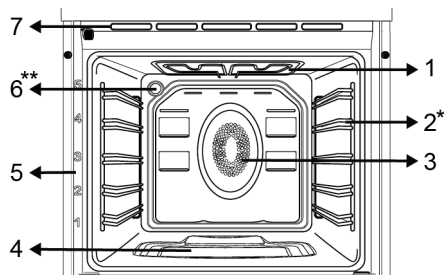
Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



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

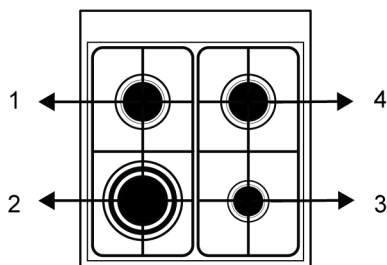
3.1.1 Toiduvalmistamise seade



- 1 Ülemine küttesead

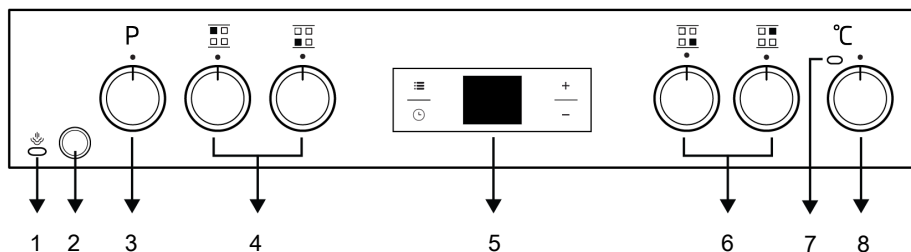
- 2 Traadist riulid
- 3 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 4 Veebassein auruga toiduvalmistamiseks
- 5 Riulite positsioonid
- 6 Lamp
- 7 Ventilatsiooniaavad
- * Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.
- ** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

3.1.2 Hobuse osa



- 1 Tagumine vasakpoolne - Tavaline põleti
- 2 Eesmine vasakpoolne - Vokipõleti
- 3 Eesmine parempoolne - Lisapõleti
- 4 Tagumine parempoolne - Tavaline põleti

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



- 1 Aururežiimiga küpsetamise/
puhastamise lamp
- 3 Funktsiooni valimise nupp
- 5 Taimer
- 7 Termostaadi lamp

- 2 Aururežiimiga küpsetamise/
puhastamise nupp
- 4 Pliidiplaadi juhtnupud
- 6 Pliidiplaadi juhtnupud
- 8 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 käitab vastavat põletit. Juhtpaneelil olevatest sümbolitest võite järeldada, millist põletit see juhib.

Aururežiimiga küpsetamise/puhastamise nupp

Kasutatakse auruga toiduvalmistamiseks ja puhastamiseks. Ei tööta elektrikatkestuse korral.

Aururežiimiga küpsetamise/puhastamise lamp

Näitab, et funktsioon aktiveeritakse, kui vajutada nuppu auruga küpsetamiseks või puhastamiseks. Ei tööta elektrikatkestuse korral.

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. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka auruga toiduvalmistamiseks.
	Alumine kuumutus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riulitasanditel. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka auruga toiduvalmistamiseks.
	3D-funktsioon	*	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorikütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

3.4 Toote tarvikud

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

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

Standardne salv

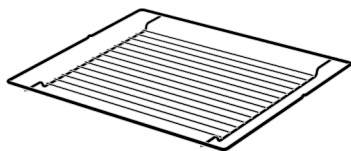
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



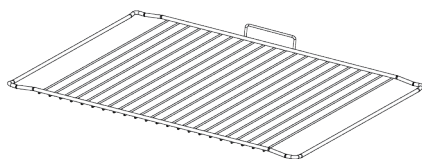
Traatgrill

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

Traatriiuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

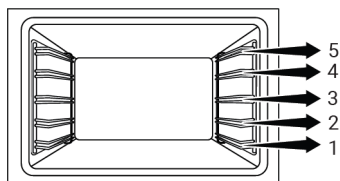


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

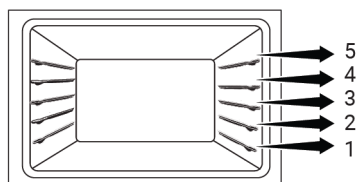
Toiduvalmistamise riulid

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

Traatriiuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

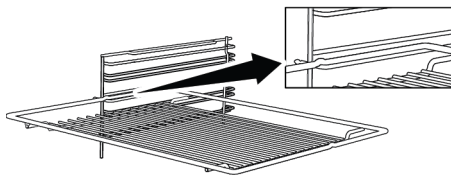


Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

Traatriiuliga mudelitel :

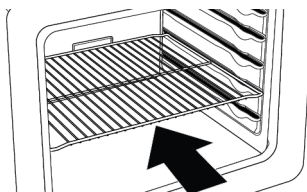
Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulitele. Traatrestil soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada

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



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

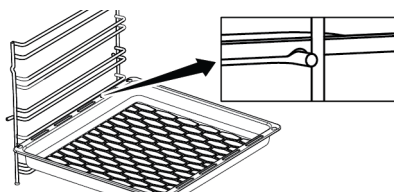
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riulile asetamisel üks suund. Traatrestil soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine toiduvalmistamisriiulitele

Traatriiuliga mudelitel :

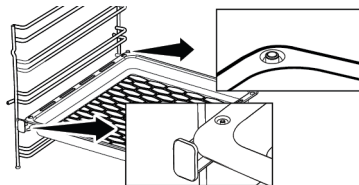
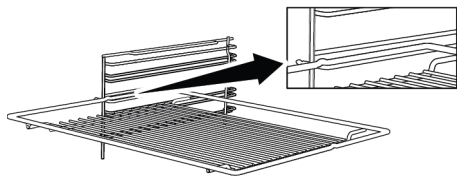
Samuti on oluline asetada alused õigesti külgtraadist riulitele. Asetage alus traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud. Hea küpsetusvõime tagamiseks tuleb alus asetada traadiriulile nii, et see sobitub piduripessa. Seda ei tohi asetada vastu ahju tagaseina, minnes mööda korgipesast.



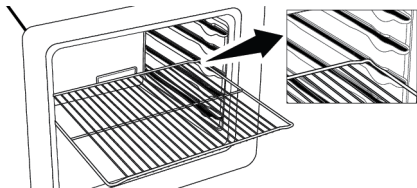
Traatrestil peatamisfunktsioon

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.

