



Kasutusjuhend

ELEKTRIPLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised	2
Igapäevased kasutusjuhised	4
Paigaldamine	5

ET OHUTUSJUHISED

LUGEGE NEED JUHISED ILMTINGIMATA LÄBI JA PIDAGE NEIST KINNI!

Lugege need ohutusjuhised enne seadme kasutamist läbi. Hoidke need seadme lähedal kindlas kohas tuleviku tarvis alles. Need juhised sisaldavad olulisi ohuhoiatusi, millest tuleb alati kinni pidada. Ohuhoiatused on märgitud ka seadmele. Tootja vabaneb vastutusest nende ohutusjuhiste eiramisest, seadme valesti kasutamisel ja juhtseadiste sobimatul seadistamisel.

⚠ HOIATUS! See seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamisel. Olge ettevaatlik, et mitte puudutada kuumutuselemente. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal või pideva järelevalve all.

⚠ HOIATUS! Elektrilöögioht! Ärge kasutage seadet, kui pliidiplaadi pind on mõranenud.

⚠ HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke küpsetuspindadel mingeid esemeid.

⚠ ETTEVAATUST! Küpsetusprotsess vajab järelevalvet. Lühike küpsetusprotsess vajab pidevat järelevalvet.

⚠ HOIATUS! Tuleoht! Pliidiplaati on ohtlik jätta järelevalveta toitu rasva või õliga valmistades. ÄRGE mingil juhul püüdke kustutada süttinud rasva, õli ja toitu veega, vaid lülitage seade välja ja katke siis leek näiteks kaane või tuletekiga.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega toetus-pinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid tuleohu tõttu seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud.

⚠ Väga väikesed lapsed (0–3 aasta vanused) tuleks seadmest eemal hoida. Väikesed lapsed (3–8 aasta vanused) tuleks hoida seadmest eemal või pideva järelevalve all. Lapsed alates 8. elu-aastast, füüsilise, sensoorse või vaimupuudega ning vajalike teadmiste ja kogemusteta isikud võivad seda seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lastel ei tohi lubada seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega teha sellel kasutaja tehtavaid hooldustoiminguid.

⚠ HOIATUS! See seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamisel. Olge ettevaatlik, et mitte puudutada kuumutuselemente. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal või pideva järelevalve all.

⚠ Ärge jätke seadet toitu kuivatades mingil juhul järelevalveta. Kui seadmega saab kasutada toidutermomeetrit, siis kasutage tuleohu tõttu spetsiaalselt selle ahju jaoks soovitatud toidutermomeetrit.

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid

tuleohu tõttu seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud. Olge tuleohu tõttu alati äärmiselt valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu ja kui lisate toidule alkoholi. Kasutage ahjukindaid pannide ja tarvikute ahjust välja võtmiseks. Avage põletusohu tõttu ahjuuks küpsetamise lõppedes ettevaatlikult, et kuum õhk ja aur pääseks vähehaaval välja, enne kui võtate toidu ahjust välja. Ärge katke tuleohu tõttu kinni ahju esiküljel olevaid kuuma õhu väljalaske avasid.

⚠ Olge ettevaatlik, kui ahjuuks on lahtises asendis, et ennast selle vastu mitte ära lüüa.

LUBATUD KASUTUS

⚠ ETTEVAATUST! Selle seadme tööd ei tohi juhtida mingi välise lülitusseadmega, nagu taimeri või eraldi kaugjuhitava süsteemiga.

⚠ See seade on mõeldud kasutamiseks kodumaja-pidamises ja muudes sarnastes rakendustes nagu oma töötajatele kasutamiseks mõeldud köögis kauplustes, kontorites ja muus töökeskkonnas, talumajapidamistes ning klientide poolt hotellides, motellides ja hommikusööki pakkuvates majutus-asutustes ja muus elukeskkonnas.

⚠ Muu kasutus ei ole lubatud (nt ruumide kütmine).

⚠ See seade ei ole ettenähtud kutsealaseks kasutamiseks. Ärge kasutage seda seadet välitingimustes.

⚠ Ärge tuleohu tõttu hoidke ahjus ega seadme lähedal plahvatus- ja tuleohtlikke aineid (nt bensiinikanistreid või aerosoolipurke).

PAIGALDAMINE

⚠ Kehavigastuste ohu tõttu tuleb seda seadet tõsta vähemalt kahekesi ja see tuleb vähemalt kahekesi ka paigaldada. Kandke löikehaavade ohu tõttu seadet lahti pakkides ja paigaldades kaitsekindaid.

⚠ Seadme peab paigaldama (k.a vajaduse korral veevarustusega ühendama) ja elektrivõrku ühendama pädev tehnik. Pädev tehnik peab ka seadme vajaduse korral remontima. Ärge seetõttu remontige ega asendage ise seadme ühtegi osa, kui just käesolev juhend ei sisalda selle tegemiseks konkreetseid juhiseid. Hoidke lapsed paigalduskohast eemal. Pakkige seade lahti ja kontrollige siis, et see ei ole transpordil kahjustunud. Pöörduge probleemide korral abi saamiseks seadme müüja poole või meie lähimasse müügiärgse teeninduse keskusesse. Pange pärast seadme paigaldamist lämbumisohu tõttu pakkematerjalid (plast, stürovahust plokid jne) hoiule lastele kättesaamatult. Seade tuleb elektrilöögiohu tõttu ühendada elektrivõrgust lahti enne mis tahes paigaldustoimingu tegemist. Hoolitsege tule- ja elektrilöögiohu tõttu paigaldamise ajal, et seade ei kahjusta toitejuhet. Seadme võib ühendada elektrivõrku ja võtta kasutusele alles pärast kõigi paigaldustööde lõpetamist. Ärge eemaldage seadet polüstüreenvahust aluselt enne, kui asute seda paigaldama.

⚠ Ärge paigaldage seadet tuleohu tõttu dekoratiivse ukse taha.



Kui paigaldate seadme alusele, siis tuleb see loodi seada ja seina külge fikseerida komplekti kuuluva turvaketiga, et seade ei saaks aluselt maha libiseda.



