BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Eraldiseisev pliit

HLN39A050U

[et] Kasutusjuhend

Eraldiseisev ahi

Sisukord

Nõuetekohane kasutamine 4

Olulised ohutusnõuded 5
Halogeenlamp 6

Kahjustuste põhjused 7
Pliidiplaat 7
Küpsetusahju kahjustused 7
Soklisahtli kahjustumine 7

Keskkonnakaitse 8
Energia säästmine 8
Nõuanded energia säästmiseks 8
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus 8

Induktsiooniga toiduvalmistamine 9
Induktsioonkuumutuse eelised 9
Nõud 9

Paigaldamine ja ühendamine 10
Elektriühendus 10
Seadme mahavõtmine 10
Külgnev mööbel 10
Seinakinnitus 10
Ukse lapselukk 10
Transportimisel vajalikud meetmed 11

Seadmega tutvumine 11
Üldist 11
Keeduala 11
Juhtpaneel 12
Ahjukamber 14

Tarvikud 14
Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud 14
Lisatarviku sissepanek 14
Eritarvikud 15

Enne esmakordset kasutamist 16
Esmakordne kasutuselevõtt 16
Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine 16

Seadme kasutamine 16
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine 16
Võimsusastme seadistamine 16
Soovitusi toiduvalmistamiseks 17

Ajafunktsioonid 19
Keeduaja programmeerimine 19
Signaalkell 19

PowerBoost-funktsioon 20
Aktiveerimine 20
Inaktiveerimine 20

Lapselukk 20
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine 20
Automaatne lapselukk 20

Automaatne väljalülitus 21

Põhiseaded 21
Põhiseadistuste juurde pääsete nii: 22

Keedunõu test 23

PowerManager 23

Seadme kasutamine 24
Seadme sisse- ja väljalülitamine 24
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine 24
Kiirkuumutus 24

Ajafunktsioonid 25
Kestuse seadistamine 25
Lõpetusaja seadmine 26
Signaalkella seadmine 26
Kellaaja seadmine 26

Lapselukk 27
Aktiveerimine ja inaktiveerimine 27

Puhastamine 27
Puhastusvahendid 27
Ahjukamber 29
Seadme hoidmine puhtana 29

Kanderaamistikud 30
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek 30

Seadme uks 30
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek 30
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine 31

Korduma kippuvad küsimused (KKK) 32

Mida teha tõrgete korral? 34
Tõrgete kõrvaldamine 35
Ahjulambi pirni vahetamine 35

Hooldekeskus 36
E-number ja FD-number 36

Meie köögistuudios katsetatud. 36
Üldised nõuanded 36
Koogid ja küpsetised 37
Vormiroad ja gratäänid. 40
Liha, linnuliha ja kala 41
Köögivili ja lisandid 43
Jogurt. 44
Akrüülamiid toiduainetes 44
Kuivatamine 44
Konservimine 45
Taina kergitamine. 45
Sulatamine 46
Kontrollroad 46

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil: **www.bosch-home.com** ja Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Nõuetekohane kasutamine

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitsemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Käesolevas juhendis sisalduvad joonised on suunava loomuga.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

See seade ei ole mõeldud töötamiseks välise taimeriga või kaugjuhtimisega.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ega kaitsevõresid. Need võivad põhjustada õnnetusi.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda

kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.
→ *"Tarvikud" lk 14*

⚠ Olulised ohutusnõuded

⚠ Hoiatus – Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti.Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, põlevad materjalid võivad kergesti tuld võtta. Ärge hoidke ega kasutage küpsetusahju all ega läheduses põlevaid esemeid (nt pihustuspurke, puhastusvahendeid). Ärge hoidke põlevaid esemeid küpsetusahjus ega selle peal.
- Soklisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks. Hoidke sahtlis ainult küpsetusahju tarvikuid. Soklisahtlis ei tohi hoida süttivaid ega põlevaid esemeid.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.
- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Töö ajal kuumenevad seadme pinnad. Ärge puudutage kuumasid pindu. Hoidke väikelapsed seadmest eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

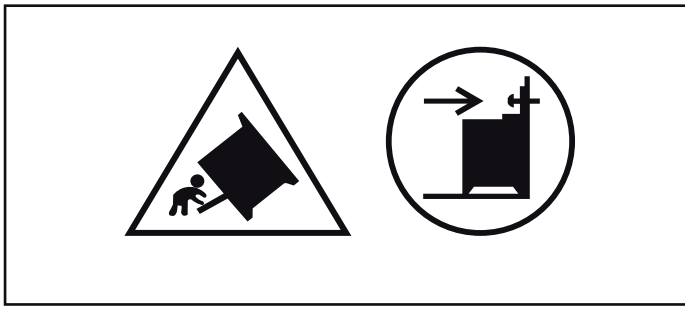
⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- Kui seade asetada soklile lahtiselt, võib see soklilt maha libiseda. Seade tuleb sokli külge kindlalt kinnitada.
- Kokkupõrge avatud uksega võib tekitada vigastusi. Hoidke ahju uks küpsetamise ajal ja pärast seda suletuna.

