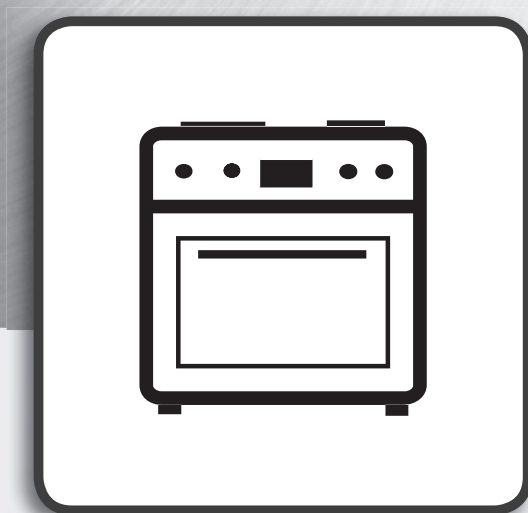


Whirlpool

Induktsioonpliiit

Kasutusjuhend

WS68IQ8CCXT/E



⚠ Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel riiki tähistav sümbol puudub, uurige tehnilisi juhiseid, mis annavad vajaliku informatsiooni seadme muutmiseks, et see vastaks riigispetsiifilistele tingimustele.

⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamine toob kaasa kuumuse, niiskuse ja põlemisaaduste sattumise seadme paiknemisruumi. Kindlustage köögi piisav õhuvahetus seadme kasutamisel: hoidke naturaalsed õhusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni taseme tõstmist (võimaluse korral).

⚠ Selles juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mille tulemuseks on varakahju või kehavigastus.

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.

Nendes juhendites ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ **HOIATUS!** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ **HOIATUS!** Süttimisohu: Ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

⚠ **ETTEVAATUST!** Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ **HOIATUS!** Pliidi õli või rasvaga küpsetamise ajal järelevalveta jätmine võib olla ohtlik – tuleoht. **ÄRGE KUNAGI** püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja katke seejärel leegid kinni, kasutades näiteks kaant või tuletikki.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ **ETTEVAATUST!** Pliidiplaadi klaasi purunemisel: - sulgege viivitamatult kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eraldage seade vooluvõrgust; - ärge puudutage seadme pinda; - ärge kasutage seadet



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb.

Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

⚠ **HOIATUS!** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht!

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud – tulekahju oht! Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu või lisate alkohoolseid jooke – tulekahju oht! Nõude ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuumal õhul või aurul vähehaaval väljuda – põletusohu! Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht!

⚠ Ukse vastu löömise vältimiseks olge selle avatud või alumises asendis ettevaatlik.

Raami asetamisel seadme sisse veenduge, et stoppmärk on suunatud ülespoole ja avause tagaosa suunas.

Seadet ei tohiks käitada enam 15s. Kui põleti ei ole peale 15s süttinud, lõpetage seadmega töö ning avage kambri uks ja/või oodake vähemalt 1min enne põleti süüte uuesti katsetamist.

LUBATUD KASUTUS

⚠ **ETTEVAATUST!** Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu kauplustes, kontorites ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (nt benssiini- või aerosoolikanistreid) seadmes ega selle läheduses – tulekahju oht!

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on sama põletitega lai või pisut laiem (vt vastavat tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.

⚠ Restide vale kasutus võib pliidiplaati kahjustada: ärge paigutage reoste tagurpidi ega lohistage neid pliidiplaadil.

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

Ärge kasutage: Malmist küpsetusplaate, küpsetuskive, terrakota-potte ja -panne.

Soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. Kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

Kui kohalikud gaasivarustuse tingimused muudavad põleti süütamise keeruliseks, on soovitatav toimingut korrata madalale leegitugevusele seatud nupuga.

Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasti juhendist.

Restide kaitsvad kummijalad kujutavad lastele lämbumisohtu. Pärast restide eemaldamist kontrollige, et kõik jalad oleksid õigetel kohtadel.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõikamise oht.

⚠ Elektrilised ja gaasipõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

⚠ Paigaldustööde, sealhulgas veeühenduse (vajadusel),

elektriühenduse loomise ning parandustööd peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral pöörduge edasimüüja poole või lähimasse müügiesindusse. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ HOIATUS! Seadme muudatused ja paigaldusmeetod on olulised seadme ohutul ja korrektsel kasutamisel kõigis muudes riikides.

⚠ Kasutage juhistes märgitud rõhuregulaatoreid

seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

⚠ Ruumis peab olema õhueraldussüsteem, mis eemaldab põlemisel tekkinud suitsu.

⚠ Ruum peab võimaldama ka korralikku õhuringlust

kuna normaalseks põlemiseks on vaja õhku.

Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m³/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringluse süsteem võib õhkuda saada ka õuest toruga, mille sisediaameeter on vähemalt 100 cm²; ava ei tohi olla vastuvõtlik ummistustele.

⚠ Süsteem võib olla seadistatud kaudselt nii, et süütetegevuseks vajalik õhk saadakse kõrvalolevatest ruumidest, mis on varustatud eelpool nimetatud õhuringlustorudega.

Samas ei tohi nimetatud ruumid olla magamistoas, avalikud või tuleohuga ruumid.

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda.

Seetõttu ei tohi osaliselt ega täielikult täidetud LPG-silindreid hoida ruumides, mis on allpool maapinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

Kui teil on põleti nuppude keeramine keeruline, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib defekti korral põleti kraani välja vahetada.

Õhuvahetuse avased ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

⚠ Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

Jäiga toruga ühendus (vask või teras).

Kui gaasirõhk erineb soovituslikust, tuleb imamistorule paigaldada riiklikele nõuetele vastav sobilik rõhuregulaator.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!



kui pliit paigaldatakse alusele, tuleb see loodi seada ja komplektis oleva kinnitusketiga seina külge kinnitada, et seade aluselt maha ei libiseks.



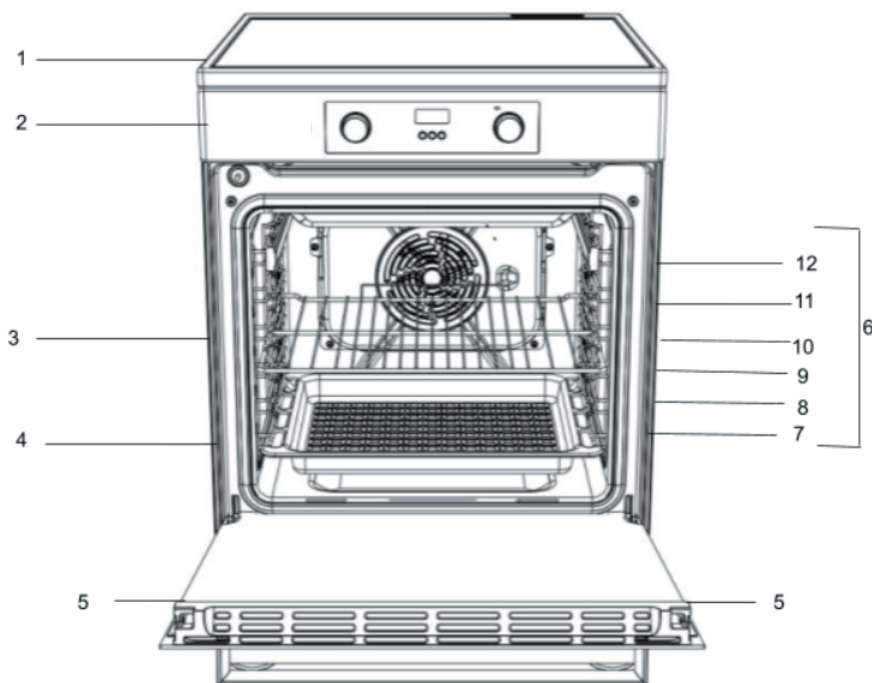
HOIATUS! Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada komplekti kuuluv kinnituskett. Lugege paigaldusjuhiseid.

GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS! Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja gaasirõhk) ja seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

⚠ Kontrollige tabelis 1 („Põleti ja düüsi andmed“)

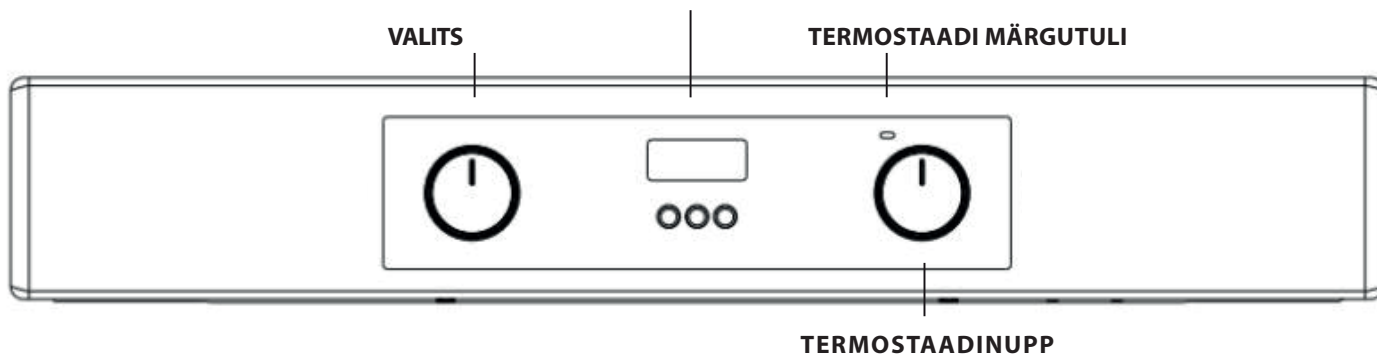
TOOTE KIRJELDUS



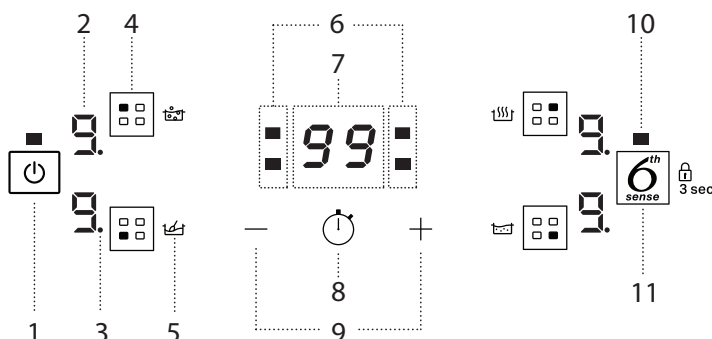
- 1. Klaaskeraamiline pliidiplaat
- 2. Juhtpaneel
- 3. Traatrest
- 4. Alus
- 5. Uks
- 6. Liugriulite juhtsiinid
- 7. asend 1
- 8. asend 2
- 9. asend 3
- 10. asend 4
- 11. asend 5
- 12. asend 6

JUHTPANEEL

ELEKTRONILINE TAIMER



KONTROLLPANEEL



- 1. Sisse/välja nupp
- 2. Valitud küpsetusaste
- 3. Tsooni valiku indikaator
- 4. Keeduala valiku nupp

- 5. Spetsiaalse funktsiooni ikoon
- 6. Taimeri indikaatorid on valitud tsooni jaoks aktiivsed
- 7. Küpsetusaja indikaator
- 8. Aktiveerige taimeri nupp

- 9. Toite- ja küpsetusaja reguleerimise nupud
- 10. Märgutuli – funktsioon aktiivne
- 11. 6th Sensingu nupp/klahvi lukustusnupp – 3 sekundit

PAIGALDAMINE

Enne uue seadme kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigalduse ja kasutamise kohta.

Hoidke kasutusjuhend tulevikus kasutamiseks alles. Kui te seadme edasi müüte, ära annate või mujale viite, pange kasutusjuhend sellega kindlasti kaasa. Seadme peab juhtnööride järgi paigaldama kvalifitseeritud spetsialist.

Enne igasuguseid kohandusi ja hooldustoiminguid tuleb masin lahutada vooluvõrgust.

Paigutus ja loodimine

Seadme võib paigaldada kappide kõrvale, mis ei ulatu kõrgemale pliidiplaadist.

Seade tuleb paigaldada otse põrandale. Ärge paigaldage seadet mingisugusele tehisalusele.

Veenduge, et seadme tagaküljega kokku puutuv sein oleks valmistatud rasksüttivast kuumakindlast materjalist (T 90 °C). Tähtis! Ärge paigaldage seadet ukse ega muu juurdepääsuvahendi kõrvale, et ust kasutavate isikute kokkupuude pliidiil olevate küpsetusnõudega oleks võimalikult väike.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha – ülekuumenemise oht.

Seadet ei tohi paigaldada platvormile.

Seade on kavandatud selliselt, et see mahuks üksteisest 600 mm kaugusel olevate köögikappide vahele. Mõlemal pool peab olema piisavalt ruumi, et seadet oleks võimalik hooldamiseks välja tõmmata. Seda võib kasutada ühel või mõlemal küljel paiknevate kappidega või ka nurgas. Selle võib paigaldada ka eraldiseisvalt.

Külgnevad seinad, mis ulatuvad üle pliidiplaadi, ei tohi olla seadmele lähemal kui 150 mm

ja peavad olema kaetud

kuumakindla materjaliga. Pliidi kohal olev pind või õhupuhasti peab olema vähemalt 650 mm kaugusel.

a. Seadme võib paigaldada kööki, köök-elutuppa või magamis-elutuppa, aga mitte WC-sse ega vannituppa.

b. Õhupuhasti tuleb paigaldada õhupuhasti kasutusjuhendit järgides.

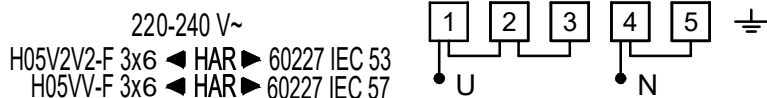
c. Seadme tagaküljega kokkupuutes olev sein peab olema tulekindel.

d. Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada seadme taga oleva seina külge kinnitatud konksu külge.

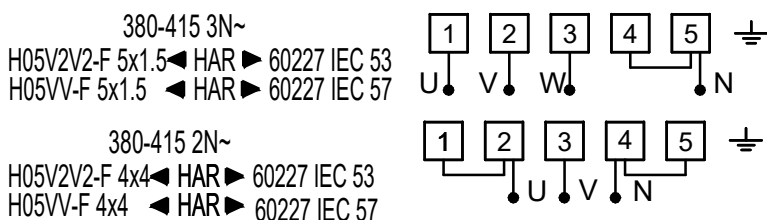
Elektriühendus

Kolmeharulise pistikuga toitekaabel on kavandatud kasutamiseks vahelduvvooluga, mille sagedus ja pingeline on märgitud andmesildile (ahju esipaneeli all). Kaabli maandusjuht on kollaroheline juhe.

Peamine elektriühendus



Alternatiivsed toitevalikud

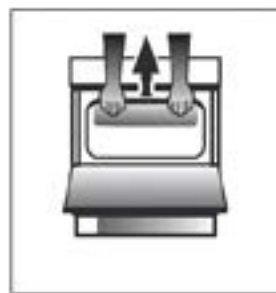


Toitekaabli vooluvõrku ühendamine

⚠ HOIATUS! Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

Enne seadme liigutamist veenduge, et see oleks jahtunud, ja lülitage välja seadme juhtplokk. Seadet on kõige lihtsam liigutada esiküljelt tõstes, nagu allpool kirjeldatud.

Seadme liigutamine



Jn A

Avage ahjuust piisavalt, et saaksite ahjulae esiservast tugevalt kinni haarata, puutumata seejuures vastu grillelemente. (JN A)

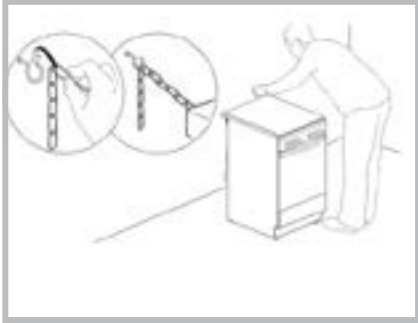
Olge seadet liigutades ettevaatlik, kuna see on raske. Hoiduge põrandakatte kahjustamisest.