HOIATUS! Paigaldada tuleb komplekti kuuluv turvakett, et seade ei saaks ümber minna. Lugege paigaldusjuhiseid.

ELEKTRIHoiatused

- ⚠ Andmesilt on ahju esiserval (nähtav ukse avamisel).
- ⚠ Seadet peab saama ühendada elektrivõrgust lahti toitejuhtme pistikut pistikupesast lahti ühendades, kui see on juurdepääsetav, või pistikupesast ülesvoolu kõigi elektriohutuse nõuetega kooskõlas paigaldatud mitme-pooluselisest lülitist. Seade tuleb maandada kooskõlas riiklike elektriohutuse standarditega.
- ⚠ Ärge kasutage pikendusjuhet, vargapesa ega adapterit. Elektriosad ei tohi olla pärast paigaldamist juurdepääsetavad. Ärge kasutage seadet märjalt ega paljajalu olles. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustunud, kui seade ei tööta nõuetekohaselt või kui seade on kahjustunud või maha kukkunud.
- ⚠ Kahjustunud toitejuhtme peab elektrilöögiohu ja muude ohtude vältimiseks asendama uue identse juhtmega seadme tootja, tema volitatud hooldustehnik või muu sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- ⚠ Pöörduge abi saamiseks volitatud hoolduskeskusesse, kui toitejuhe vajab asendamist.
- ⚠ HOIATUS! Hoolitsege elektrilöögi saamise vältimiseks enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- ⚠ HOIATUS! Seade tuleb enne mis tahes hooldustoimingute tegemist välja lülitada ja elektrivõrgust lahti ühendada. Elektrilöögiohu tõttu ei tohi seadet mingil juhul puhastada aurupesuriga.
- ⚠ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, nii et klaas puruneb hiljem kildudeks.
- ⚠ Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooril põhinevaid puhastusvahendeid ega terasvillast nuustikuid.
- ⚠ Laske põletusohu vältimiseks seadmepinnal enne puhastamist ja hooldustoimingute tegemist maha jahtuda.
- ⚠ HOIATUS! Lülitage seade elektrilöögiohu tõttu välja enne lambi vahetamist.

PAKKEMATERJALIDE KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

Pakkematerjalid on 100% ringlusse võetavad ja tähistatud ringlussevõtu sümboliga

Pakendi erinevad osad tuleb seetõttu kasutuselt kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus vastavuses kõigi kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

KODUMASINATE KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

See seade on toodetud ringlusse võetavatest ja korduskasutatavatest materjalidest.



Kõrvaldage seade kasutuselt kooskõlas kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

Pöörduge lisainfo saamiseks elektri- ja elektroonikaromude (k.a kodumasinade) töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta kohaliku omavalitsuse, oma prügifirma või seadme müüja poole. See seade on märgistatud vastavalt Euroopa elektroonikaromude direktiivi 2012/19/EL (WEEE) nõuetele.

Te aitate seda toodet nõuetekohaselt kasutuselt kõrvaldades vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele. Sümbol tootel ja tootega kaasasolevates dokumentides viitab sellele, et seda seadet ei tohi kõrvaldada kasutuselt koos olmejäätmetega, vaid see tuleb viia selleks ettenähtud elektroonikaromude ringlussevõtu kogumispunkti.

VASTAVUSDEKLARATSIOONID

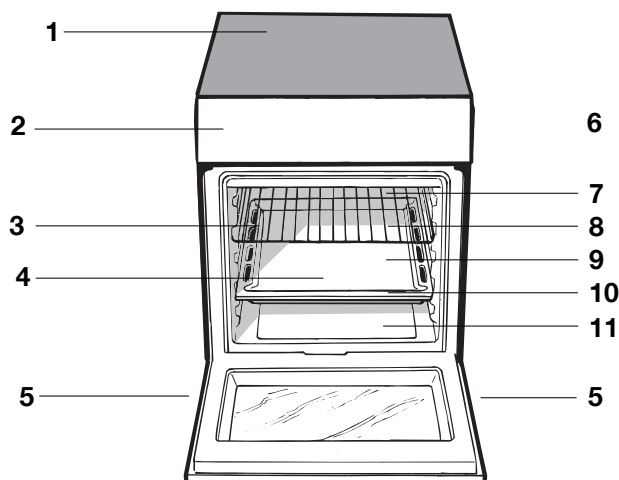
See seade vastab Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetele vastavalt Euroopa standardile EN 60350-1.

See seade vastab Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetele vastavalt Euroopa standardile EN 60350-2.



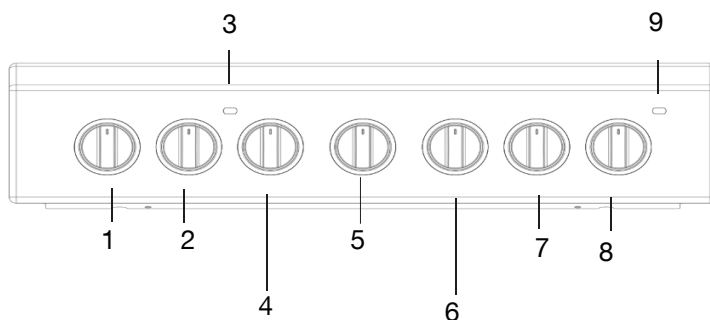
Lugege ohutusjuhised enne toote kasutamist hoolikalt läbi!

TOOTE KIRJELDUS



1. Klaaskeraamiline pliidiplaat
2. Juhtpaneel
3. Libistatav grillimisrest
4. Tilkumispann
5. Reguleeritavad jalad
6. SIINID küpsetusrestidele ja plaatidele
7. Viies kõrgus
8. Neljas kõrgus
9. Kolmas kõrgus
10. Teine kõrgus
11. Esimene kõrgus

JUHTPANEEL



1. Keedutsooni juhtnupp
2. Keedutsooni juhtnupp
3. **Termostaadi** tähis

4. Termostaadinupp
5. Taimerinupp
6. Valikunupp

7. Keedutsooni juhtnupp
8. Keedutsooni juhtnupp
9. **Pliidiplaadi** tähis

Ahju kasutamine

Kuumutage tühja suletud uksega ahju seadme esmakordsel kasutamisel vähemalt pool tundi maksimaalsel temperatuuril. Hoolitsege, et köök on hästi ventileeritud, enne kui ahju välja lülitate ja ahjuukse avate. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna, kui tootmisprotsessis kasutatud kaitsvad ained kuumutamisel ära põlevad.