⚠ Hoiatus – Ümberkukkumisoht!



Hoiatus: Seadme ümberkukkumise takistamiseks tuleb paigaldada ümberkukkumiskaitse. Lugege palun paigaldusjuhendeid.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusse
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Seadme lahutamisel vooluvõrgust võivad ühendused põhjustada jääkpingeid. Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

Halogeenlamp

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Ahjulambid lähevad väga kuumaks. Põletuse oht esineb veel mõnda aega pärast väljalülitamist. Ärge puudutage klaasist katet. Puhastamisel vältige kokkupuudet nahaga.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

Kahjustuste põhjused

Pliidiplaat

Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Ärge asetage kuumi anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise alal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit.	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhastusvahendid.	Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad potipõhjad kriimustavad pliidiplaati.	Kontrollige keedunõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid.	Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Potist tingitud hõõrdumine.	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road.	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

Küpsetusahju kahjustused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustada saada.
  Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- Väga määrdunud tihend: kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada.Hoidke tihend alati puhas. → *"Puhastamine" lk 27*
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.
- Grillimine: Küpsetusplaati või universaalpanni ärge asetage grillimisel kõrgemale kui tasandile 3. Suure kuumuse toimel see deformeerub ja kahjustab väljavõtmisel emaili.Tasanditel 4 ja 5 grillige alati otse restil.

Soklisahtli kahjustumine

Tähelepanu!

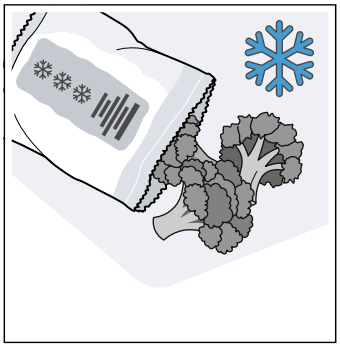
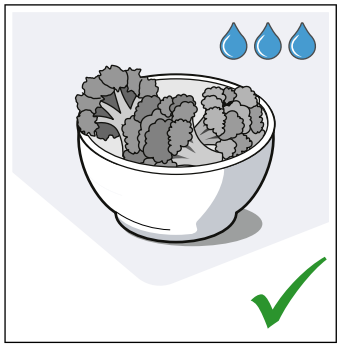
Ärge pange soklisahtlisse kuumi esemeid. Sahtel võib kahjustuda.

Keskkonnakaitse

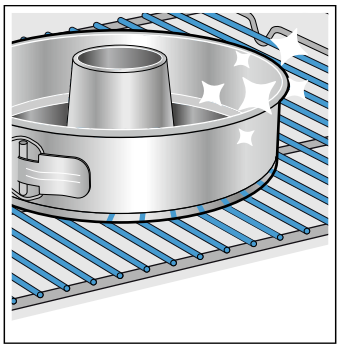
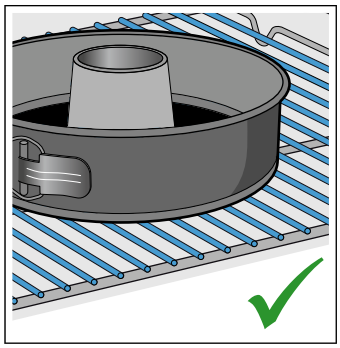
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiate soovitused selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

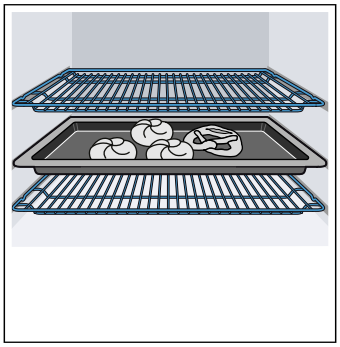
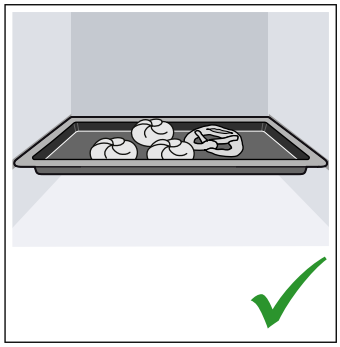
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.