Järgmised juhtnöörid tuleks läbi lugeda kvalifitseeritud tehnikul, et tagada seadme paigaldamine, reguleerimine ja tehniline hooldus kooskõlas kehtivate määrustega.

HOIATUSED: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Seade peab olema vooluvõrku ühendatud lülitatava (kaheharuline) seadme pistikupesaga, millel on sobiva võimsusega (vidatud andmesildil) kaitse. Elektrijuhtmed tuleb ühendada seadme pistikupesaga, mis läbib lülitatavat kaheharulist seadme pistikupesaga, peavad olema ettenähtud tüüpi ja nimivoolutugevusega, nagu eespool toodud. Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest õhusavadest.

Ohutuskett



Seadme tahtmatu ümbermineku ennetamiseks (nt kui laps ronib ahjuuksele) tuleb paigaldada komplektis olev ohutuskett.

Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada kruvi abil (pole seadmega kaasas) seadme taga olevale seinale, samale kõrgusele keti kinnituskohaga seadmel.

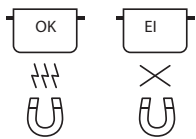
Valige kruvi ja kruvikinnitus seadme taga oleva seina materjali järgi.

Kui kruvipea läbimõõt on väiksem kui 9 mm, tuleks kasutada seibi. Betoonseinas tuleb kasutada vähemalt 8 mm läbimõõduga ja 60 mm pikkust kruvi.

Veenduge, et kett oleks kinnitatud seadme tagaküljele ja seinale, nagu joonisel näidatud, et see oleks pärast paigaldamist pinge all ja maapinnaga paralleelne.

TARVIKUD

POTID JA PANNID



Kasutage ainult ferromagneetilisest materjalist valmistatud potte ja panne, mis sobivad induktioonpliidi kasutamiseks. •emailitud teras

- malm
- spetsiaalsed roostevabast terasest potid ja pannid, sobivad induktioonpliidile

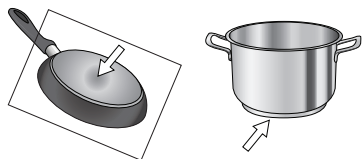
Poti sobivuse kontrollimiseks vaadake sümbol (tavaliselt tembeldatud põhjale). Poti magnetiliste omaduste kontrollimiseks võib kasutada ka magnetit.

Potipõhja kvaliteet ja ehitus võivad toiduvalmistamist mõjutada. Näidatud potipõhja läbimõõt ei pruugi alati vastata põhja magnetilise pinna läbimõõdule.

Mõningatel pottidel ja pannidel on põhi vaid osaliselt ferromagneetilisest materjalist ning osad materjalist, mis ei sobi induktioonpliidile. Need alad võivad erinevatel tasemetel või madalamatel temperatuuridel üles soojeneda. Teatud juhtudel, kus põhi on valmistatud peamiselt mitteferromagneetilisest materjalidest, ei pruugi pliidiplaat panni ära tunda ning seega ei lülitu küpsetusala ka sisse.



Optimaalse efektiivsuse tagamiseks kasutage potte ja panne, millel on lame põhi, mis jaotab kuumuse ühtlaselt. Kui põhi on ebauhtlane, mõjutab see võimsust ning soojusjuhtivust.



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSJUHTIMINE

Vaikimisi on pliit maksimaalsel võimaliku võimsustasemel. Reguleerige seadet oma koduse elektrisüsteemi piiranguid arvestades, nagu on kirjeldatud järgmises jaotises.

NB Olenevalt pliidiile valitud võimsusest võivad osad küpsetussooni võimsustasemed ja funktsioonid (nt keetmine või kiire ülessoojendus) olla automaatselt piiratud, et vältida valitud piirangu ületamist.

Pliidi võimsuse määramiseks:

kui olete seadme vooluvõrku ühendanud, saate 60 sekundi jooksul määrata võimsustaseme.

Hoidke nuppu „+“ vähemalt 3 sekundit all. Ekraanile ilmub tekst „PL“.

Vajutage kinnituseks nuppu :

Soovitud võimsuse valimiseks kasutage nuppe ja „-“.

Kuvatavad võimsustasemed on järgmised: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW (*). Vajutage kinnituseks nuppu .

Valitud võimsustase jääb mälu alles ka elektrikatkestuse korral.

Võimsustaseme muutmiseks ühendage pliit elektrivõrgust vähemalt 60 sekundiks välja, lülitage tagasi sisse ning korrake eespool kirjeldatud etappe.

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse „EE“ sümbol ja kostub helisignaali ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korrake toimingut.

Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

Tühjad potid või õhukese põhjaga potid

Tühja potti või panni ei tohi kasutada sisselülitatud pliidiplaadil. Pliidiplaadil on sisseehitatud ohutussüsteem, mis jälgib pidevalt temperatuuri ning kõrge temperatuuri tuvastamisel lülitab plaadi automaatselt välja. Tühja või õhukese põhjaga poti kasutamisel võib temperatuur väga kiiresti tõusta ning väikese viivitusega ei pruugi automaatne väljalülitusfunktsioon kohe käivituda, mis võib potti-panni või pliiti kahjustada. Sellisel juhul ei tohi midagi puudutada, vaid tuleb oodata, kuni kõik komponendid on maha jahtunud.

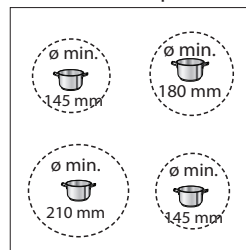
Veateate kuvamise korral võtta ühendust teeninduskeskusega.

Poti/panni vähim läbimõõt eri keedualadele

Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks kasutage sobiva minimaalse läbimõõduga potte (vt allolevat joonist).

Kasutage alati küpsetusala, mis sobib kõige paremini poti miinimumläbimõõduga.

Pange pott kohale, veendudes, et see oleks kasutatava küpsetusala keskel. Soovitatav on mitte kasutada potte, mis ulatuvad üle kasutatava küpsetusala serva.



POTTIDE/PANNIDE ADAPTER EI SOBI INDUKTSIOONILE

Selle liseseadme kasutamine võimaldab kasutada potte ja panne, mis ei sobi induktioon pliidiplaadile. Oluline on meeles pidada, et selle kasutamine mõjutab tõhusust ning seega ka toidu soojendamiseks kuluvat aega. Selle kasutamist tuleks piirata, kuna selle pinnatemperatuurid sõltuvad märkimisväärselt kasutatavast potist/pannist ning valmistatava toidu tüübist. Kasutades potti või panni, mille diameeter on väiksem kui adapteri ketas, võib see põhjustada kuumuse, mida ei edastata potile või pannile, akumuleerimise ning see võib nii ketta kui pliidiplaadi mustaks muuta. Reguleerige adapteri diameeter vastavalt oma pottidele/pannidele ja pliidiplaadile.

HELISIGNAAL SEES / VÄLJAS

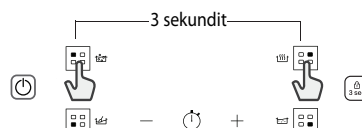
Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage 60 sekundi jooksul korraga vähemalt 5 sekundiks alla nupud „+“ and .

DEMO REŽIIM (taassojoendus on välja lülitatud, vt jaotist "Veatsing")

Demorežiimi sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
 - Oodake sisselülitussekvents;
 - Vajutage 60 sekundi jooksul korraga vähemalt 3 sekundiks alla küpsetussooni valikunupud üleval vasakul ja üleval paremal (nagu allpool näidatud);
- Ekraanil kuvatakse „DE“.



(*) - Toote spetsifikatsioonide järgi on tegelik maksimaalne väljundvõimsus 6,0 kW.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



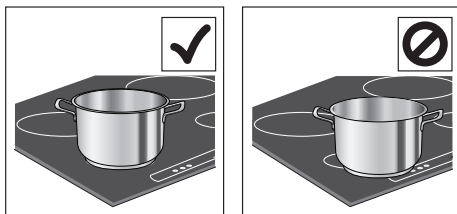
PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage 1 sekundiks toitenuppu. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage sama nuppu uuesti ning kõik keedualad desaktiveeritakse.