Traatriuliga mudelitel :

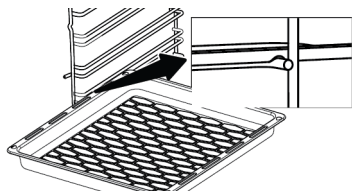


Ilma traatriuliteta mudelitel :



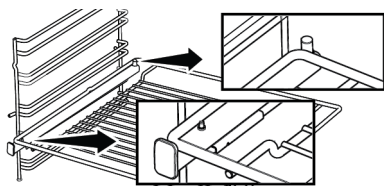
Salve peatamise funktsioon -Traatriuliga mudelitel

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



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele -Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

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



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /500 /600
Pinge/Sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	2,4
Gaasi kogutarbimine (kW)	7,5 kW (545 g/h - G30)
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Vokipõleti
Võimsus	2,5 kW (182 g/h - G30)

Eesmine parempoolne	Lisapõleti
Võimsus	1,0 kW (73 g/h - G30)

Tagumine vasakpoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)

Tagumine parempoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)

Gaasi tüüp/rõhk, millega toode on seadistatud:	
G20 20 mbar	

Gaasitoote kategooria

Kat. II 2H3B/P
Cat II 2ELs3B/P
Kat. I 2H

Gaasitüübid/rõhud, milleks toodet saab muundada:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar

Põhitõed: Elektri ahjude energiamärgistuse teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused määratakse standardkoormusel Ülemine ja alumine kuumutus / Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmisele prioriteedile sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

Riigi gaasikategooriad/tüübid/rõhk

Allpool esitatud tabelist leiate gaasi tüübi, rõhu ja gaasikategooria, mida saab kasutada riigis, kus toode paigaldatakse.

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
FR	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Kat. II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Kat. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Kat. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Kat. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
El	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
MK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Kat. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Kat. I	2H	G20,25 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektori tabel

Allolevas tabelis on toodud pihustite väärtused kõikide gaasitüüpide põlevmaterjalide jaoks gaasi muundamiseks. Pihusti väärtuste saamiseks vaadake tehnilist tabelit gaasitüüpide kohta, mida saate vastavalt oma põlevmaterjalidele ja riigile teisendada. Injektorid ei pruugi teie tootega kaasas olla. Saate selle hankida volitatud teenindusest või kohast, kust toote ostsite.

Toiduvalmistamise tsoonid									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,5 kW	118	81	137	132	108	118	153	78	71

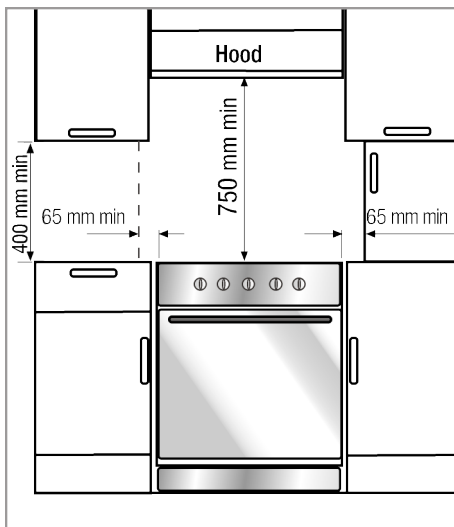
! Üldine teave

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

4.1 Õige paigalduskoht

- Asetage toode kõvale pinnale, sest toote all on õhukanalid. Seda ei tohi asetada alusele või pjedestaalile. Toote jalad ei tohi vajuda pehmetele pindadele, nt vaipadele jne.
- Köögipõrand peab olema võimeline kandma seadme raskust ja lisaks veel köögitarvete, kühvetusvahendite 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 mõõttes 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.

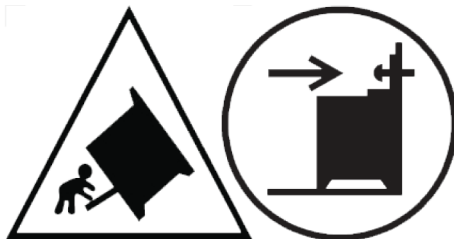


- Seda saab kasutada ka vabalt seisvas asendis. Lubage minimaalne kaugus 750 mm pliidi pinnast kõrgemal.
- Kui pliidi kohale tuleb paigaldada pliidi puhasti, vaadake pliidi puhasti tootja juhiseid paigalduskõrguse kohta (min. 650 mm).
- Seadme kõrval olev köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt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

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

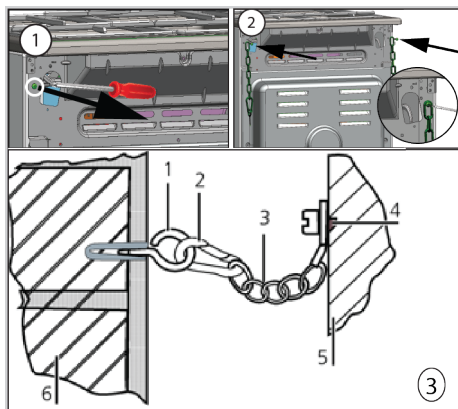
Hoiatus - kallutusohht!



Hoiatus: Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

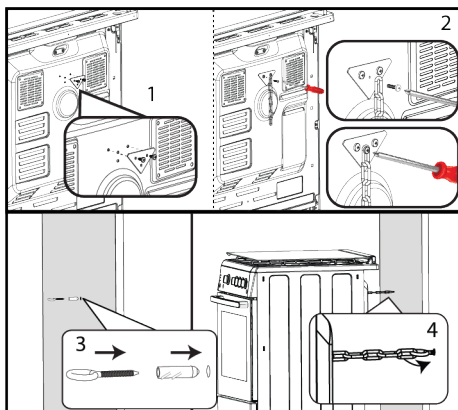
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga köögi seinale külge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvakett (3).



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

Kui teie tootel on 1 turvaketti;

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



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

Ruumi ventilatsioon

Kõik ruumid vajavad avatavat akent või samaväärset ning mõned ruumid vajavad ka püsivat ventilatsiooni. Põlemisõhk võetakse ruumiõhust ja heitgaasid paisatakse otse ruumi. Hea ventilatsioon on seadme ohutuks tööks hädavajalik.

Ruumid, mille uksed ja/või aknad avanevad otse väliskeskkonda

Otse väliskeskkonda avanevate uste ja/või akende ventilatsiooniava peab olema mõõtmetega, mis on esitatud alljärgnevas tabelis, mis põhineb seadme kogu gaasivõimsusel (seadme kogu gaasivõimsus on esitatud käesoleva kasutusjuhendi tehniliste andmete tabelis). Kui uksed ja/või aknad ei ole varustatud seadme kogu gaasitarbimisele vastava ventilatsiooniavaga vastavalt allpool esitatud tabelile, siis peab ruumis kindlasti olema täiendav fikseeritud ventilatsiooniava, et tagada seadme kogu gaasitarbimisele vastava minimaalse ventilatsiooniinõude täitmine. Fikseeritud ventilatsiooniava võib sisaldada olemasolevate õhupiirote avasid, väljatõmbekapuute kanalite avade mõõtu jne.

Gaasi kogutarbimine (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

Ruumid, millel ei ole avatavaid uksi ja/või aknaid, mis avanevad otse väliskeskkonda

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, ei ole otse väliskeskkonda avanevat ust ja/või akent, tuleb otsida muid tooteid, mis kindlasti tagavad fikseeritud, reguleerimata ja sulgemata ventilatsioonitava, mis vastab seadme kogu gaasitarbimisele vastavale minimaalsele ventilatsioonitavale, nagu on näidatud eespool esitatud tabelis. Samuti tuleks järgida asjakohaseid ehitusnõudeid. Kui ruumis või siseruumis on rohkem kui üks gaasiseade, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele ette näha täiendav ventilatsioonipind. Täiendava ventilatsiooniala suurus peab vastama teiste gaasiseadmete eeskirjadele. Samuti peab seadme paigaldusruumi sisekeskkonda avaneva ukse alumises servas olema vähemalt 10 mm suurune vahemaa. Te peate tagama, et sellised esemed nagu vaibad ja muud põrandakatted jms ei mõjutaks ukse sulgemisel ruumi.