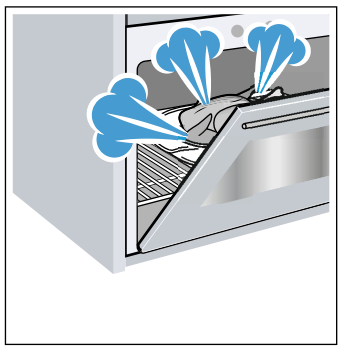
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.

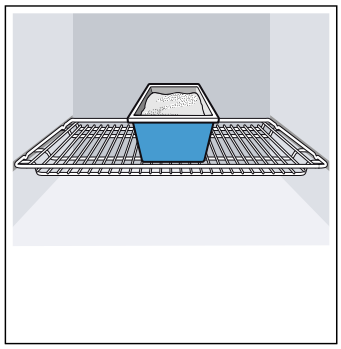
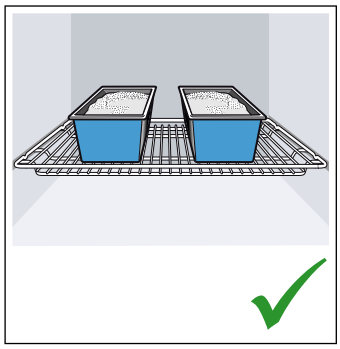
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.

- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.



- Mitut kooki on soovitav küpsetada üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi ahju asetada üksteise kõrvale.

- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkkuumust.

Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.
- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

Induktsioonkuumutus erineb täielikult traditsioonilisest toiduvalmistamisest, kuna kuumus tekib otse keedunõus. Sellel on terve rida eeliseid:

- Keetmisel ja praadimisel hoiate kokku aega.
- Hoiate kokku energiat.
- Pliidiplaati on kergem hooldada ja puhastada. Ülekeenud toidud ei kõrbe nii kiiresti sisse.
- Kuumuskontroll ja ohutus; pliidiplaat suurendab või vähendab kuumuse lisandumist kohe pärast käsitsemist. Induktsiooniga keeduala katkestab kuumutuse kohe, kui keedunõu keedualalt ära tõstetakse, ilma et keeduala oleks vaja eelnevalt välja lülitada.

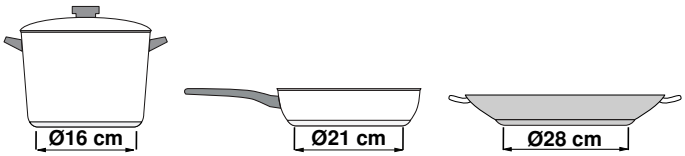
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

- emailitud terasest nõud
- valuvalmist nõud
- roostevabast terasest spetsiaalnõud, mis on ette nähtud induktsioonpliidiplaadi jaoks

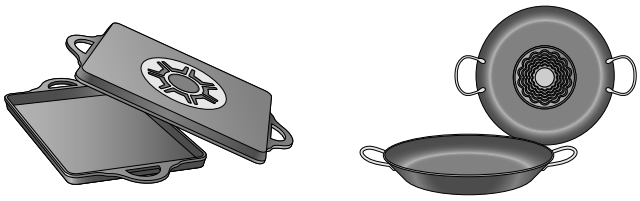
Selleks et teada saada, kas keedunõu on sobiv kasutamiseks induktsioonkuumutusel, tutvuge peatükiga ⟶ *"Keedunõu test"*.

Hea keedutulemuse tagamiseks peaks keedupoti põhja ferromagnetiline ala olema keedualaga ühesuurune. Kui nõud ühel keedualal ei tuvastata, proovige uuesti väiksema läbimõõduga keedualal.

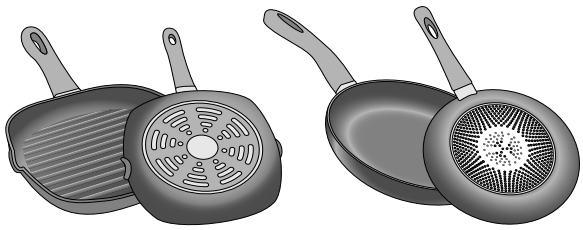


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- Kui keedunõu põhi on ferromagnetiline vaid osaliselt, läheb kuumaks vaid ferromagnetiline ala. Selle tagajärjel ei pruugi soojus jaotada ühtlaselt. Alal, mis ei ole ferromagnetiline, võib temperatuur olla toiduvalmistamiseks liiga madal.