ASENDID

Leidke soovitud keeduala asendisümbolite järgi. Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboleid.

Pange tähele! Juhtpaneelil asuvatel toidukuumtöötlemisaladel on soovitatav hoida potte ja panne tähistatud alade sees (võttes arvesse nii panni põhja kui ka ülemist serva, kuna see kipub olema laiem). See hoiab ära klahvistiku liigse ülekuumenemise. Grillimisel või praadimisel kasutage võimaluse korral tagumisi keedualasid.



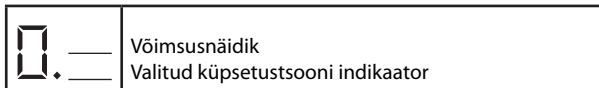
KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

Keeduala sisselülitamine:

Valige eelvalitud küpsetustsoon, vajutades vastava tsooni valikunuppu. Ekraanil kuvatakse tase „0“.

Igal keedualal on erinevad võimsustasemed, mida saab reguleerida nuppude „+“/„-“ abil, minimaalselt 1 kuni maksimaalselt 9.

Osadel küpsetustsoonidel on kiire ülessoojenduse funktsioon (võimendi), mida tähistab ekraanil täht „P“.



MÄRGUTULED



JÄÄKKUUMUS

Kui näidikul kuvatakse „H“, tähendab see, et küpsetusala on kuum. Indikaator süttib isegi siis, kui ala ei ole aktiveeritud, kuid seda on soojendanud kõrval olevad küpsetusalad või sellele on pandud kuum pott.

Kui küpsetusala on jahtunud, kaob kuva „H“.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Induktsioonpliit võib tavakasutamisel vilisevat või pragisevat häält teha. Selliseid häáli põhjustavad tegelikult keedunõud ning need on seotud nõu põhja omadustega (näiteks võib põhi koosneda mitmest erinevast kihist või olla ebatasane).

Keeduala väljalülitamine:

Valige väljalülitatav küpsetustsoon, vajutades vastavat tsooni valikunuppu (ekraanil süttib võimsustaseme indikaatorist paremal täpp). Vajutage nuppu „-“, et seada taseme väärtuseks „0“. Kohe väljalülitamiseks hoidke tsooni valikunuppu 3sekundit. Küpsetustsoon inaktiveeritakse ja ekraanil kuvatakse jääkkuumuse indikaator „H“.



JUHTPANEELI LUKK

Seadete lukustamiseks ja kogemata sisselülitamise ennetamiseks vajutage ja hoidke all lastenuppu 3 sekundit. Helisignaali ja hoiatustule süttimine sümboli kohal kinnitavad funktsiooni käivitamist. Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon (☺). Juhtnuppude lukust vabastamiseks korraldage sama toimingut.



TAIMER

Taimer võimaldab seada kõigi küpsetustsoonide küpsetusaega.

Taimeri sisselülitamiseks:

Valige ja aktiveerige küpsetustsoon, mille taimerit soovite seadistada. Vajutage kella ikooniga nuppu ja valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Süttib kasutatava tsooni taimer LED.

Mõned sekundid pärast viimast puudutust algab taimeril loendamine ja ekraanil olev sekundite möödumist tähistav täpp hakkab vilkuma. Kui määratud aeg saab täis, kõlab helisignaali ning keeduala lülitub automaatselt välja.

Pärast tsooni ja kella ikooni valimist saab aega igal ajal muuta, samuti saab aktiveerida samaaegselt mitu taimerit.

Taimer näitab alati aega, mis on alale valitud või lühimat järelejäänud aega.

Kui aktiivsed on mitu taimerit, näitab vilkuv LED tsooni, mille küpsetusaeg on ekraanil nähtav.

Taimeri seadmiseks mõnele teisele keedualale korraldage ülaltoodud samme.

Taimeri väljalülitamiseks:

Valige küpsetustsoon, mille taimerit soovite inaktiveerida. Vajutage kellaikooniga nuppu (🕒) 3 sekundit. Teise võimalusena vajutage kellaikooniga nuppu ja seejärel vajutage ja hoidke all nuppu „-“, kuni ekraanile kuvatakse „0:0“.



NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi induktsioonpliidil kasutamiseks, on valesti paigutatud või kui selle suurus ei vasta valitud keedualale. Kui 30 sekundi jooksul potti ei tuvastata, lülitub pliidiplaat välja.



Hääled erinevad sõltuvalt kasutatavatest keedunõudest ning neis oleva toidu kogustest, kuid ei viita riketele.

KÜPSETUSTABELID

VÕIMSUSTASE		KÜPSETAMISE TÜÜP	TASEME KASUTUS (näitab toiduvalmistamiskogemust ja -harjumusi)
Maksimumvõimsus	P	Kiirkuumutus	Sobib suurepäraselt toidu temperatuuri kiireks suurendamiseks: vee puhul kiireks keemaajamiseks või toiduvalmistamisvedelike kiireks kuumutamiseks
	8 – 9	Praadimine – keetmine	Suurepärase pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, sügavkülmutatud toiduainete praadimiseks, kiirkeetmiseks
Kõrge võimsus	7 – 8	Pruunistamine – hautamine – keetmine – grillimine	Ideaalne praadimiseks, suurel kuumusel keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (lühike aeg, 5-10 minutit).
	6 – 7	Pruunistamine – küpsetamine – hautamine – grillimine	Ideaalne praadimiseks, madalal kuumusel keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmine aeg, 10-20 minutit), tarvikute eelsoojendamiseks.
Keskmine võimsus	4 – 5	Küpsetamine – hautamine – hautamine – grillimine	Ideaalne hautamiseks, madalal kuumusel keetmiseks, küpsetamiseks (pika perioodi jooksul). Pasta valmistamine.
	3 – 4	Küpsetamine – hautamine – paksendamine – kooreseks keetmine	Ideaalne pika toiduvalmistamise retseptide jaoks (riis, kastmed, praed, kala) koos vedelikega (nt vesi, veinid, puljong, piim), pasta koorega.
	2 – 3		Ideaalne pika toiduvalmistamise retseptide jaoks (mahuga alla liitri: riis, kastmed, praed, kala), mille valmistamiseks kasutatakse vedelikku (nt vett, veini, puljongit, piima)
Väike võimsus	1 – 2	Sulatamine – toidu soojana hoidmine – kooreseks muutmine	Suurepärase või pehmendamiseks, šokolaadi ettevaatlikuks sulatamiseks, väikeste toodete sulatamiseks või äsja valminud toidu soojana hoidmiseks (näiteks kastmed, supid, minestrone (Itaalia köögiviljasupp))
	1		Suurepärase just valminud toidu soojana hoidmiseks, risottode kreemjaks muutumiseni hautamiseks, serveerimisnõude kuumana hoidmiseks (induktsiooniga sobiva tarvikuga)
Nullvõimsus	0	Aluspind	Pliit ooterežiimis või väljas (võimalik küpsetamisjärgne jääkkuumus, kuvatakse „H“).

RIKKEOTSING

- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
 - Kui pliidiplaati ei ole pärast kasutamist võimalik välja lülitada, lahutage seade toiteallikast.
 - Kui pliidiplaadi sisselülitamisel kuvatakse näidikul tähtarkoodid, siis vaadake järgmises tabelis olevaid juhiseid.
- Pange tähele! Vee olemasolu, pottidest pliidile sattunud vedelik või nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku juhuslikult kas sisse või välja lülitada.