1. Keerake soovitud küpsetusrežiimi valimiseks valikunuppu.
2. Valige valitud küpsetusrežiimile soovitud temperatuur või endale meelepärane temperatuur termostadinuppu keerates. Leiate küpsetusrežiimide andmed ja soovitatavad küpsetustemperatuurid vastavast tabelist (vt "Ahju küpsetustabelit").

Küpsetamise käigus saab igal ajal:

- muuta küpsetusrežiimi valikunuppu keerates.
- muuta temperatuuri termostadinuppu keerates.
- seadistada küpsetamise kogukestuse ja küpsetamise lõpuaja (vt altpoolt).
- küpsetamise lõpetada valikunuppu väljalülitatud asendisse "0" keerates.

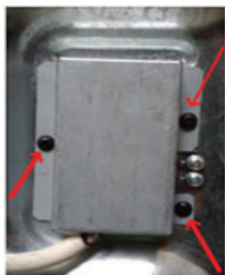
Ärge pange kunagi midagi otse ahju põrandale emailpinna kahjustamise vältimiseks.

Pange küpsetusnõu(d) alati seadme komplekti kuuluva(te)le resti(de)le.

Termostaadi tähis

Ahi kuumeneb parajasti, kui see tähis põleb. Tähis kustub ahjukambris valitud temperatuuri saavutamisel. Pärast seda tähis põleb ja kustub vahelduvalt termostaadi töötamise tähisena, kui see hoiab ahjus temperatuuri konstantsena.


Kindlustage metallkate pärast toitejuhtme paigaldamist kolme kruviga kohale.

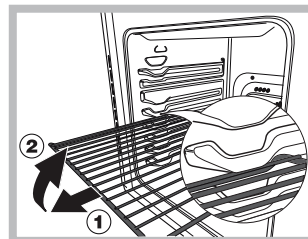


* Olemas ainult osadel mudelitel

Ahjuvalgusti

Ahjuvalgusti süttib põlema, kui keerate valikunuppu mis tahes asendisse peale väljalülitatud asendi "0". Ahjuvalgusti põleb kogu aeg, kui ahi töötab.

Kui keerate valikunuppu tähisele , siis lülitub ahjuvalgusti põlema, ilma et kuumutuselemendid sisse lülituks.



HOIATUS! Ahju siinidel on piirikud, et saaksite küpsetusreste nii välja tõmmata, et need ei tule ahjust lõpuni välja. (1) Tehke nii, nagu joonisel näidatud, et need täielikult välja tõmmata: tõstke lihtsalt resti eest kinni hoides ja tõmmake (2).

OMADUSTE TABEL	
ENERGIA-MÄRGIS ja ÖKODISAIN	Energiatarve loomuliku konvektsiooni režiimis: ÖKO

Küpsetusrežiimid

Temperatuur on kõigis küpsetusrežiimides seadistatav vahemikus 50 °C kuni MAX (ehk maksimaalne) peale GRILLIMISREŽIIMI, milles on soovitatav kasutada ainult maksimaalset võimsust.

⊖ TRADITSIOONILINE (KONVEKTSIOON) AHJUREŽIIM

Selles režiimis lülituvad sisse nii ülemine kui alumine kuumutuselement. Selle traditsioonilise ahjurežiimi kasutamisel on kõige parem küpsetada toitu korraga ainult ühel restil, kuna mitme resti kasutamisel jaotuks kuumus ebaühtlaselt.

⊖ AHJU ALTKUUMUTUSE (KONDIITRITOODETE) REŽIIM

Selles režiimis lülitub sisse alumine kuumutuselement. Seda režiimi on soovitatav kasutada sellise küpsetusplaatidel valmistatava toidu küpsetamise lõpule viimiseks, mis on pealt juba küps, ent vajab seest veel edasi küpsetamist. See režiim sobib ka pealt puuviljade või moosiga kaetud dessertide küpsetamiseks, mis peaks pinnalt vaid mõõdukalt pruunistuma. Teadke, et see režiim ei luba ahjus maksimaalset temperatuuri (250 °C) saavutada, mistõttu ei ole toitu ainult sellel režiimil soovitatav küpsetada, kui te ei küpseta just kooke (mida tulebki küpsetada 180 °C juures või madalamal temperatuuril).

⊖ AHJU ÜLALTKUUMUTUSE REŽIIM

Selles režiimis lülitub sisse ülemine kuumutuselement. Grilli äärmiselt kõrge ja vahetu kuumus võimaldab liha pealt pruunistada, lukustades samas mahlad liha sisse, et saaksite pehme ja mahlase prae.

☺ GRILLIMISREŽIIM

Selles režiimis lülitub sisse ülemine kuumutuselement. Grilli on äärmiselt soovitatav kasutada ka kõrget pinnatemperatuuri vajava toidu küpsetamiseks nagu biifsteek, vasikaliha, ribid, fileed, hamburgerid jne.

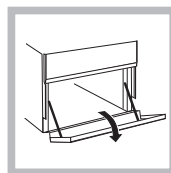
Tähtis! Ahjuuks tuleb jätta grilli kasutamisel osaliselt lahti.

☺ ÖKOREŽIIM

Valige see režiim täidise või kondiga lihaprae või lihalõikude küpsetamiseks ühel restil korraga.

Ökotsükli kasutamiseks ja seega energiatarbe optimeerimiseks ei tohiks ahju ust avada enne, kui toit on täiesti küps.

Alumine hoiulahter



Ärge pange alumisse hoiulahtrisse tuleohtlikke materjale. Kui ahjul on olemas alumine hoiulahter, siis võivad selle pinnad kuumeneda.