- Kui nõu põhja materjal sisaldab ka alumiiniumi, on ferromagnetiline ala samuti väiksem. Võib juhtuda, et selline nõu ei soojene korralikult või et seda koguni ei tuvastata.



Sobimatud anumad

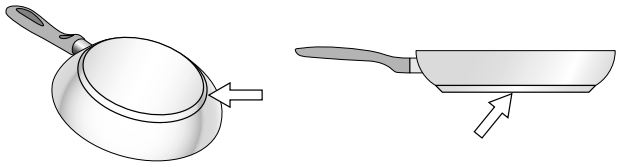
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Nõu põhja omadused

Nõu põhja omadused võivad keetmistulemust mõjutada. Kasutage sellistest materjalidest potte ja panne, mis jaotavad kuumuse potis ühtlaselt, nt roostevabast terasest "sandwich-"põhjaga potte, nii säästate aega ja energiat.

Kasutage sileda põhjaga nõusid, ebaühtlane põhi mõjutab kuumuse lisandumist.



Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumat või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon “automaatne väljalülitumine” ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumat ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

Keedupoti tuvastamine

Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

Paigaldamine ja ühendamine

Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Seade võib üle kuumeneda.

Elektriühendus

Seadet tohivad vooluvõrku ühendada ainult selleks volitatud tehnikud.Kohustuslik on järgida pädeva vooluvarustusettevõtja eeskirju.

Seadme nõuetevastase paigaldamise korral kaotab seadmele antud garantii kehtivuse.

Tähelepanu!

Seade on ette nähtud olemasoleva kaabli abil statsionaarseks ühendamiseks vooluvõrguga.
Ärge kunagi eemaldage kaablit seadme küljest ja ärge asendage seda muu - pistikuta või pistikuga - kaabliga, välja arvatud juhul, kui kaabel on kahjustada saanud.

Tähelepanu!

Kui toitekaabel on vigastatud, tuleb see lasta tootjal, selle klienditeenindusel või muul sarnase kvalifikatsiooniga isikul vahetada.

⚠ Hoiatus – Eluohtlik!

Pingestatud osadega kokkupuutel tekib elektrilöögioht.

- Ärge puudutage võrgupistikut märgade kätega.
- Toitejuhtme eemaldamiseks tõmmake pistikust, mitte juhtmest, kuna tõmbamisel võib toitejuhe kahjustada saada.
- Kui seade töötab, siis ei tohi võrgupistikut välja tõmmata.

Järgige järgmisi juhiseid ja veenduge, et:

Märkused

- võrgupistik ja pistikupesa sobivad teineteisega;
- kaabel on piisava ristlõikega;
- maandussüsteem on paigaldatud vastavalt eeskirjadele;
- toitejuhtme vahetab (kui see on vajalik) alati elektrispetsialist;Varu-toitejuhe on saadaval hooldekeskuses.
- ei kasutata harupesi ega pikendusi;
- rikkevoolukaitsme kasutamisel paigaldatakse ainult sellist tüüpi kaitse, millel on märk ⊠;
  Ainult see märk tagab vastavuse kehtivatele eeskirjadele.
- toitepistik on igal ajal ligipääsetav;
- toitejuhe ei ole kokku surutud, väändunud, deformeerunud, läbi lõigatud ega puutu kokku soojusallikatega;
- toitejuhe ei puutu kokku tulekolletega;

Paigaldajale

- Paigaldisel peab olema vähemalt 3 mm kontaktivahega lahklüliti. Pistikuga ühendamisel ei ole see nõutav, kui pistik on kasutajale kättesaadavas kohas.
- Elektriohutus: pliit on seade kaitseklassiga I ja seda tohib kasutada ainult kaitsejuhiühenduse olemasolul.
- Seadme ühendamiseks tuleb kasutada H 05 VV-F tüüpi või sellega võrdset juhet.

Seadme mahavõtmine

Lahutage seade vooluvõrgust.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht !

Seadme lahutamisel vooluvõrgust võivad ühendused põhjustada jääkpingeid. Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

Külgnev mööbel

Külgnev mööbel peab olema valmistatud tulekindlast materjalist. Külgneva mööbli esipaneel peab taluma temperatuuri kuni 90 °C.