EKRAANI KOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
FOE1	Kööginõu tuvastati, kuid see ei ühildu soovitud toiminguga.	Keedunõud ei ole keedualale hästi paigutatud või ei ühildu ühe või mitme keedualaga.	FOE1 koodi eemaldamiseks ja keeduala funktsionaalsuse taastamiseks vajutage kaks korda sisse/välja nuppu. Seejärel proovige kasutada keedunõusid mõne teise keedualaga või kasutage teistsuguseid nõusid.
FOE7	Vale toitejuhtme ühendus.	Toiteallika ühendus ei ole täpselt selline, nagu on näidatud lõigus "ELEKTRIÜHENDUS".	Reguleerige toiteühendust vastavalt lõigule "ELEKTRIÜHENDUS".
FOEA	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Tõmmake pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		
d E [kui pliidiplaad on välja lülitatud]	Pliidiplaad ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioon ei lülitu sisse.	DEMO REŽIIM sisse lülitatud.	Järgige jaotises "DEMOREŽIIM" toodud juhiseid.
nt   → --	Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid vastavalt maksimumile pliidiplaadile määratud väärtus.	Vt „Võimsuse haldamine“.
Nt P → S [Võimsustase nõutust madalam]	Pliit määrab automaatselt minimaalse võimsustaseme, et küpsetustsooni kasutamine oleks võimalik.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidi seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt „Võimsuse haldamine“.

AHJU ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTAMINE

! Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimaalsel temperatuuril vähemalt pool tundi. Enne kui ahju välja lülitate ja ahjuukse avate, veenduge, et tuba oleks korralikult õhutatud. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna, mida tekitab tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete põlemine.

Ahju kasutamine

1. Valige VALITSA abil soovitud küpsetusrežiim.
 2. Valige TERMOSTAADI nuppu keerates küpsetusrežiimile soovitud temperatuur või soovitud temperatuur.
- Üksikasjaliku küpsetusrežiimide ja neile soovitatud küpsetustemperatuuride loendi leiate asjakohasest tabelist (vt KÜPSETAMISTABEL).

Küpsetamise ajal saab alati teha järgmist.

- Muuta VALITSAT keerates küpsetusrežiimi.
- Muuta TERMOSTAADI nuppu keerates temperatuuri.
- Valida täielikku küpsetamise aega ja küpsetamise lõpuaega.
- Peatada küpsetamise, keerates VALITSA asendisse „0“.

! Arge pange kunagi midagi otse ahju põhjale; vastasel korral võib emailkate kahjustada saada.

! Asetage küpsetusnõu alati komplekti kuuluvale raamile.

TERMOSTAADI MÄRGUTULI

Kui see põleb, tekitab ahi kuumust. Kui ahi on valitud temperatuuri saavutanud, lülitub see välja. Sel hetkel hakkab tuli kordamööda sisse ja välja lülituma, mis tähendab, et termostaat töötab ja hoiab ühtlast temperatuuri.

AHJUVALGUSTUS











See lülitb sisse, kui VALITS on muus asendis kui „0“. See jääb põlema seniks, kuni ahi töötab. Nupuga valimise korral lülitub valgustus sisse ka siis, kui ükski kütteelement ei tööta.

Aur+

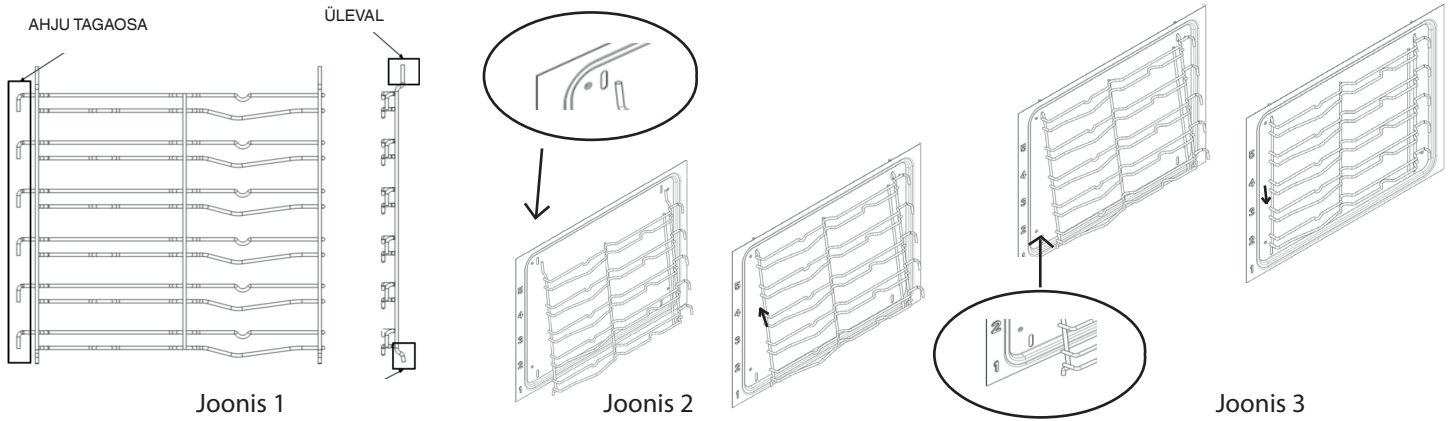
Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklile lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

	KERGE/EELKUUMUTUS Ahjuvalgustuse sisselülitamiseks. Ahju kiire eelkuumutamine.
	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
	KONVEKTSIOONKÜPSETUS Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetamine umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada. See funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal.
	GRILL (GRILLIMINE) Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	TURBOGRILL Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahla kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	ALTKUUMUTUS Seda funktsiooni saab kasutada täidisega pirukate küpsetamiseks või suppide paksendamiseks. Kasutage seda funktsiooni küpsetamise viimase 10/15 minuti jooksul.
	ÜLESSULATAMINE Toidu sulatamise kiirendamiseks.
	ALTKUUMUTUS + VENTILAATOR Tugevalt vedela konsistentsiga toidu küpsetamise lõpetamiseks ja krõbekuldse põhja saamiseks. See on kasulik ka kastmete paksendamiseks. Paigutage toit teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
	STEAM (AUR) Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklile lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.
	ÕHU SUNDRIGLUS Samal ajal eri toitade küpsetamiseks mitmel riulil (kuni kolm). Seda funktsiooni võib kasutada erinevate toitade valmistamiseks, vältides ühe toidu lõhna ülekandumist teisele.

KÜLGVÖREDE PAIGALDAMINE

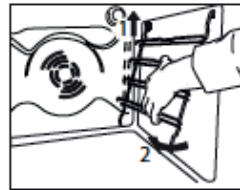


Teie uue pliidiiga on kaasas 2 kroomitud riulituge, mis on koos riulitega ahju pakitud. Pange tähele, et ülemised vardad on pikemad kui alumised ja konksud asuvad ahju taga. Vt joonist 1. Riulitugi ülemine osa haakub ahju külgseina piludesse, nagu joonisel 2. Kui see on ülevalt kinni, suruge alumised vardad ahju külgseinte alumistesse piludesse. Nüüd laske riulitugedel veidi langeda ja kinnitada. Vt joonist 3.

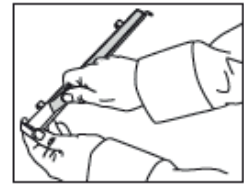
SIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

*Osaliselt ja täielikult pikendatavad lükandriiulid
hõlbustavad traatriiulite ja kandikute käsitlemist*

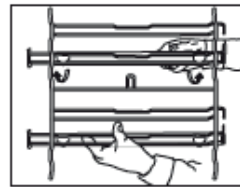
1. Eemaldage küljevõred (Joon. 1)
2. Eemaldage siinide plastist kaitsekate (Joon. 2).
3. Riputage liugurite ülemine osa tugivõrele. Veenduge, et liigendsiine saab vabalt ahju ette liigutada. Siis vajutage siinide alumine osa kindlalt vastu tugivõret, kuni need lähevad klõpsuga paika (Joon. 3).
4. Paigaldage külje tugivõred uuesti ahju (Joon. 4).
5. Pange tarvikud liugurile (Joon. 5, 6).