Pliit võib asuda köögis, köök-söögisaaalis või magamistoas, kuid mitte ruumis, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada vähem kui 20 m³ suurusesse voodikohta. Ärge paigaldage seda seadet maapinnast madalamal asuvasse ruumi, kui see ei ole vähemalt ühelt küljelt maapinnale avatud.

4.2 Elektriline ühendus

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

Kui toode on valmistatud kaabliga ja ilma pistikuta:

Ühendage toote juhe toiteallikaga, nagu allpool näidatud:

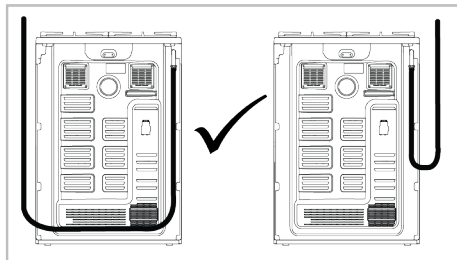
4.3 Gaasiühendus

- Kui seadme paigaldust, remonti või ühendust teostab volitamata/loata/ebapädev isik või tehnik, võib tekkida plahvatus-, tule- ja mürgistusohu.
- Meie toote paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja -rõhk) ja toote gaasi seadistus vastab nendele tingimustele. Gaasi reguleerimise tingimused ja toote väärtused asuvad etikettidel (või tüübisildil).
- Kui Teie riigi kood ei ole sildil, järgige oma riigi kohalikke tehnilisi juhiseid gaasiühenduse ja ümbermineku kohta.
- Tootet tohib gaasivõrku ühendada ainult volitatud/litsentseeritud/pädev isik või tehnik.
- Tootja ei vastuta volitamata/litsentsita/ebapädeva isiku või tehniku teostatud toimingutest tuleneva kahju eest.
- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kui Teil on vaja oma toodet hiljem kasutada teistsuguse gaasiga, peate konsulteerima volitatud/litsentseeritud/pädeva isiku või tehnikuga, kes valmistab vastava ümberehituse protseduuri.
- Veenduge, et gaasiühenduse tihedust kontrollitakse pärast iga kasutuskorda. Tootja ei vastuta volitamata/ebapädeva isiku poolt teostatud gaasiühenduse või ümberehituse tagajärjel tekkida võiva gaasilekke tõttu tekkida võivate kahjude eest.
- Kui Te ei teosta ühendust vastavalt allpool toodud juhistele, tekib gaasilekke ja tuleoht. Meie ettevõtte ei vastuta sellest tulenevate kahjude eest.
- Gaasiühenduse peab teostama ainult volitatud/litsentsiga/pädev isik või tehnik.
- Veenduge, et gaasiühenduses kasutatav gaasivoolik vastab kohalikele gaasistandarditele.

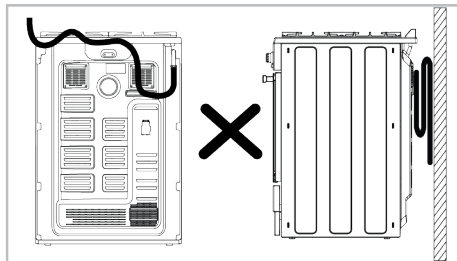
- Paindlik gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku ümbritsevate liikuvate osade ja kuumade pindadega (näidatud joonistel allpool) ning ei jääks liikuvate osade liikumise ajal kinni. (nt sahtlid) Pealegi ei tohiks seda paigutada kohtadesse, kus seda võidakse kokku suruda.
- Ärge liigutage toodet pärast gaasiühenduse lõpuleviimist. Selle teisaldamisel võib tekkida gaasilekke oht.
- Gaasiühenduse teostamisel ja ümberehitamisel tuleb kasutada mutrivõtit.

Gaasiühenduse külje valimine

- Gaasivoolik tuleb ühendada järgmiselt: ühendamisel tuleb teha pöördeid laia nurga all, vältimaks võimalikku purunemist ja murdumist.
- Enne gaasitoitega ühendamist veenduge, et gaasitoide ja gaasivooliku väljalaskeava asuvad samal küljel.



- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku voltida, pigistada, puudutada teravate nurkadega ega see tohi puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel.

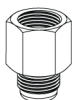


Gaasiühenduse osad

Osad ja tööriistad, mis võivad olla vajalikud gaasiühenduseks, on esitatud allpool. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas. Kasutatavad gaasiühenduse osad võivad erineda vastavalt gaasi tüübile ja riigi eeskirjadele. Lekkevastane tihend:



Ühendustükk EN 10226 R1/2":



Liitmik vedelgaasi jaoks (G30,G31):



Gaasi väljalaske liitmik:

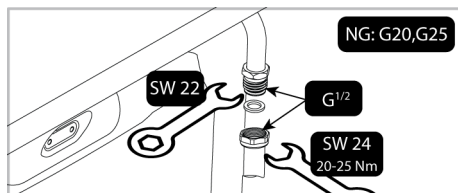


Gaasiühenduse teostamine - maagaas

- Maagaasi paigaldis tuleb enne toote paigaldust sobivalt ette valmistada. Tootega ühendatava gaasisüsteemi väljalaskeava juures peab olema maagaasiventiil.
- Veenduge, et maagaasiventiil on kergesti ligipääsetav.
- Ühendage toote oma kodu maagaasisüsteemiga paindliku ja kohalikele standarditele vastava gaasivooliku abil.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasitoide peab olema ühendatud gaasitoru või turvavooliku kaudu, mille mõlemas otsas on keermestatud liitmikud.

EN ISO 228 G1/2" tüüpi ühendus

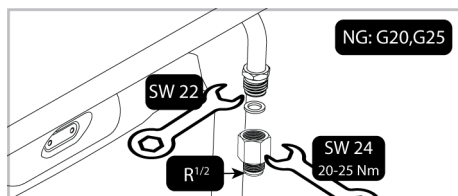
1. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
2. Kinnitage gaasiliitmik seadme külge 22 mm mutrivõtmega ja asetage liitmik 24 mm mutrivõtmega liitmikku.



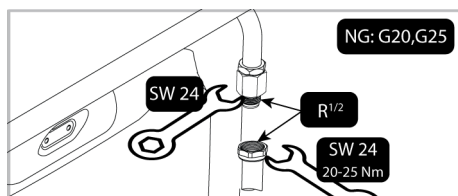
3. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

ISO 10226 G1/2" tüüpi ühendus

1. Paigaldage uus tihend liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Hoides toote gaasiühenduse väljalaskeava kinni 22 mm mutrivõtmega, ühendage liitmik 24 mm mutrivõtmega toote gaasi väljalaskeava külge ja pingutage korralikult kinni.



3. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
4. Ühendage turvavooliku/-toru keermestatud osa 24 mm mutrivõtmega liitmiku külge ja pingutage korralikult kinni, hoides liitmikku paigal 24 mm mutrivõtmega.



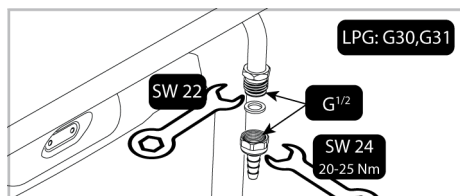
5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Gaasiühenduse teostamine - vedelgaas

- Teie toode tuleks ühendada nii, et see oleks gaasilekke vältimiseks gaasiühenduse lähedal.
- Enne gaasiühenduse loomist hankige plastmassist gaasivoolik ja sobiv paigaldusklamber. Plastmassist gaasivooliku siseläbimõõt peab olema 10 mm ja pikkus ei tohi olla üle 150 cm. Plastmassist voolik peab olema lekkekindel ja kontrollitav.
- Gaasiseadmete ja -süsteemide nõuetekohast toimimist tuleb korrapäraselt kontrollida. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasiühendus peab toimuma gaasivooliku või püsiühenduse kaudu.

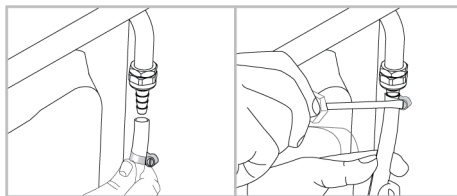
Ühendus klambriga (keermeta) gaasivoolikuga

1. Paigaldage uus tihend vedelgaasi liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Kinnitage toote gaasiühenduse väljalaskeava 22 mm mutrivõtmega, ühendage liitmik toote gaasi väljalaskeava 24 mm mutrivõtmega ja pingutage korralikult kinni.



3. Paigaldage kinnitusklamber gaasivooliku ühele otsale. Pehmendage gaasivooliku ots, mille külge olete kinnitanud klambri. Selleks pange see üheks minutiks keevasse vette.

4. Sisestage pehmendatud gaasivoolik lõpuni liitmiku sisse. Pingutage klamber kindlalt kruvikeerajaga.



5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Ühenduskoha lekkek kontroll

- Veenduge, et kõik toote nupud on asendis „Väljas“. Veenduge, et gaasivool on vaba. Valmistage seebivaht ja kandke seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohale.
- Gaasilekke korral seebistatud osa hakkab vahutama. Sellisel juhul kontrollige veel kord gaasiühendust.
- Seebi asemel saab gaasilekke kontrollimiseks kasutada kaubanduslikult saadaolevaid pihuseid.
- Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus ja ventileerige ruum.
- Ärge kunagi kasutage gaasi lekke kontrollimiseks tikku või tulemasinat.

4.4 Toote paigutamine

1. Lükake toode köögi 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 tööpinna tasandile.

Lõppkontroll

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.

2. Kontrollige elektrilisi funktsioone.
3. Avatud gaasivarustus.
4. Kontrollige, kas gaasiühendused on kindlalt kinnitatud ja kas on lekkeid.
5. Süüdake põletid ja kontrollige leegi väljanägemist.



Leek peab olema sinine ja korrapärase kujuga. Kui leek on kollakas, kontrollige, kas põleti kork istub kindlalt või puhastage põleti.

4.5 Gaasi muundamine

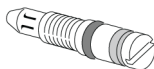
Üldine teave

- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kõik gaasiinjektorid tuleb välja vahetada ja gaasikraanide põlemise reguleerimine tuleb teha vähendatud vooluhulga asendis, et toode oleks sobilik teise gaasiga kasutamiseks.
- Pärast gaasitüübi muutmist tuleb varukoti uus gaasitüübi etikett kleepida juba toote tagaküljel oleva senise etiketi peale.
- Teie tootele sobivad muud gaasitüübid ja gaasikategooriad riigiti on esitatud jaotises "Riikide gaasikategooriad/tüübid/rõhk". Vaadake sellest tabelist, millistele gaasitüüpidele saate oma piirkonnas üle minna. Te ei saa üle minna käesolevas tabelis loetlemata gaasitüüpidele.
- Toode ei pruugi sisaldada varupihustit, mis sobib gaasi tüübile, millele soovite üle minna. Pihusteid saab volitatud teenindusest või sealt, kust te toote ostsite.
- Pihusti väärtused ja gaasitüübid, mida tuleks põletite puhul kasutada, on esitatud jaotise lõpus. Tehke ümberkujundatava gaasitüübi ühendus, nagu on kirjeldatud gaasiühenduse osas.

Osad muu gaasitüübile üleminekuks

Allpool on esitatud osad ja tööriistad, mida üleminekul võib vaja minna. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas.

Möödavoolukruvi otsik:

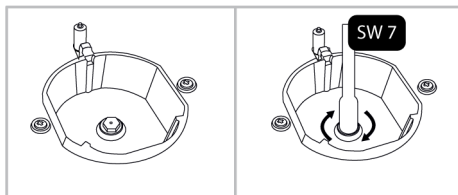


Põleti pihusti:

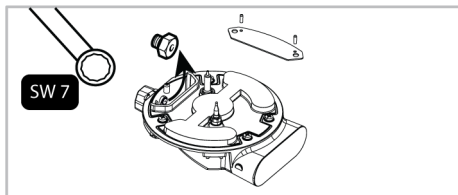


Põleti pihusti väljavahetus

1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Katke gaasivarustus.
3. Eemaldage panni toed, pliidi põletite kork ja pea.
4. Eemaldage põletite pihustid, keerates neid vastupäeva. (mutrivõti 7)



5. Kui Teie tootes on külgmise sisselaskepihustiga wok-põleti, eemaldage pihusti mutrivõtmega nr.7.



Mõnede pliidi põletite puhul on pihusti kaetud metallosaga. See metallkaitse tuleb pihusti väljavahetamiseks eemaldada.

6. Paigaldage uued gaasipihustid.
(pingutusmoment 4 Nm)
7. Kontrollige kõiki ühendusi, veendumaks, et need on turvaliselt ja korralikult paigas.



Uute pihustite asukoht on märgitud nende pakendil või pihustite tabelis, kust saab vastavat teavet.

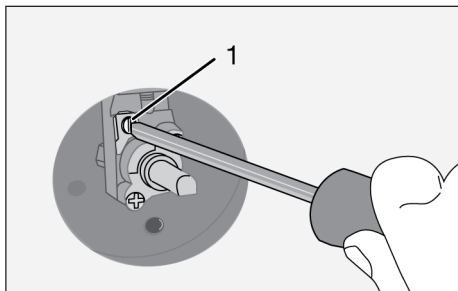
8. Pärast ühendamist tuleb süstikuid kontrollida lekete suhtes.