Praktilised nõuanded küpsetamiseks

Pange grillimisrežiimis tilkumispann esimesele kõrgusele küpsetusjääkide (rasva ja lihamahlade) kogumiseks.

GRILLIMINE

- Sisestage rest kolmandale või neljandale kõrgusele. Pange toit resti keskele.
- Soovitatav on valida maksimaalne võimsus. Ülemise kuumutuselemendi tööd reguleerib termostaat, mistõttu ei pruugi see alati konstantselt töötada.

PITSA

- Kasutage kergelt alumiiniumist pitsapani. Pange see komplekti kuuluvale restile. Ärge krõbeda pitsapõhja saamiseks tilkumispanni kasutage, kuna see pikendaks küpsetamise koguaega ja takistaks sellega krõbeda kooriku teket.
- Rohke kattega pitsat küpsetades on soovitatav lisada mozzarella pitsale alles poole küpsetusaja möödudes.

Taimer

Tehke nii taimeri aktiveerimiseks:

1. Keerake taimerinuppu päripäeva ☺ peaaegu ühe täispöörde võrra sumisti aktiveerimiseks.
2. Keerake taimerinuppu vastupäeva ☹ soovitud ajavahemiku seadistamiseks.

Klaaskeraamilise pliidiplaadi kasutamine

Tihenditel kasutatud liim jätab klaasile määrdajälgi. Need jäljed on soovitatav enne seadme kasutamist spetsiaalse mitteabasiivse puhastusvahendiga eemaldada. Te võite tunda seadme mõne esimese kasutustunni jooksul kummilõhna, ent see kaob siiski väga kiiresti.

Keedutsoonide sisse ja välja lülitamine

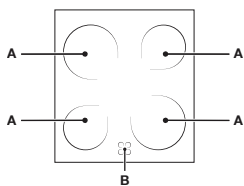
Keerake keedutsooni sisse lülitamiseks vastavat juhtnuppu päripäeva.

Keerake keedutsooni välja lülitamiseks juhtnupp vastupäeva väljalülitatud asendisse "0".

Kui pliidiplaadi tähis põleb, siis tähendab see, et pliidiplaadil on vähemalt üks keedutsoon sisselülitatud.

Keedutsoonid

Pliidiplaadil on elektrilised kiirgavad kuumutus-elementid. Nende kasutamisel muutuvad pliidiplaadil järgmised elemendid punaseks.



A. Keedutsoon

B. Jääksoojuse tähis: see tähis näitab, et vastava keedutsooni temperatuur on üle 60 °C. Tähis näitab jääksoojust ka pärast kuumutuselemendi välja lülitamist, kui keedutsoon on veel kuum.

Kiirgavate kuumutuselementidega keedutsoonid

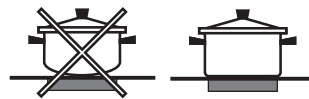
Neil on gaasipõletitele sarnased omadused: neid on lihtne kontrollida ja need saavutavad seatud temperatuuri kiiresti, võimaldades teil näha ja jälgida nendega tagatavat võimsust.

Keerake soovitud keedutsooni juhtnupp päripäeva soovitud sättele vahemikus 1 kuni 6.

Säte	Tavaline või kiirtsoon
0	Väljalülitatud
1	Köögiviljade ja kala valmistamine
2	Kartulite (auruga), suppide, kikerherneste ja ubade valmistamine
3	Suure toidukoguse (nagu köögiviljasupi) keetmine
4	Praadimine (keskmisel kuumusel)
5	Praadimine (keskmisest kõrgemal kuumusel)
6	Pruunistamine ja vedeliku kiiresti keemistemperatuurini kuumutamine

Praktilised nõuanded pliidiplaadi kasutamiseks

- Kasutage paksu lameda põhjaga potte ja panne tagamaks, et need istuvad tihedalt keedutsooni vastas.



- Kasutage alati sellise läbimõõduga potte ja panne, mis on piisavalt suured keedutsooni täielikult katmiseks, et kasutada ära kogu genereeritav kuumus.



- Hoolitsege alati, et pottide ja pannide põhjad on täiesti puhtad ja kuivad: see tagab, et need istuvad tihedalt keedutsooni vastas, ja see tagab ka nii küpsetusnõude kui pliidiplaadi pikema kasuliku ea.
- Vältige gaasipõletitel kasutatavate küpsetusnõude kasutamist: poti või panni põhi võib olla kõverdunud gaasipõletite kontsentreeritud kuumuse tõttu, mistõttu ei istuks see tihedalt keedutsooni vastas.
- Ärge kunagi jätke keedutsooni sisselülitatuks ilma, et sellel on pott või pann, kuna keedutsoon võib muidu kahjustuda.

Ahju küpsetustabel

Valikunupu säte	Valmistatav toit	Kaal (kg)	Küpsetusresti kõrgus altpoolt arvestades	Eelsoojendamise aeg (min)	Termos- taadinupu säte	Küpsetus- aeg (min)
1 Konvekt- sioon (traditsioo- niline)	Part	1	3	15	200	65-75
	Vasika- või veisepraad	1	3	15	200	70-75
	Seapraad	1	3	15	200	70-80
	Küpsised (muretainast)	-	3	15	180	15-20
	Puuviljakoogid	1	3	15	180	30-35
	Lasanje	1	3	10	190	35-40
	Lambaliha	1	2	10	180	50-60
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Ploomikook	1	2	10	170	40-50
	Profiteroolid	0,3	3	10	180	30-35
	Keeksid	0,5	3	10	170	20-25
	Soolased pirukad	1,5	3	15	200	30-35
	2 Kondiitri- toodete režiim	Pärmitainaküpsetised	0,5	3	15	160
Tordid		1	3	15	180	35-40
Puuviljakoogid		1	3	15	180	50-60
Briošš		0,5	3	15	160	25-30
3 Ülal- kuumutus	Toidu pruunistamine küpsetamise lõpetamiseks	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Lest ja seepia	1	4	5	180	8-10
	Kalmaari- ja krevetikebabid	1	4	5	180	6-8
	Tursafilee	1	4	5	180	10
	Grillitud köögiviljad	1	3/4	5	180	10-15
	Vasikalihalõigud	1	4	5	180	15-20
	Karbonaad	1	4	5	180	15-20
	Hamburgerid	1	4	5	180	7-10
	Makrellid	1	4	5	180	15-20
	Röstitud leib/sai	4 tk	4	5	180	2-3

Tähelepanu! Küpsetusajad on ligilähedased ja võivad isiklikest maitse-eelistustest olenevalt varieeruda. Toitu grillides tuleb ilmingimata sisestada tilkumispann altpoolt arvestades esimesele kõrgusele.