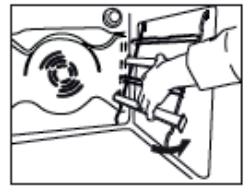
Joonis 1



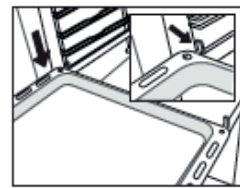
Joonis 2



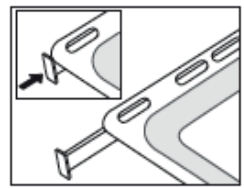
Joonis 3



Joonis 4



Joonis 5



Joonis 6

TARVIKUD

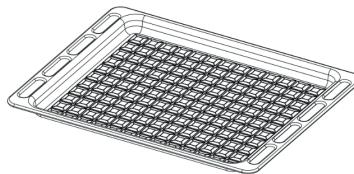
REST



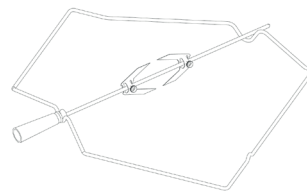
SÜGAV ALUS



KÜPSETUSPLAAT



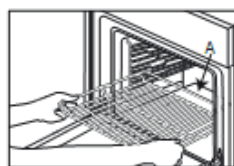
PÖÖRLEV ELEMENT



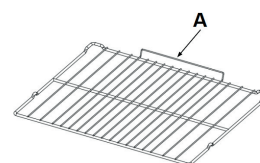
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval (Joon. 1A, Joon. 1B).

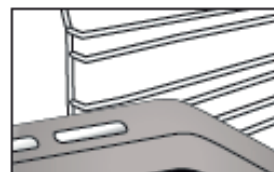


Joon. 1A



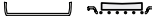
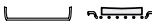

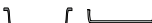


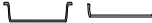
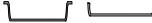
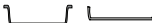




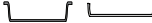

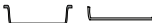
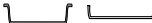
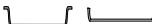
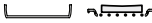

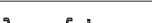



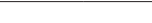
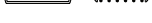
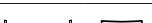
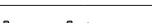
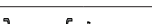

Joon. 1B





























2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).




































Joonis 2

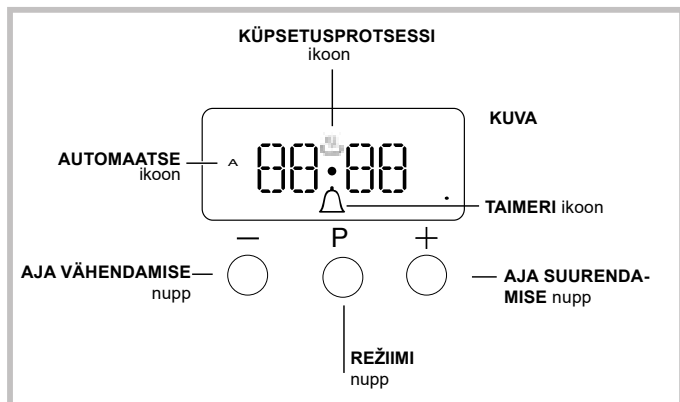
Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU- MUTUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170	30 - 50	L-2 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	150 - 160	40 - 60	L-3 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	160	40 - 70	L-5 L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160-180	40-60	L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	150-170	40-70	L-4 L-2 
Küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	140	30-60	L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	140	30-60	L-5 L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Küpsised	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Väiksed koogid / muffinid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160 - 180	20 - 50	L-4 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Tuuletaskud	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 200	20 - 50	L-3 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-4 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-2 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Meringues (Besees)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	80 - 100	120 - 200	L-3 
Meringues (Besees)	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Meringues (Besees)	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pitsa/sai/focaccia	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pitsa/sai/focaccia	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	170-180	30-60	L-3 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Volovanid / lehttainast küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 190	15 - 40	L-3 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-4 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRIINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-2 
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	180 - 200	30 - 65	L-3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU- TUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	TURBOGRILL	—	190 – MAX	40–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	TURBOGRILL	—	230 – MAX	50 - 100	L-3  
Kalkun/hani 3 kg	TURBOGRILL	—	160 – MAX	130 - 170	L-3  
Kalafileed / -steigid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Köögiviljagrataän	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Röstleib ja -sai	GRILL (GRILLIMINE)	5'	MAX	1 - 2	L-5  
Vorstid / kebab / ribi / kotletid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	15 - 30	L-5  
Ahjukartulid	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Lambakoot / -jalg	TURBOGRILL	—	200 – MAX	50 - 100	L-3  
Terve söögikord (Cook3): Puuviljakook Lasanje Praeliha	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Terve söögikord (Cook4): Puuviljakook Lasanje Lihalõigud Roasted Vegetables (Rõstitud köögiviljad)	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  

RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (g)	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	Steam (Aur)	100	170–180	30-60	L-2  
Väiksed koogid / muffinid	Steam (Aur)	100	160–170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam (Aur)	150	200-220	20-40	L-3  
Kuklid	Steam (Aur)	100	210	25-40	L-3  
Saiapäts	Steam (Aur)	150	170–180	70-100	L-3  
Roast beef (Rostbiif)	Steam (Aur)	200	200	35-60	L-3  
Roast beef (Rostbiif) 2kg	Steam (Aur)	250	200	40-70	L-3  
Lambajalg	Steam (Aur)	200	180-200	65-75	L-3  
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	Steam (Aur)	200	200	60–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Kalafileed / -steigid	Steam (Aur)	150	180	15-35	L-3  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	Steam (Aur)	150	180-200	25-40	L-3  
Ahjukartulid	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Praetud kana 1–1,3 kg	Steam (Aur)	250	200	50-80	L-3  

TARVIKUD					
	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega



KELLA SEADISTAMINE

Kella saab seadistada väljalülitatud ahjuga või ka sisselülitatud ahjuga, kui eelnevalt pole programmeeritud küpsetustsükli kestust. Kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast elektrikatkestust hakkavad DISPLEIL vilkuma numbrid 00:00.

1. Vajutage kordamööda nuppe „+“ ja „-“.
Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.



2. Kasutage kellaaja muutmiseks nuppe „+“ ja „-“. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

See funktsioon ei katkesta küpsetamist ega mõjuta ahju. Seda kasutatakse lihtsalt sumisti aktiveerimiseks pärast valitud aja möödumist.

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon  ja kolm numbrit hakkavad displeil vilkuma.


2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

3. Oodake 5 sekundit. Kui te nuppu veel ühe korra vajutate, kuvatakse displeil ajaarvestus. Kui valitud aeg on nulli jooksnud, aktiveeritakse sumisti.

KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE




Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.

KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon **A** ja DUR-numbrid hakkavad DISPLEIL vilkuma.
2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud kestus. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
3. Oodake 5 sekundit, pärast seda on displeil kuvatud ikoon **A**.
4. Kui valitud aeg on möödunud ja ahi lõpetab küpsetamise, aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.


- Näide. Kell on 9:00 ja te programmeerite kestuseks 1 tunni ja 15 minutit. Programm lõpetab automaatselt töö kell 10:15.

KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

1. Järgige samme 1 kuni 3, et määrata eespool kirjeldatud viisil kestus.
 2. Seejärel hoidke all nuppu , kuni displeil hakkab vilkuma tekst „END“ (LÖPP).
 3. Kasutage nuppe „+“ ja „-“, et küpsetuse lõpuajaga muuta. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
 4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui küpsetamine algab, on displeil kuvatud sümbol .
 5. Kui valitud aeg on möödunud, lõpetab ahi küpsetamise ja aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.
Programmeerimine on tehtud, kui süttib ikoon **A**.
- Näide. Kell on 9:00 ja kestuseks on programmeeritud 1 tund. Lõpuajaks on määratud 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

- Hoidke all nuppu , kuni programmi, mida soovite katkestada, ikoon ning numbrid hakkavad displeil vilkuma. Hoidke all nuppu „-“, kuni displeil kuvatakse numbrid 00:00.
- Hoidke all nuppe „+“ ja „-“. See tühistab kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimeri sätted.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LÜLITAGE PEALÜLITI VÄLJA JA VEENDUGE, ET SEADE OLEKS ENNE PUHASTAMIST KÜLM. ENNE SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET KÕIK NUPUD OLEKSID VÄLJALÜLITATUD ASENDIS.