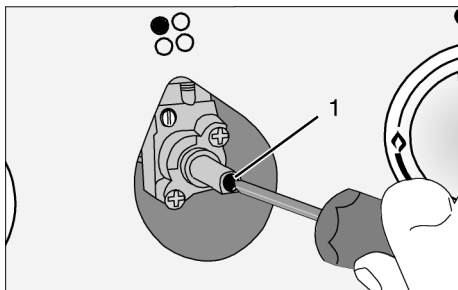
Kui ei ole tegemist ebanormaalse olukorraga, ärge püüdke gaasipõleti kraane eemaldada. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate kutsuma volitatud teenindaja või litsentseeritud tehniku.

Vähendatud gaasivooluhulga seadistus pliidikraanide jaoks

1. Süüdake reguleeritav põleti ja keerake nupp vähendatud asendisse.
2. Eemaldage gaasikraanilt nupp.
3. Kasutage vooluhulga reguleerimiskruvi reguleerimiseks sobiva suurusega kruvikeerajat.
4. Veeldatud naftagaasi (butaan - propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleb kruvi keerata üks kord vastupäeva.
 - ⇒ Tavaline sirge leegi pikkus vähendatud asendis peaks olema 6-7 mm.
5. Kui leek on soovitud asendist kõrgemal, keerake kruvi päripäeva. Kui see on väiksem, keerake vastupäeva.
6. Viimase kontrollimiseks viige põleti nii suure leegi kui ka vähendatud asendisse ja kontrollige, kas leek on sisse või välja lülitatud.
7. Sõltuvalt teie seadmes kasutatavast gaasikraani tüübist võib reguleerimiskruvi asend erineda.



1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

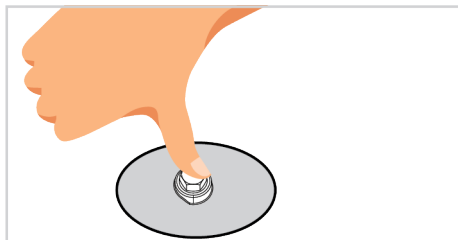


1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

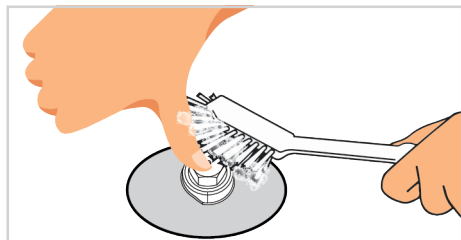
Lekkek kontroll injektorites

Enne toote vahetamist kontrollige, et kõik juhtimisnupud oleksid väljalülitatud asendis. Pärast injektorite korrektset vahetamist tuleb kontrollida iga injektori gaasi leket.

1. Veenduge, et toote gaasivarustus on sisse lülitatud, samal ajal kui kõik juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu, et peatada gaasi leke, samal ajal kui vastav juhtimisnupp on sisselülitatud asendis ja seda vajutatakse, et gaas jõuaks injektorisse.

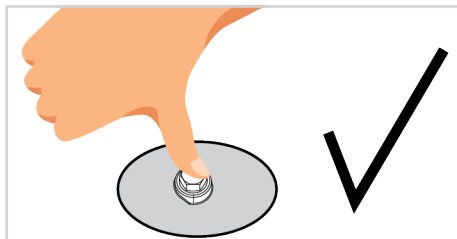
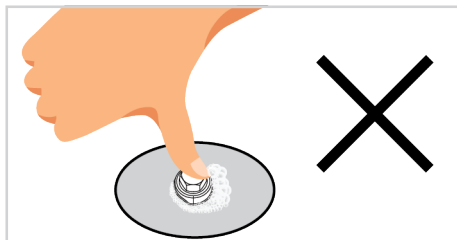


3. Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendussele väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.



4. Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud

teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.

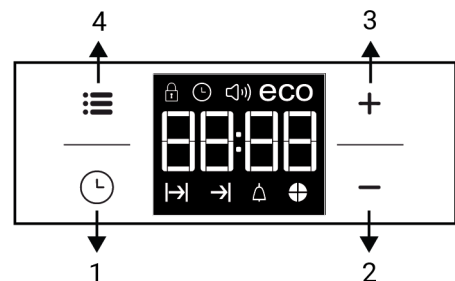


5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

5.1 Esmaseadistus

i Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaaeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.



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

Kuva sümbolid

Küpsetusaja sümbol

Küpsetamise lõpuaja sümbol *

Häire sümbol

Ajapiruka sümbol

eco Ökorežiimi sümbol

Helitugevuse taseme sümbol

Kellaaja sümbol

Klahviluku sümbol

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

i Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaaja sisestamiseks klahvi **+/-**

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

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



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



Voolukatkestuse korral kellaaja sätteid kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada.

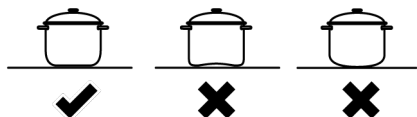
5.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.

6 Pliidiplaadi kasutamine

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

- Asetage keedupotte ja panne nii, et käepidemed ei oleks põletite kohal, vältimaks nende ülekuumenemist.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kalduvaid potte/panne.



- Vältige pottide/pannade ja tühjade pottide kuumutamist. Potid ja seade võivad kahjustuda.
- Ärge süüdake põleteid ilma keedupoti/pannita vastaval põletil.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.

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.

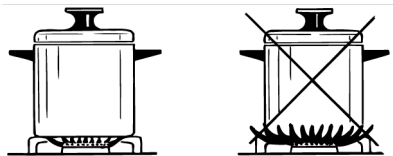
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

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.

- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage pottide ja pannide katet põletitele/tsoonidele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.
- Keedupottide/pannade suurus peab vastama leegi suurusle. Seadke gaasileegid nii, et need ei ulatuks keedupottide/pannade põhjast välja, ja asetage keedupotid/pannid selle hoidiku keskele. Ärge kasutage suuri panne/potte rohkem kui ühe põleti katmiseks.



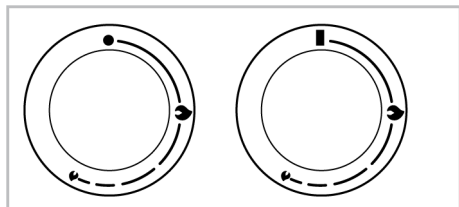
Soovitavad keedupottide/pannide suurused

Põleti tüüp	Poti läbimõõt - cm
Lisapõleti	12 – 18
Tavaline põleti	18 – 20
Kiirpõleti - Vokipõleti	22 - 24

Ärge kasutage keedupotte, mis ületavad eespool nimetatud mõõtmeid. Määratust suuremate pannide/keedupottide kasutamine võib põhjustada vingugaasimürgituse ning läheduses asuvate pindade ja nuppude ülekuumenemise. Lisaks, kui teie toote küpsetuspind on klaas, tekib sellel pinnal ülekuumenemine ja toode saab kahjustada. Väiksemate pannide/keedupottide kasutamine võib leegi tõttu tekitada põletusi.

6.2 Pliidiplaadide töö

Pliidi juhtnupp



- Väljas asend
- 🔥 Väike leek: madalaim gaasivõimsus
- 🔥 Suur leek: kõrgeim gaasivõimsus

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppudega. Iga nupp töötab vastava põletiga. Saate juhtpaneelil olevate sümbolite põhjal tuletada, millist põleti see juhib.