Seinakinnitus

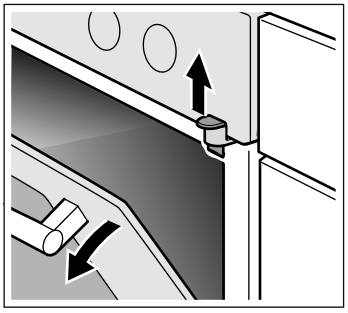
Et pliit ei saaks kalduda, peate selle kaasasoleva nurgikuga seina külge kinnitama. Järgige seinakinnituse paigaldusjuhendit.

Ukse lapselukk

Et lapsed ei pääseks kuumale küpsetusahjule ligi, on küpsetusahju uks varustatud lapselukuga. See asub küpsetusahju ukse kohal.

Avage küpsetusahju uks.

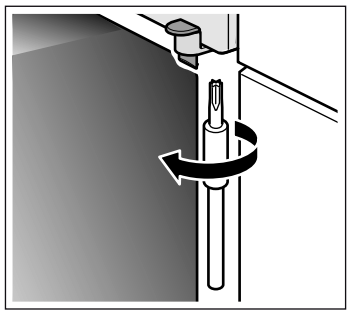
Suruge lapselukku üles (jn A).



Ukse lapseluku eemaldamine,

kui te ukse lapselukku enam ei vaja või kui lapselukk on määrdunud.

1. Avage küpsetusahju uks.
2. Keerake kruvi välja ja eemaldage lapselukk (jn B).



3. Sulgege ahjuuks.

Transportimisel vajalikud meetmed

Kinnitage kõik seadmes ja selle peal olevad liikuvad osad kleeplindiga, mida saab jälgi jätmata eemaldada. Lükake kõik tarvikud (nt küpsetusplaat) koos õhukese pappkastiga vastavatesse sahtlitesse, et vältida seadme kahjustumist. Pange pappkarp vms esi- ja tagakülje vahele, et vältida klaasukse sisekülje põrutamist. Kinnitage uks ja olemasolu korral pealmine kate kleeplindiga seadme külgede külge.

Hoidke seadme originaalpakend alles. Transportige seadet ainult originaalpakendis. Arvestage pakendil olevaid nooli.

Kui originaalpakendit enam ei ole

Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transpordikahjustuste eest piisavalt kaitstud.

Transportige seadet ainult püstises asendis. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

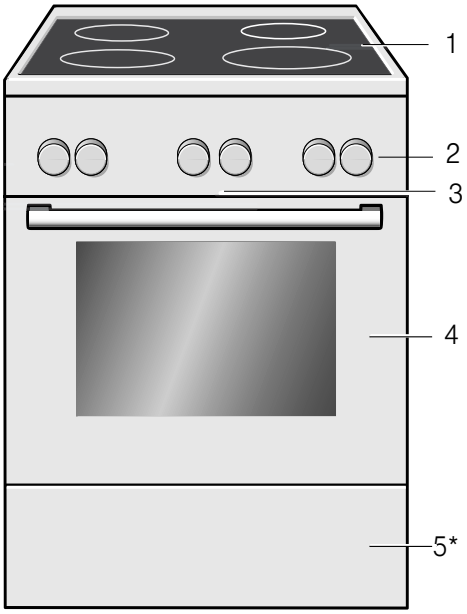
Seadmega tutvumine

Selles peatükis anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja juhtelementide käsitsemiseks.Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

Märkus: Olenevalt seadme tüübist võib esineda erinevusi värvides ja detailides.

Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



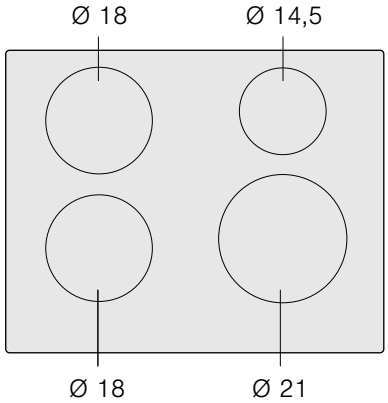
Selgitused	
1	Pliidiplaat**
2	Juhtpaneel**
3*	Ventilaator
4	Ahjuuks**
5*	Soklisahtel**

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist)

** Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Keeduala

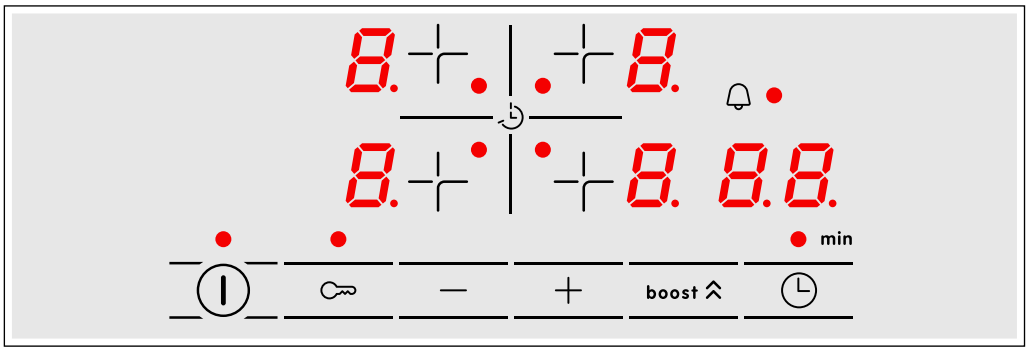
Siit saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



	9*	6*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Juhtpaneel



Sensorlülitid	
⏻	Pealüliti
⊹	Keeduala väljavalimine
−/+	Reguleerimisväljad
boost ⌃	PowerBoost-funktsioon
◷	Taimeri funktsioon
⊶	Lapselukk

Näidikud	
0	Olek
1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus

Näidikud	
b	PowerBoost-funktsioon
00	Taimer

Sensorlülitid

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus mõjutab selle toimivust.
- Ärge tõmmake keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

Keedualad		
◯	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud
Kasutage üksnes induktsioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist ⟶ *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*		

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. See näitab, et keeduala on veel kuum. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

- Näit H: kõrge temperatuur
- Näit h: madal temperatuur

Kui tõstate nõu keedualalt keetmise ajal, vilguvad jääkkuumuse näit ja valitud võimsusaste vaheldumisi.

Kui keeduala lülitatakse välja, siis jääb jääkkuumuse näit põlema. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb jääkkuumuse näit seni, kuni keeduala on veel soe.

Juhtpaneel

Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Nupud

Nupud on väljalülitatud asendis uputatavad. Nupu sissevajutamiseks ja väljatoomiseks vajutage nupule.

Nupud ja ekraan

Nuppudega saate välja valida seadme erinevaid lisafunktsioone. Ekraanil näete asjaomaseid väärtusi.

Sümbol		Tähendus
◷ ⊶	Ajafunktsioonid	Korduva puudutamisega valige välja signaalkell 🔔, kestus I→I, lõpp →I ja kellaaeg.
	Lapselukk	Ahjufunktsioonide lukustamiseks ja vabastamiseks vajutage nupule pikalt umbes 4 sekundi vältel.
−	Miinus	Seatud väärtuste vähendamine.
+	Pluss	Seatud väärtuste suurendamine.

Nupud

Nuppude all on sensorid. Te ei pea tugevasti vajutama. Puudutage vaid vastavat sümbolit.

Ekraan

Väärtus, mida saab parasjagu reguleerida või mis kulgeb, on ekraanil esiplaanil.

Üksikute ajafunktsioonide kasutamiseks puudutage korduvalt nuppu ⏲.Süttib sümbol, mille väärtus on parasjagu esiplaanil.

Kuumutusviisid ja funktsioonid

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid.

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame siin erinevusi ja kasutusalasid.

Kuumutusviis		Otstarve
	3D-kuum õhk	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
	Õrn kuum õhk	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil.
	Pitsarežiim	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
	Altkuumutus	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
	Grill, laiapinnaline	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Õhuringlusega grill	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Ülalt-/altkuumutus	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

Muud funktsioonid

Teie uus ahi pakub veel muid funktsioone, mida Teile järgnevalt lühidalt selgitame.

Funktsioon		Otstarve
	Kiirkuumutus	Ahju kiire eelkuumutamine ilma lisatarvikuteta.
	Ahjuvalgustus	Ahjuvalgustuse sisselülitamine, kui ahi ei tööta. Kergendab näiteks ahjukambri puhastamist.

Temperatuur

Temperatuurinupuga reguleerite välja ahju temperatuuri. Peale selle valite sellega astmed muude funktsioonide jaoks.

Kui temperatuur on väga kõrge, alandab seade pärast mõne aja möödumist temperatuuri mõnevõrra.

Asend		Tähendus
●	Nullasend	Seade ei kuumene.
50-275	Temperatuurivahemik	Ahjukambris reguleeritav temperatuur °C.