Keskkonnast lugu pidamine ja keskkonnakaitse

- Vältige võimaluse korral ahju eelsoojendamist ja püüdke alati valmistada ahjus korraga võimalikult palju toitu. Avage ahju ust võimalikult vähe, kuna kuumus läheb iga kord kaduma, kui selle avate. Arvestatava energiakoguse säästmiseks lülitage ahi lihtsalt 5 kuni 10 minutit enne kavandatud küpsetusaja lõppu välja jääkkuumuse ära kasutamiseks.
- Automaatprogrammid põhinevad standardsel toidutootel.
- Hoidke tihendid puhtad, et ahjust ei lekiks ukse kaudu kuumust.
- Kui teil on mitme erineva tariifiga elektrileping, siis võimaldab viitküpsetamise suvand raha kokku hoida, kuna saate selle abil lükata ahju kasutamise edasi odavamale elektri hinnaga ajale.
- Kasutage maksimaalselt ära pliidiplaadi jääksoojust, lülitades malmist keeduplaadid välja 10 minutit enne toiduvalmistamisaja lõppu ja klaaskeraamilised keedutsoonid 5 minutit enne toiduvalmistamisaja lõppu.
- Kasutatava poti või panni põhi peaks katma kogu keedutsooni. Kui poti või panni põhi on kasutatavast keedutsoonist väiksem, siis läheb hinnaline energia raisku, ja kui toit peaks üle keema, siis kõrbeeb see pliidiplaadile kinni, nii et seda on raske eemaldada.
- Valmistage toitu tihedalt istuvate kaantega kaetud pottides ja pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Ilma kaaneta toiduvalmistamine suurendab oluliselt energiakulu.
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne.
- Kaua küpsevat toitu on soovitatav valmistada kiirkeedupotis, kuna toit valmib selles tavalisest kaks korda kiiremini ja see võimaldab hoida kokku kolmandiku energiat.

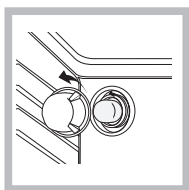
Seadme välja lülitamine

Ühendage seade elektrivõrgust lahti enne puhastamis- ja hooldustoimingute tegemist. Seadet ei tohi puhastada auru- ega survepesuriga.

Ahjuukse tihendite kontrollimine

Kontrollige korrapäraselt ahjusuu ümber olevaid ahjuukse tihendeid. Pöörduge abi saamiseks lähimasse müügijärgse teeninduse keskusesse, kui tihendid on kahjustunud. Soovitame teil sel juhul ahju mitte kasutada enne, kui tihendid saavad asendatud.

Ahjuvalgusti lambi vahetamine



1. Ühendage ahi esmalt elektrivõrgust lahti ja eemaldage siis lambipesalt klaaskate (vt joonist).
2. Vahetage lamp välja uue sarnase lambi vastu: pinge 230 V, võimsus 25 W, pesa tüüp E14.
3. Pange klaaskate tagasi lambipesale ja ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Ärge kasutage ahjuvalgustit köögi valgustamiseks.

Klaaskeraamilise pliidiplaadi puhastamine

Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid detergente (nt grillide ja ahjude puhastamiseks mõeldud purgist pihustatavaid vahendeid), plekieemaldajaid, roostetõrjevahendeid, pulbrilisi detergente ega abrasiivse pinnaga nuustikuid, kuna need võivad klaaskeraamilist pinda pöördumatult kriimustada.

- Tavaliselt piisab pliidiplaadi puhastamisest lihtsalt niiske nuustikuga ja kuivatamisest köögipaberiga.
- Kui pliidiplaat on väga määrdunud, siis hõõruge seda spetsiaalse klaaskeraamika puhastusvahendiga ning loputage ja kuivatage siis hoolikalt.
- Kasutage kinni kõrbenud mustuse eemaldamiseks sobivat kaabitsat (see ei kuulu seadme komplekti). Eemaldage pliidiplaadile läinud toit võimalikult kiiresti: ärge jääge ootama, et seade eelnevalt maha jahtuks, et vältida toidu kinni kõrbemist. Suurepärase tulemuse tagab seebivees niisutatud spetsiaalselt klaaskeraamiliste pindade puhastamiseks mõeldud roostekindla terasvillast nuustiku kasutamine.
- Kui pliidiplaadile sulab kogemata plast või midagi suhkrust, siis eemaldage need viivitamata kaabitsaga veel kuumalt pinnalt.
- Pliidiplaati võib pärast puhastamist töödelda spetsiaalse kaitsva hooldustootega: sellest klaaskeraamikale jääv nähtamatu kile kaitseb pinda toiduvalmistamisel tilkade eest. Seda hooldustoodet tuleb kasutada siis, kui seade on soe (mitte kuum) või külm.
- Ärge kunagi unustage seadet pärast puhastamist puhta veega loputada ja hoolikalt kuivatada, kuna muidu võivad pinnale jäänud puhastusvahendi jäägid järgmisel toiduvalmistamise korral kinni kõrbeda.

Klaaskeraamilise pliidiplaadi puhastamise vahendid	Kus neid müüakse?
Aknakaabits Žiletiteraga kaabits	Ehituspoed
Asendusterad	Ehituspoed, supermarketid, apteegid
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Kaubamajad, supermarketid

Roostevaba terase puhastamine

Karedast veest võivad jääda jäljed, kui vesi jääb kauaks ajaks roostevabale pinnale seisma. Roostevaba terase välimuse võivad rikkuda ka fosforit sisaldavad agressiivsed detergendid. Teraspinnad on seetõttu soovitatav loputada ja siis hoolikalt kuivatada.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

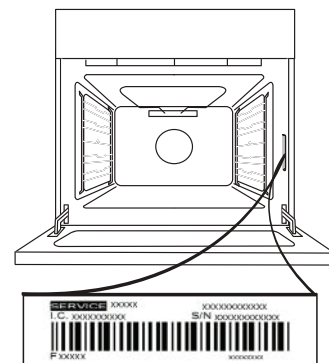
Helistage abi saamiseks tootega kaasasoleval garantiilehel antud numbril või järgige meie veebisaidil antud juhiseid.