Kui põleti on välja lülitatud (ülemises asendis), ei täideta seda gaasiga. Pärast põleti süütamist saate küpsetada, seadistades gaasitasemed nupule. Seadistage soovitud küpsetusvõimsus, joondades nupu vastava sümboliga.

Gaasipõletite süütamine

- ✓ Gaasipõletid süüdatakse juhtnuppude abil.
1. Vajutage põleti nupule.
 2. Vajutades nuppu, keerake seda vastupäeva suure leegisümbolile.
 3. Tekkiv säde süütab gaasi.
 4. Pärast esmast süütamist vajutage nuppu 3-5 sekundit.
 5. Kui gaas ei süttinud pärast nupu vajutamist ja vabastamist, korrake sama protsessi, vajutades nupule 15 sekundit.



Vabastage nupp, kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süüdatud. Oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite uuesti. On olemas gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!

6. Reguleerige soovitud võimsuse tase.

Gaasipõletite väljalülitamine

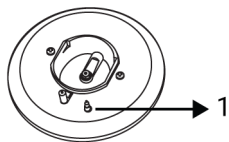
Viige põleti nupp väljalülitatud asendisse (üleval).



Kui põleti leek kustub kogemata, lülitage põleti juhtnupp välja. Ärge püüdke põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Gaasi väljalülitamise ohutusmehhanism

Ülemiste põletite ülevoolust tingitud läbipuhumise vältimiseks käivitub turvamehhanism, mis sulgeb gaasi kohe.



1 Gaasi väljalülitamise ohutus

Gaasi väljalülitamise turvamehhanismi aktiveerimiseks hoidke juhtnuppu pärast pliidi süütamist veel 3-5 sekundit all.



Kui klaasist ülemine kaas suletakse või eemaldatakse tootelt, lülitatakse pliidi põletitele tulev gaas välja. Seetõttu ei saa pliidi põletit kasutada, kui klaasist ülemine kaas on suletud või eemaldatud.

7 Ahju kasutamine

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saada 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 kinnikattmist. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Vokipõleti

Wokipõletid aitavad teil kiiremini küpsetada. Wok, mida kasutatakse eelkõige Aasia köögis, on mingi sügav ja lame plekist praepann, mida kasutatakse hakkliha ja -köögivilja lühikese aja jooksul tugeval leegil küpsetamiseks.

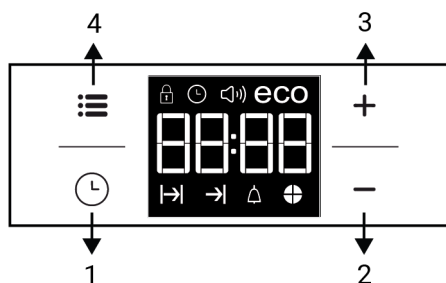
Kuna toidud küpsetatakse tugeva leegi juures ja väga lühikese aja jooksul sellistes praepannides, mis juhivad kuumust kiiresti ja ühtlaselt, säilib toidu toiteväärtus ja köögiviljad jäävad krõbedaks.

Wok-põletit saate kasutada ka tavaliste kastrulite jaoks.

Ahju valgustus

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

7.2 Ahju juhtseadme töö



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

Kuva sümbolid

→ Küpsetusaja sümbol

→ Küpsetamise lõpuaja sümbol *

⚠ Häire sümbol

 Ajapiruka sümbol

 ökorežiimi sümbol

 Helitugevuse taseme sümbol

 Kellaaja sümbol

 Klahviluku sümbol

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

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

 Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.

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

Ahju sisselülitamine

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

Ahju väljalülitamine

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

Temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine.

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



1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.

2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.

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

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

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

1. Valige küpsetusfunktsioon.

2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .

3. Määrake küpsetusaeg klahviga    .

⇒ Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  koos aja sümboliga ekraanile.

4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.

⇒ Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.

5. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade „End“ (Lõpp) ning kõlab taimeril märguandesignaal.

- ⇒ Märkuandesignaali kestab 2 minutit. Märkuandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märkuandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaäeg.



Kui vajutate märkuandesignaali lõppedes suvalist klahvi, alustab ahi uuesti tööd. Keerake temperatuurinupp ja funktsiooninupp asendisse "0" (Väljalülitatud), et ahi lülituks välja ega hakkaks pärast märkuande lõppu uuesti tööle.

7.3 Auruga toiduvalmistamine

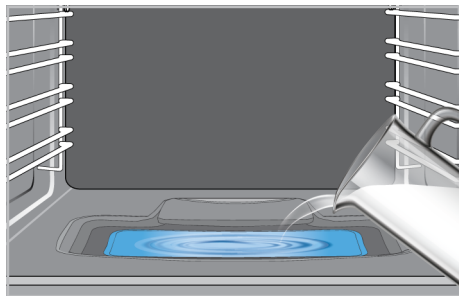
Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Auruga saavutatakse paremaid küpsetustulemusi. Auru kaasamine toiduvalmistamisel tagab, et küpsetiste pind oleks heledam, nende koorik krõbedam ja nad oleksid mahulisemad. Samuti vähendab auru abil toiduvalmistamine toiduainete, näiteks liha, niiskuskadu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

Üldine teave

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

Auruga toiduvalmistamiseks:

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



Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.

3. Vajutage juhtpaneelil aururežiimiga küpsetamise/puhastamise nuppu.
 - ⇒ Juhtpaneelil süttib auruga toiduvalmistamise/puhastuse lamp.
4. Seadke funktsiooni valikunupp soovitud auruga toiduvalmistamise töörežiimile.
5. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
6. Pange valmistatav roog ahju soovitud riikli positsioonile.
 - ⇒ Algab küpsetamine.
7. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“.



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

7.4 Sätted

Klahviluku sisselülitamine

- ✓ Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.
- 1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
- ⇒ Ekraanile ilmub tähis **"OFF"** (Väljalülitatud).
- 2. Klahviluku sisselülitamiseks vajutage klahvi .
- 3. Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis **"On"** (Sisselülitatud) ja tähis  jääb põlema.



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

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage

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

Märguandekella seadmine

- ✓ Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult. Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite

küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .



Maksimaalne äratusaeg võib olla 23 tundi 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga  .



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

⇒ Pärast märguande aja sisestamist jääb tähis  põlema ja ekraanile ilmub märguande aeg.

3. Kui märguande aeg on möödas, hakkab tähis  vilkuma ning kõlab märguandesignaali.

Märguandesignaali väljalülitamine

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

Märguande tühistamine

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



Ekraanile ilmub märguande aeg. Kui korraga on seadud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse ekraanil lühemat ajavahemikku.

Märguandesignaali muutmine

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
2. Seadistage klahviga   soovitud märguandesignaali.

3. Määratud signaal aktiveeritakse veidi aja pärast.
 - ⇒ Valitud märguandesignaali näidatakse ekraanil kujul **"b-01"**, **"b-02"** või **"b-03"**.