1, 2, 3 või **I, II, III**	Grillimisrežiimid	Reguleeritavad grillimisrežiimid laiapinnalise grilli ja kitsapinnalise grilli puhul (olenevalt seadme mudelist). režiim 1 = nõrk režiim 2 = keskmine režiim 3 = tugev

Temperatuurinäit

Kui seade kuumeneb, põleb ekraanil sümbol 🌡. Kuumenemispauside ajal see kustub.

Kui lasete ahjul eelnevalt kuumeneda, on õige hetk asetada roog ahju, kui sümbol esimest korda kustub.

Märkus: Termilise inertsi tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Ahjukamber

Ahjukambri mitmesugused funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist. Ahjukamber on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilaator kaitseb seadet ülekuumenemise eest.

Seadme ukse avamine

Kui avate töötamise ajal seadme ukse, siis seadme töö katkeb.

Ahjuvalgustus

Enamiku kuumutusviiside ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Ahjuvalgustus lülitub välja, kui lülitate kuumutusviisi või funktsiooni funktsiooninupust välja.

Seades funktsiooninupu ahjuvalgustuse asendisse, saate valgustust sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta. See hõlbustab näiteks ahju puhastamist.

Ventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

Tähelepanu!
Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

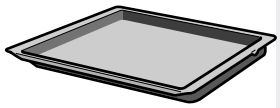
Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

Tarvikud

Seadmega on kaasas erinevad lisatarvikud: Siin saate ülevaate komplektis olevatest lisatarvikutest ja nende õigest kasutamisest.

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
	**Universaalpann** Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
	Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Kasutage ainult originaaltarvikuid. Need on seadmes kasutamiseks spetsiaalselt välja töötatud.

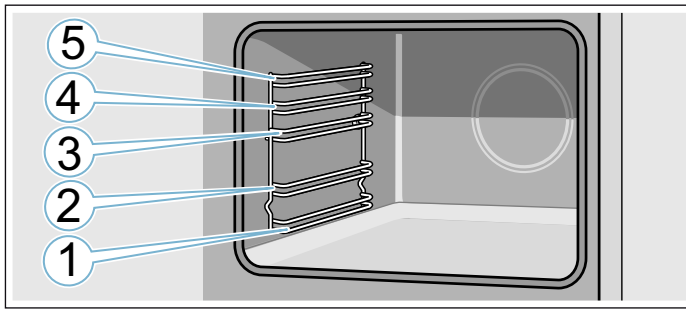
Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest.

Märkus: Kui tarvik läheb kuumaks, võib see deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta normaalset tööd. Pärast jahtumist taastub endine kuju.

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

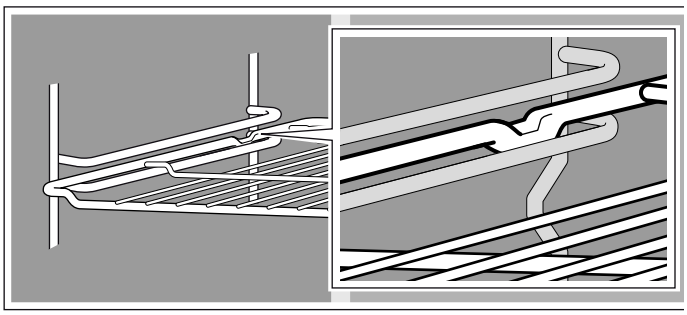
Mõne mudeli puhul on ahju kõige kõrgem tasand tähistatud grilli sümboliga.



Asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.

Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

Ahju asetamisel veenduge, et lisatarviku väljaulatuv osa jääb tahapoole. Vaid nii fikseerub lisatarvik paika.



Märkused

- Hoidke küpsetusplaati mõlemalt poolt käega kinni ja lükake see paralleelselt raamistiku sisse. Sisselükkamisel ärge liigutage küpsetusplaati külgsuunas edasi ja tagasi. Vastasel korral on küpsetusplaati raske sisse lükata. Emailitud pind võib kahjustada saada.
- Veenduge, et asetate tarviku ahju alati õigetpidi.
- Lükake tarvik alati lõpuni ahju, nii et see ei puutu kokku seadme uksega.
- Võtke tarvikud, mida ei lähe vaja, ahjust välja.

Eritarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku tarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub seadmega kaasas olevates dokumentides.