Olge valmis andma järgmisi andmeid:

- probleemi lühikirjeldus,
- toote täpne mudelinimi,
- hoolduskood (sõna SERVICE järel olev number – leiate selle andmesildile, mis on kinnitatud seadme siseseervale ja mis on näha siis, kui ahjuukse avate),
- teie täielik aadress ja
- kontaktnumber.

Tähelepanu! Kui seade vajab remonti, siis pöörduge abi saamiseks kindlasti just volitatud hoolduskeskusesse,

kuna siis on tagatud originaalvaruosade kasutamine ja remonttööde nõuetekohane tegemine. Leiate lisainfot garantii kohta toote komplekti kuuluvalt garantiilehelt.



Abi

Hoidke järgmised andmed käepärast:

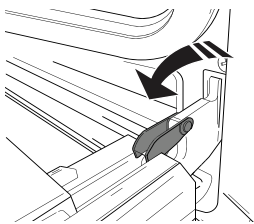
- Seadme mudelinumber (Mod.)
 - Seadme seerianumber (S/N)
- Leiate need andmed seadmel ja/või pakendil olevalt andmesildilt.



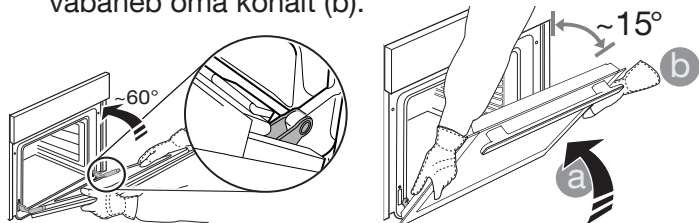
Leiate toote täieliku spetsifikatsiooni (k.a ahju energiatõhususe andmed) lugemiseks ja/või alla laadimiseks meie veebisaidilt www.indesit.com.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

1. Tehke nii ukse eemaldamiseks: avage uks täielikult ja tõmmake fiksaatorid alla lukustusest vabastatud asendisse.



2. Sulgege uks nii palju, kui võimalik. Võtke mõlema käega kindlalt uksest kinni – ärge seda pidemest hoidke. Eemaldage uks lihtsalt selle sulgemist jätkates ja tõmmates seda samal ajal ülespoole (a), kuni see vabaneb oma kohalt (b).



Pange ahju uks pikali pehmele pinnale.

3. Tehke nii ukse tagasi paigaldamiseks: liigutage ust ahju suunas, joondades hingede konksud nende pesadega ja kindlustades ülaosa pessa.
4. Laske ust allapoole ja avage see siis täielikult. Laske fiksaatorid alla algasendisse: hoolitsege, et need saavad liigutatud täiesti alla.
5. Proovige ust sulgeda ja kontrollige, et see on juhtpaneeliga joondatud. Kui ei ole, siis korrake eespool antud juhiseid.

Ahju puhastamine auru abil

Seda puhastamismeetodit on soovitatav kasutada eeskätt pärast väga rasvase prae valmistamist.

See puhastamisprotsess hõlbustab mustuse eemaldamist ahju seintel tänu ahjus tekkivale aurule.

Nii on ahju küpsetuskambrit lihtsam puhastada.

Tähtis! Tehke nii, enne kui asute ahju auru abil puhastama:

- Puhastage küpsetuskambri põrand toidujääkidest ja rasvast.

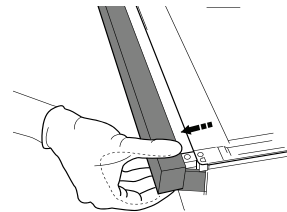
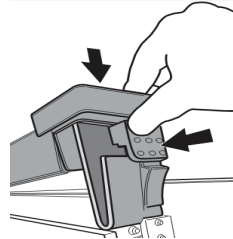
- Võtke tarvikud (rest ja tilkumispann) ahjust välja.

Tehke seejärel nii:

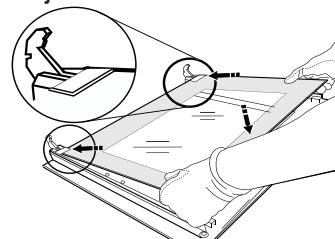
1. Valage 300 ml joogivett ahjus kõige madalamale kõrgusele sisestatud küpsetusplaadile. Kui tilkumispann ei kuulu teie ahju komplekti, siis kasutage tavalist küpsetusplaati, pannes selle ahjus alumistesse siinidesse sisestatud küpsetusrestile.

KLÕPSAKE PUHASTAMISEKS – KLAASI PUHASTAMINE


1. Pärast ukse eemaldamist ja pehmele pinnale panemist, nii et pide on allpool, vajutage korraka kahte kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülaserv seda enda poole tõmmates.



2. Tõstke ja hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega, eemaldage see ja pange pehmele pinnale, enne kui hakkate seda puhastama.
3. Tehke nii ahjuukse sisemise klaasi tagasi paigaldamiseks: sisestage klaaspaneel nõuetekohaselt, nii et paneelile kirjutatud tekst on õigetpidi ja lihtsalt loetav.