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid. Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm. Lahutage seade toiteallikast.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivset nuustikut, abrasiivset/söövitavat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Ühendage seade vooluvõrgust lahti

KERAAMILISE PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

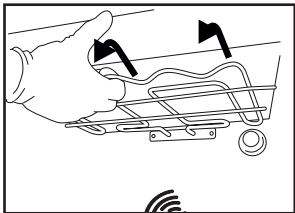
- Ärge kasutage abrasiivseid svamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jaha), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkruisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, sukur ja liiv võivad kriimustada klaasipinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

VÄLISPIND

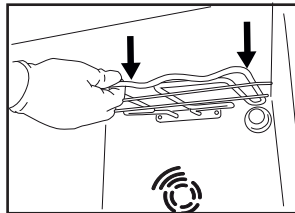
- Puhastage välispinda ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Kuivatage kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks. Ärge kasutage alkoholipõhiseid tooteid, nagu denatureeritud alkohol.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE

1. Eemaldage tarvikute paigaldamiseks kasutatavad küljevõred.
2. Tõmmake kütteelement veidi välja (Joon. 1) ja alandage seda (joon. 2).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgmistele tugedele toetuma.



Joonis 1



Joonis 2

SISEPIND

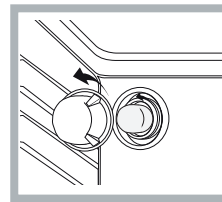
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.



1. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.
Märkus: Kasutage 40W/230V tüüp G9

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodu tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

- Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

KATALÜÜTILINE PUHASTUS

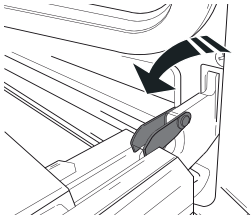
Need on spetsiaalse emailiga kaetud paneelid, mis on võimelised imama toidust küpsedes vabanevat rasva. See email on üsna tugev, nii et erinevad tarvikud (riiulid, tilkumisalused jne) saavad mööda neid kahjustamata libiseda. Pindadele võivad ilmuda valged laigud; need ei anna põhjust muretsemiseks.

Sellest hoolimata tuleks vältida järgmist:

- emaili kraapimine teravate esemetega (näiteks noaga);
- pesuvahendite või abrasiivsete materjalide kasutamine

AHJU UKSEKLAASI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

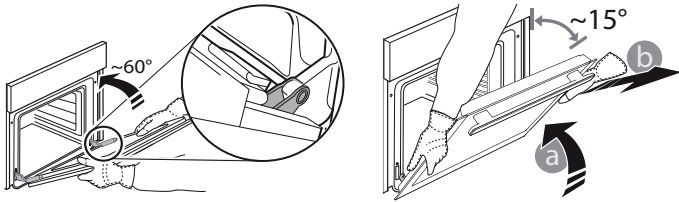
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

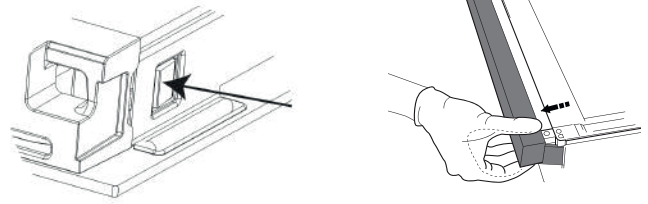
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

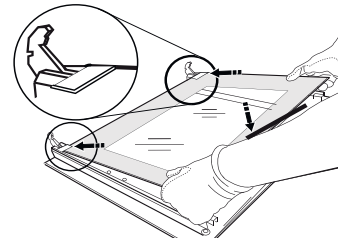
LIHTNE PUHASTADA – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

3. Kui te sisemist ukseklaasi tagasi paigaldate, sisestage klaaspaneel õigesti nii, et paneelil olev tekst oleks õiget pidi ja kergesti loetav.



4. Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

RIKKEOTSING

Mida teha, kui...

Võimalikud põhjused

Lahendused

Ahi ei tööta.

Voolukatkestus.
Vooluvõrgust lahutatud

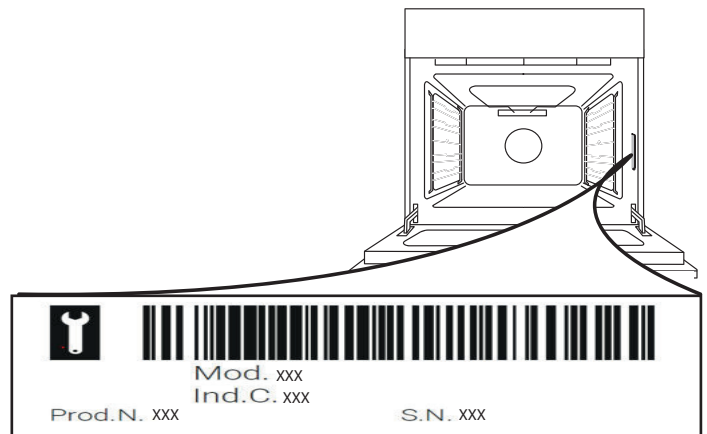
Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

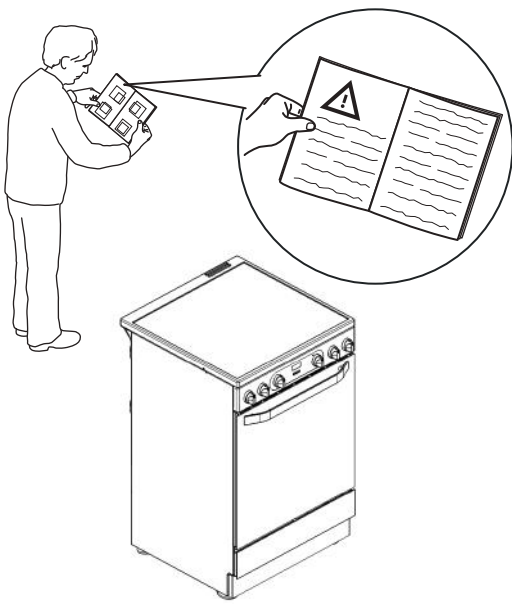
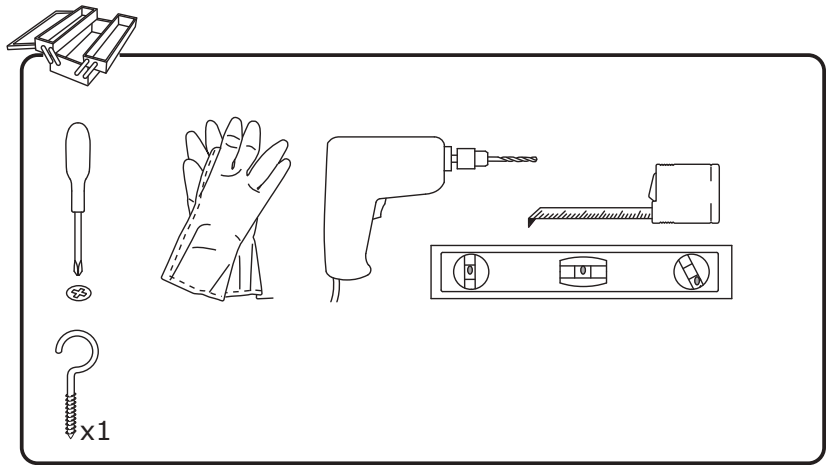
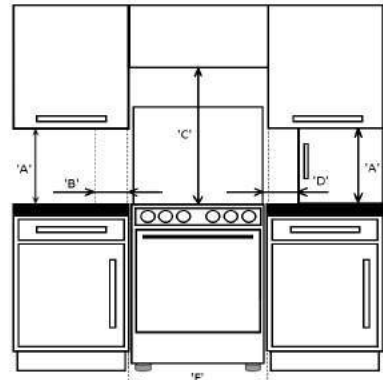
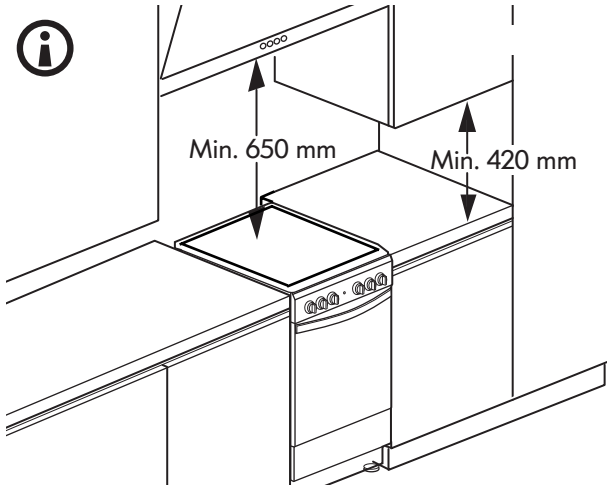
Abi saamiseks helistage tootega kaasas olevas garantiibrošüüris antud numbrile või järgige juhiseid meie veebisaidil.