Kellaaja muutmine

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

Säästurežiim

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

Säästurežiimi määramine

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

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

Säästurežiimi väljalülitamine

1. Puudutage tähist **≡**, kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
 - ⇒ Ekraanile ilmub tähis **"On"** (Sisselülitatud).
2. Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi **-**.
 - ⇒ Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis **"Off"** (Väljalülitatud).

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

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

8 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

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

8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku

ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.

- Olenevalt toidust võib ahju siseklaasile tekkida kondensaad või veeaur higistamise või tilkumisena. See tavaline nähtus võib juhtuda toiduvalmistamise ajal. Kui toode on pärast küpsetamist maha jahtunud, on soovitatav siseklaasi puhtaks pühkida niiske lapiga.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.

- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab teile parima toiduvalmistamise. Järgige alati tootja poolt kasutatavate väliste kööginõude kohta antud teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögi anumasse sobivateks tükkideks. Köögi anumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kergelt pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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

Vihjeid pagaritoodete kohta

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

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	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 riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 180 ... 190	80 ... 100
Lambakints (pajaroog)	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
Praetud kana (1,8-2 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	15 min. 220/max, pärast 180 ... 190	50 ... 65
kalkun (lihakuubikud)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	25 min. 220/max, pärast 190	70 ... 120
kalkun (lihakuubikud)	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	25 min. 220/max, pärast 180 ... 190	60 ... 100
Kala	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
Kala	Standardne salv *	3D-funktsioon	3	200	20 ... 25

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 kaalu toite.

- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide 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

ET

Toit	Kasutatav tarvik	Riili 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 grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.
Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

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

8.1.4 Aurutamine

Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul. Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid“ [► 14].
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.

Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitude puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.
- Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Riili asend	Tööfunktsioon	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Leib	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	200	150	enne eelkuumutamist	35 ... 45	820
Leib	Standardne salv *	3	Ülemine ja alumine kuumutus	200	250	enne eelkuumutamist	35 ... 45	820
Terve kana köögiviljadega	Standardne salv *	2	Ülemine ja alumine kuumutus	15 min. 250/max, pärast 190	250	enne eelkuumutamist	70 ... 80	2000
Ribi praad (üks tükk)	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	15 min. 250/max, pärast 180	300	enne eelkuumutamist	65 ... 75	1000
Lõhe köögiviljadega	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	180	250	enne eelkuumutamist	25 ... 35	500

Toit	Kasutatav tarvik	Riili asend	Tööfunktsioon	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Lõhe köögiviljade ga	Standardne salv *	3	Ülemine ja alumine kuumutus	180	250	enne eelkuumutamist	25 ... 35	500
Kookosküpsid	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	170	200	enne eelkuumutamist	25 ... 35	500
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	180	200	enne eelkuumutamist	20 ... 30	1200
Küpsetiste kuumutamine (leib, rõngassaiad, küpsiseid, bazlama)	Standardne salv *	3	Kuumutus ventilaatoriga	120	50	enne eelkuumutamist	15 ... 25	Leib :250 kukkel :500 Bazlama :250 Rõngassai :300

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

8.1.5 Katsetatud road

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

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Grill

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

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.
Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.

9 Hooldus ja puhastus

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldine teave

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.

- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja

kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).

- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Vältige seadme mis tahes osa pesemist nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.
- Kõrgel temperatuuril kasutatavad wok-tüüpi põletid võivad värvi muuta. See on normaalne.
- Kõõginõude teisaldamine võib potihoodikutesse jätta metalljalgi. Ärge libistage panne ja keedupotte üle pinna.
- Kuna pliidiplaadi ala kaaned puutuvad kokku lahtise tule ja kõrge temperatuuriga, on värvimuutus ja värvikaotus normaalne. See ei tekita pliidiplaadi kasutamisel probleeme.

Roostevabast terasest pinnad

- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga 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 puhustatud/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 seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [► 45]

Katalüütilised pinnad

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

Klaaspinnad

- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele 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 nuga, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.

- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

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

9.2 Tarvikute puhastamine

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

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

Gaasipõletite puhastamine

1. Enne pliidiplaadi puhastamist eemaldage pliidilt potihoidikud, põletikaaned ja -pead.
2. Puhastage pliidiplaadi pind vastavalt jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ toodud soovitudele, võttes arvesse pinna tüüpi (emailitud, klaas, roostevabane).
3. Puhastage põletikamber puhastusvahendis leotatud lapiga või mittekriimustava, pehme harjaga. Veenduge, et toidujääke ei jääks järele.
4. Puhastage süütekünnlad ja termoselemendid (süütaja ja termoelemendiga mudelitel) niiskeks pigistatud lapiga. Seejärel pühkige

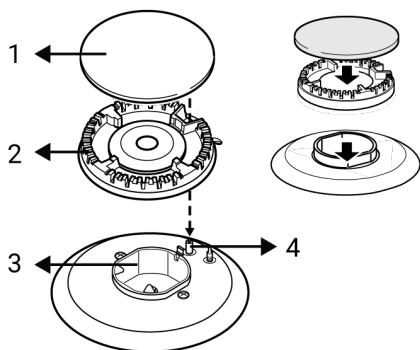
kuivaks puhta lapiga. Pöörake tähelepanu sellele, et süütekünnal ja termoelement oleksid täielikult kuivad.

5. Iga puhastuse käigus puhastage põletikaaned ja -pead puhastusvahendiga ning seejärel pühkige need kuivaks.
6. Püsivate plekkide korral leotage põletikaasi ja -päid puhastusvahendis või soojas seebives vähemalt 15 minutit. Puhastage mittemetallist ja mittekriimustava harjaga.
7. Ahju siseseintel ja restidel võite kasutada Quick & Shine'i puhastusvahendeid, mida kasutatakse emailitud pindadel ja mida volitatud teenindus soovib, eriti püsivate plekkide korral emailitud põletikaantel.
8. Ärge laske tugevatel puhastusvahenditel, näiteks ahju siseseinte jaoks mõeldud puhastusvahendil või katlakivieemaldajal, põletikaantega kokku puutuda, kuna see võib põhjustada värvimuutusi.
9. Iga puhastuse käigus puhastage potihoidikud puhastusvahendi ja mittekriimustava pehme harjaga ning seejärel pühkige need puhtaks.
10. Kui põletikaasi ja potihoidjaid kasutatakse märgana, võivad kuumuse tagajärjel tekkida püsivad lubjaplekid. Enne kasutamist veenduge, et need on kuivad.
11. Paigaldage põletikroonid, -kaaned ja potihoidjad õigesti kohale.
12. Potihoidikuid paigaldades veenduge, et need asuvad põletite suhtes keskel.

Põletite kokkupanek

1. Pärast põletite puhastamist paigaldage osad kohale nagu joonisel näidatud.
2. Paigaldage põletikroon nii, et see läheks läbi süütekünnla ava (4). Keerake põletikroon paremale ja vasakule, veendumaks, et see on paigas põletikambris.