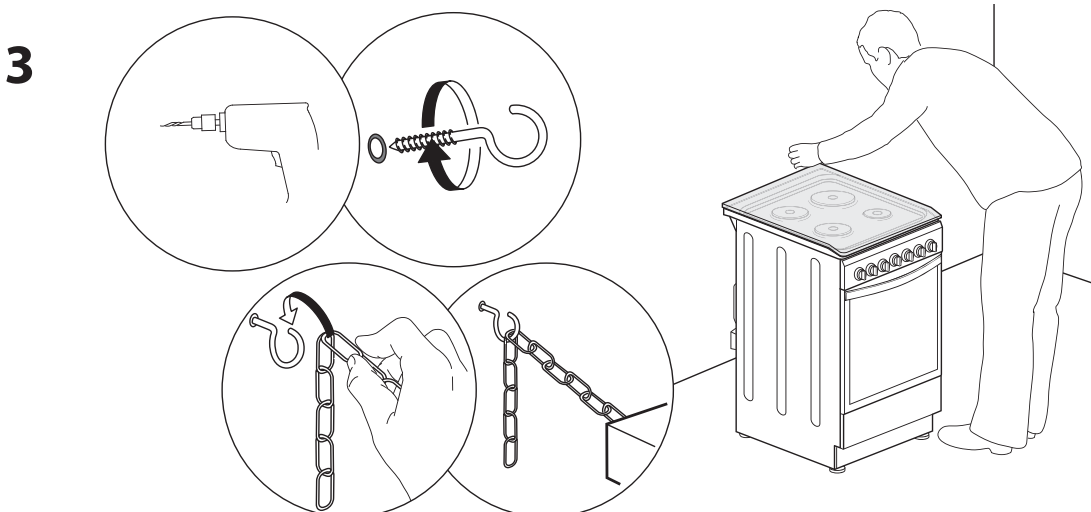
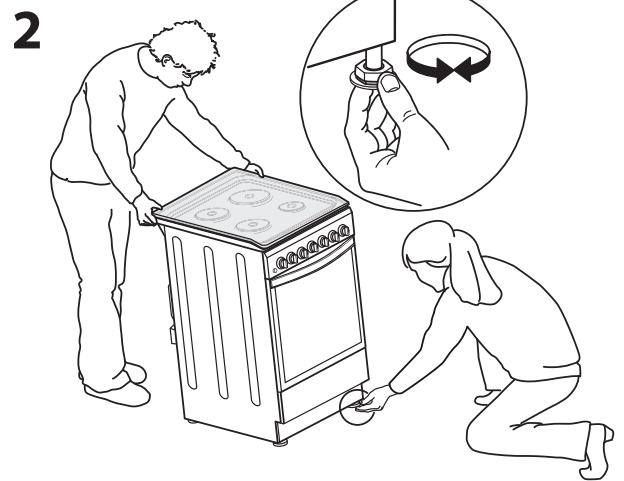
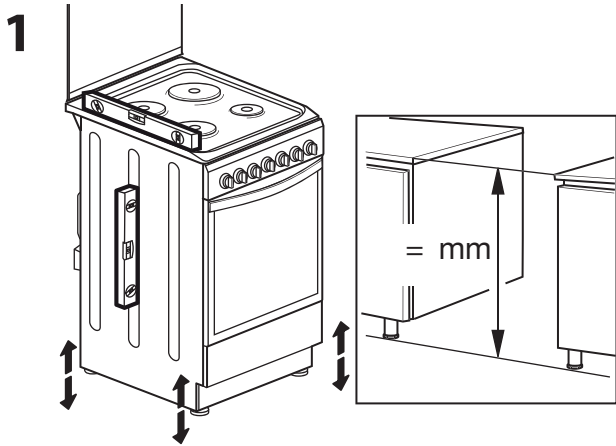
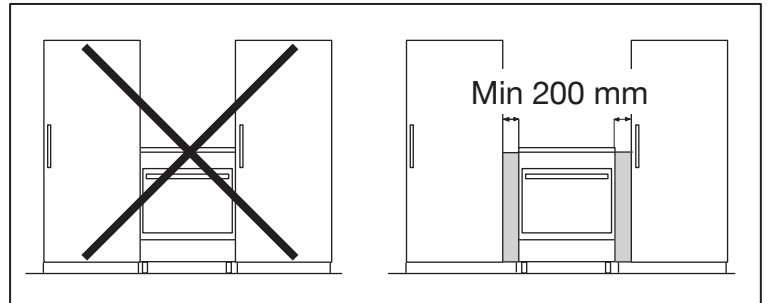
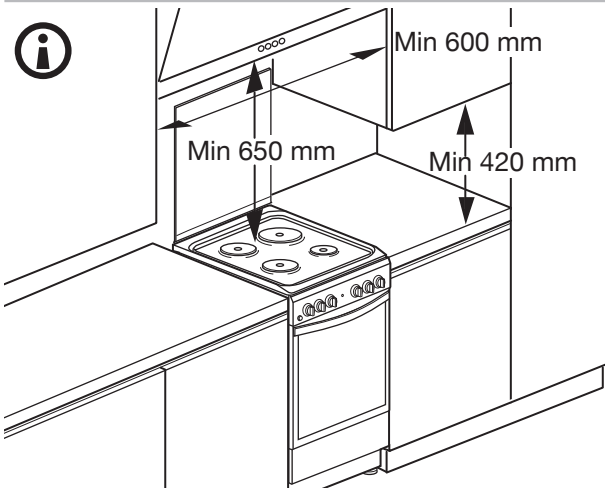
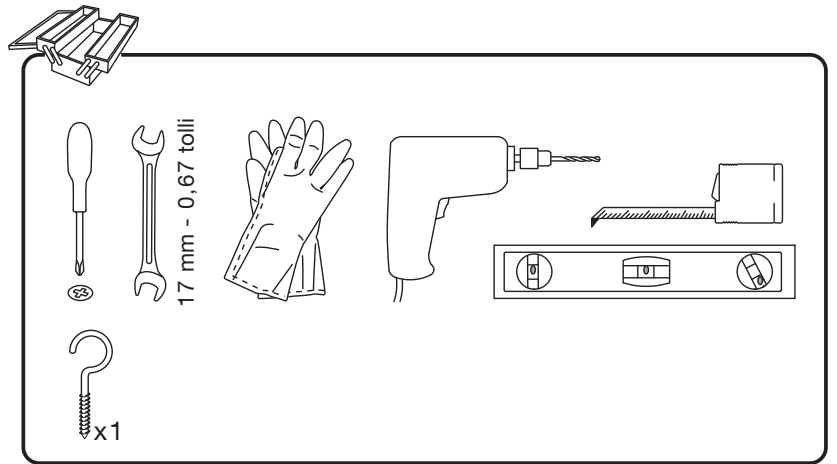
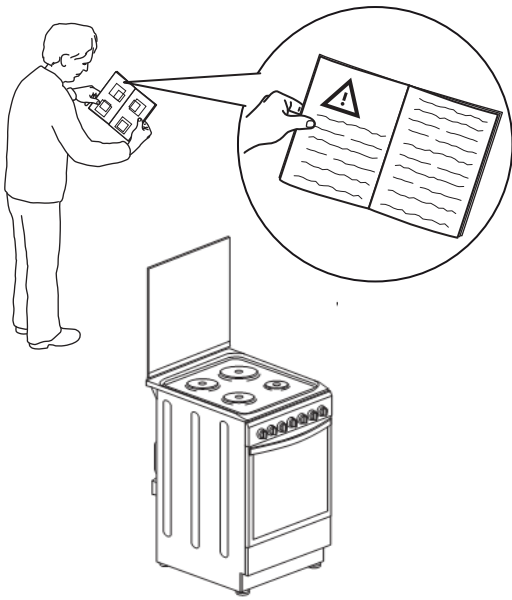