Olge valmis, et teilt küsitakse järgmist teavet:

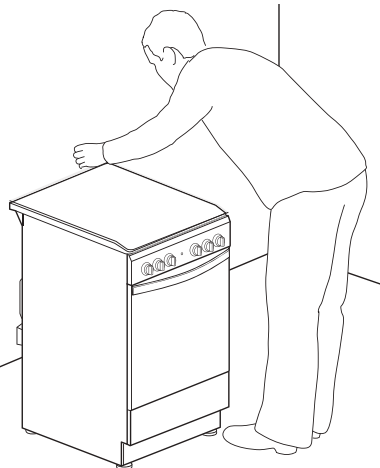
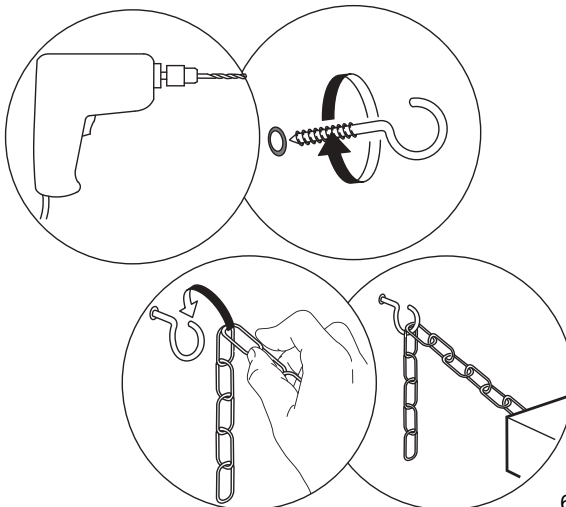
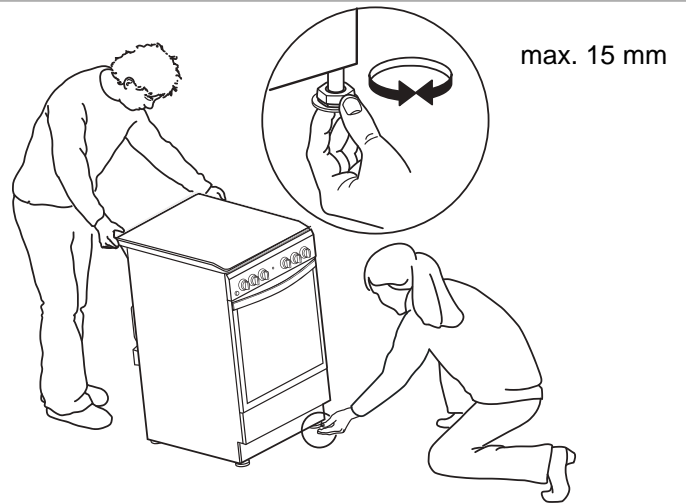
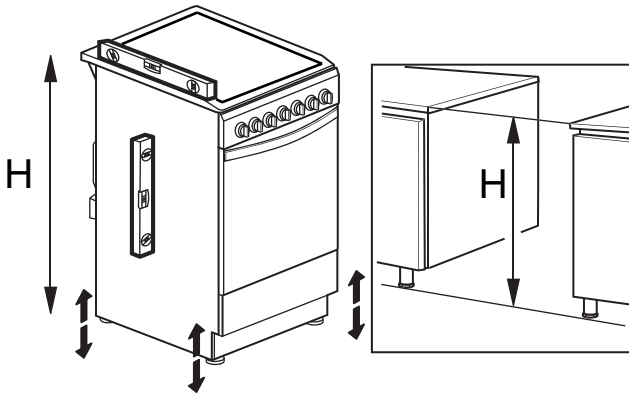
- tõrke lühike kirjeldus;
- teie seadme täpne tüüp ja mudel;
- abikood (tootele paigaldatud andmesildil, mis on avatud ahjuuksega nähtav siseküljel, sõnale SERVICE järgnev kood);
- teie täielik aadress;
- kontakttelefoni number.



Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele. Lisateavet garantii kohta leiab lisatud garantiibrošüürist.

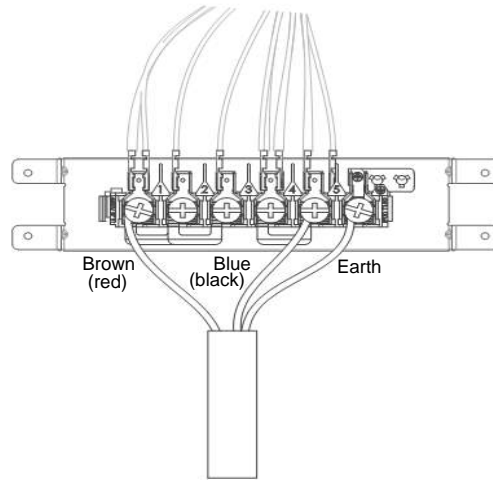
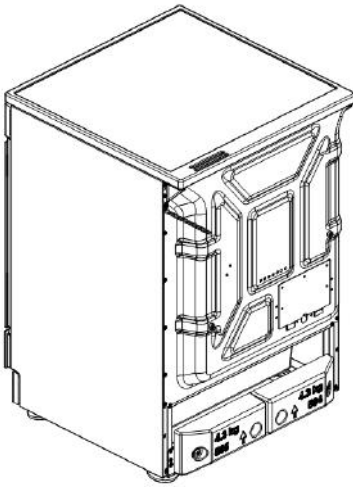
1**2****3** 

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

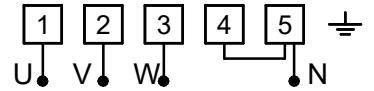
4



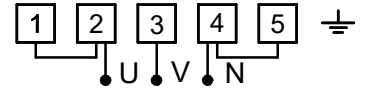
5



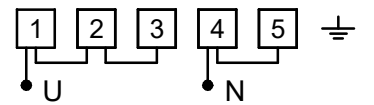
380-415 3N~
 H05V2V2-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



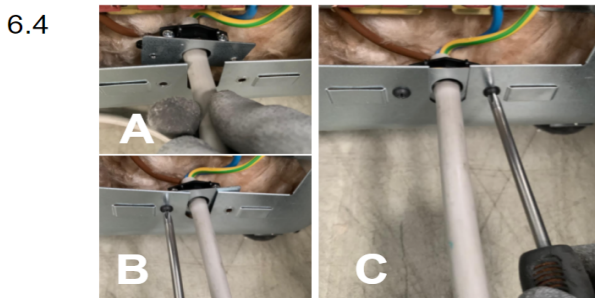
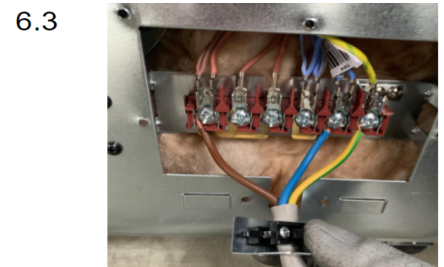
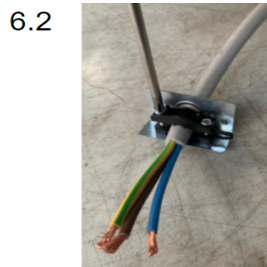
380-415 2N~
 H05V2V2-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



220-240 V~
 H05V2V2-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



6



7