3. Paigaldage põletikaas põletikroonile.



- 1 Põletikaas
- 2 Põletikroon
- 3 Põletikamber
- 4 Süüteküünal (süütajaga modelitel)

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

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

9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

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

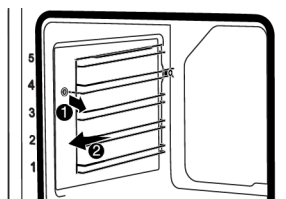
Ahju külgeinte puhastamine

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

Kui Teie toode on traatriilitega 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. Riilile uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

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

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

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



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

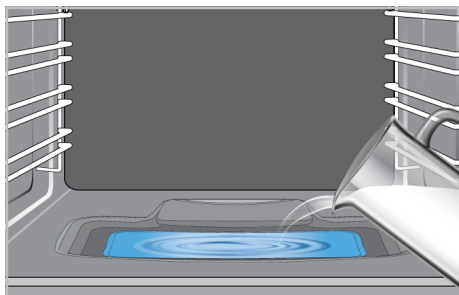
Veekaussi tekkiva lubjakive eemaldamise tõhususe suurendamiseks lisaks eespool kirjeldatud meetmetele tehke järgmist iga 10 kasutuskorra järel:

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

9.6 Hõlbus aurupuhastus

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

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



i Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.

3. Vajutage juhtpaneelil aururežiimiga küpsetamise/puhastamise nuppu.
⇒ Juhtpaneelil süttib auruga toiduvalmistamise/puhastuse lamp.
4. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

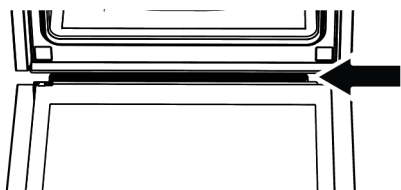
Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või 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 pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaad võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

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

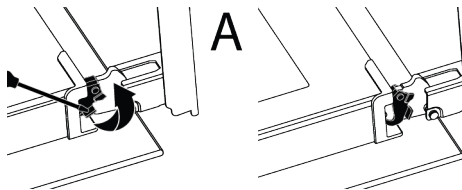


9.7 Ahjuukse puhastamine

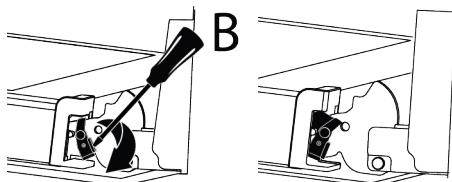
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine” ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine”. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga.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

Ahjuukse eemaldamine

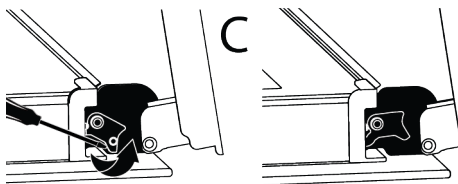
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide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



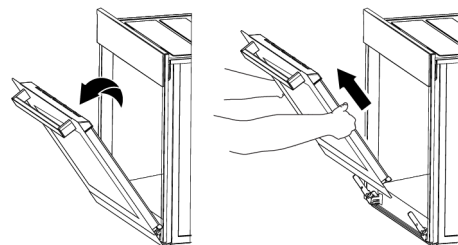
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



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.

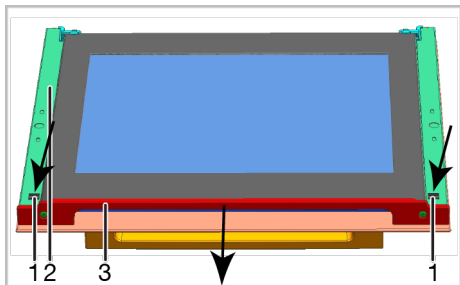
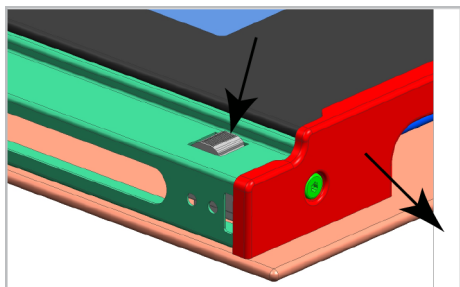


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

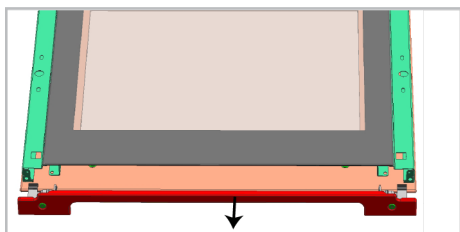
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

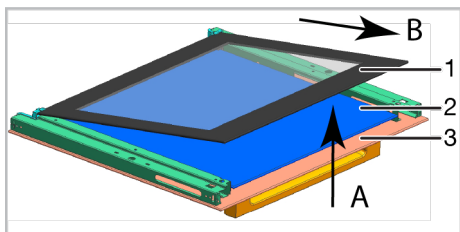
1. Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



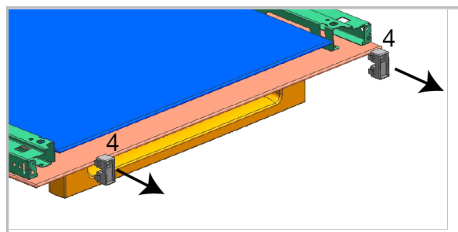
2. Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakke (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel*
- 3 Välimine klaaspaneel

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

3. Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise "A" suunas ja tõmmake see tähise "B" suunas välja, nagu joonisel näidatud.
4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, Tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.

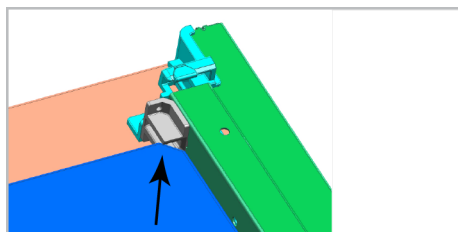


- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*

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

5. Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).
6. Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpessa.

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



7. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.

8. Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.



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

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

9.9 Ahjuvalgusti puhastamine

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

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldine teave

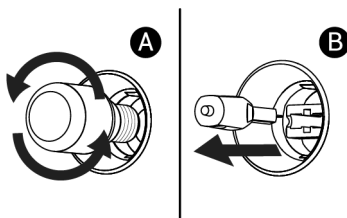
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõelduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega 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.

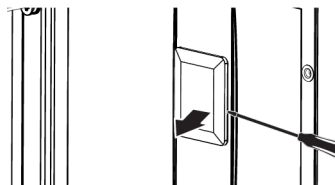


3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.

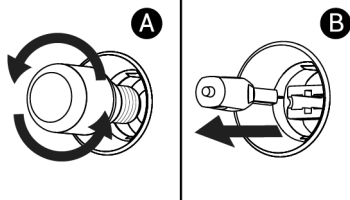


4. Pange klaasist kaas tagasi.
- Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,**

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriulid 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 traatriulid tagasi.

ET

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.

Süütesädet ei ole.

- Vool puudub. >> > Kontrollige kaitsmekarbi kaitsmeid.

Bensiini ei ole.

- Peamine gaasiklapp on suletud. >> > Avage gaasiklapp.
- Gaasitoru on paindunud. >>> Paigaldage gaasitoru õigesti.