4. Paigaldage ülaserv tagasi: see kinnitub klõpsuga õigesse asendisse. Kontrollige enne ukse tagasi paigaldamist, et sisemine klaas on kindlalt tagasi paigaldatud.

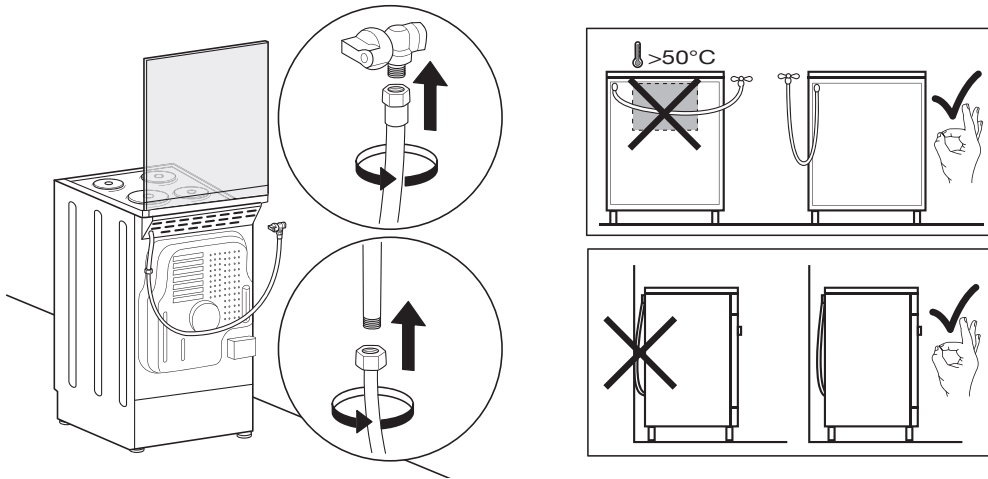
2. Valige ALTKUUMUTUS  ja seadistage temperatuuriks 90 °C.
3. Laske ahjul sellel sättel 35 min töötada.
4. Lülitage ahi seejärel välja.
5. Laske ahjul maha jahtuda, avage siis ahju uks ning puhastage ahi vee ja niiske riidega.
6. Kuivatage pärast puhastamist ahju küpsetuskamber veejääkidest.

Kui olete küpsetanud eriti rasvast toitu või kui toidujääke ja rasva on raske eemaldada, siis võib olla vaja pärast ahju auru abil puhastamist lõpetada puhastamine traditsioonilisel viisil, nagu eelnevas peatükis kirjeldatud.

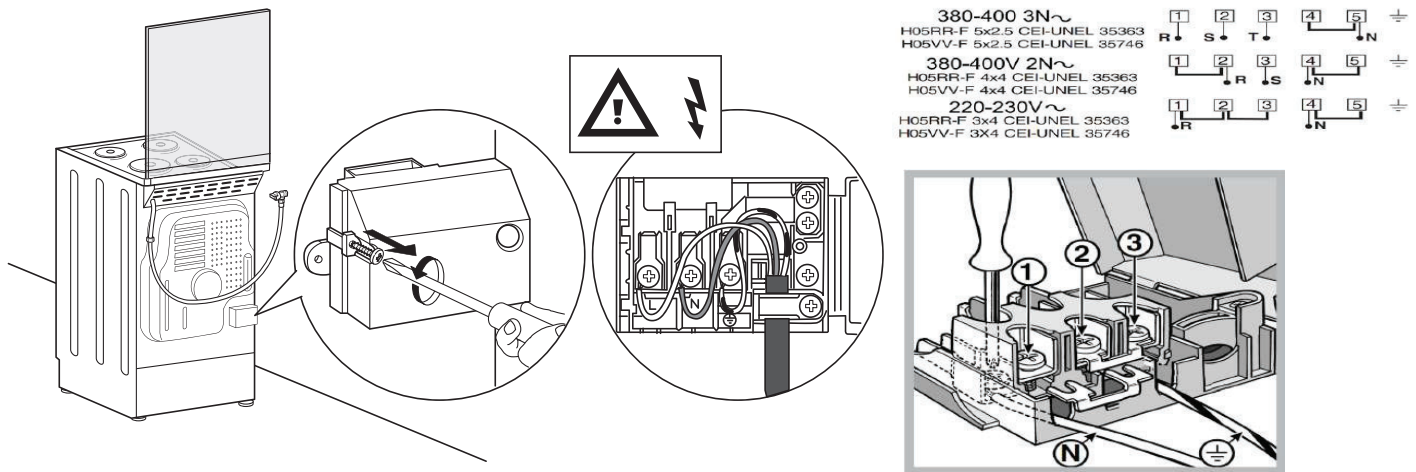
Tähtis! Puhastage ainult külma ahju!



4



5



6