Märkus: Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehes tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ *"Hooldekeskus" lk 36*

Eritarvikud
Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide ning praadide ja grillitavate roogade jaoks.
Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.
Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
Sisseasetatav rest Liha, linnuliha ja terve kala jaoks. Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.
Profipann Suurte koguste valmistamiseks. Sobib ideaalselt ka näiteks moussaka valmistamiseks.
Profipanni kaas Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamisnõuks.
Pitsapann Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.
Grillplaat Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.
Leivaküpsetusplaat Isetehtud leiva, saia ja pitsa küpsetamiseks, et saada krõbedat põhja. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.
Klaaist hautamisnõu Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.
Klaaspann Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.
Väljatõmbesüsteem 1kordne 2. tasandi väljatõmbesiinidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.
Väljatõmbesüsteem 2-kordne 2. ja 3. tasandi väljatõmbesiinidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.
Väljatõmbesüsteem 3-kordne 1., 2. ja 3. tasandi väljatõmbesiinidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.

Enne esmakordset kasutamist

Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused. Peale selle puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast vooluvõrku ühendamist ilmub ekraanile kellaaeg. Seadke kellaaeg õigeks.

Kellaaja seadmine

Veenduge, et funktsiooninupp on nullasendis.

Kellaaeg käivitub 12:00.

1. Reguleerige kellaaeg välja nupust **–** või **+**.
2. Kinnitamiseks vajutage nupule ⏲.

Näidikule ilmub õige kellaaeg.

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, näiteks stüropooritükke, ja eemaldage seadmest või seadme küljest teip. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.

Tehke nimetatud seadistused. Juhised kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamiseks leiate järgmisest peatükist.
→ *"Seadme kasutamine" lk 16*

Seadistused	
Kuumutusviis	3D kuum õhk
Temperatuur	maksimaalselt
Kestus	1 tund

Pärast nimetatud kestuse möödumist lülitage seade välja.

Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Seadme kasutamine

Sellest peatükist saate teada, kuidas keeduala seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ⏻. Kõlab helisignaal. Pealüliti juures olev näit ja keedualade näidud 0 süttivad.Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ⏻ seni, kuni näit kustub. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Valitud seaded jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui pliidiplaat lülitatakse selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see tööle endiste seadetega.
- Pliidiplaadi maksimumvõimsus sõltub võrguühenduse tüübist. Et seda maksimumväärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt sisse lülitatud keedualade vahel. Kui aktiveeritud on funktsioon Power Management, saab ühe keeduala võimsuse langetada ajutiselt alla sihtväärtuse.

Võimsusastme seadistamine

Sümbolitega **+** ja **–** valige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = väikseim võimsus.

Võimsusaste 9 = suurim võimsus.

Igal võimsusastmel on vaheaste.See on tähistatud punktiga.

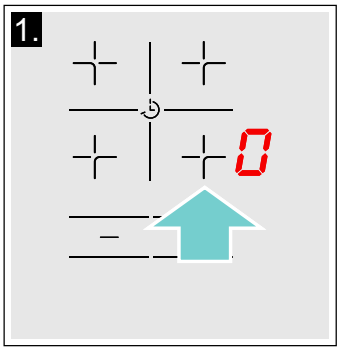
Märkused

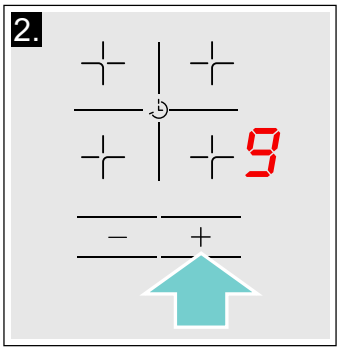
- Seadme tundlike osade kaitsmiseks ülekuumenemise või ülekoormuse eest võib pliidiplaat võimsust ajutiselt vähendada.
- Müra tekke ärahoidmiseks võib pliidiplaat võimsust ajutiselt vähendada.

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Sümboliga ⊹ valige välja keeduala.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit **+** või **–**. Näidikule ilmub järgmine põhiseadistus:
   Sümbol **+**: võimsusaste 9
   Sümbol **–**: võimsusaste 4





Võimsusaste on seadistatud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja puudutage sümbolit **+** või **–**, kuni näidikule ilmub soovitud võimsusaste.

Pliidiplaadi väljalülitamine

Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit **+** või **–**, kuni ilmub 0.

Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Märkused

- Kui keedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui keedualale on enne plaadi sisselülitamist asetatud nõu, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealüliti vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsustase; vastasel juhul lülitub keeduala välja.
  Kui pliidile on asetatud mitu nõud, tuvastatakse pliidiplaadi sisselülitamisel ainult üks neist.

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelsoojendamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.
- Kaanega hautades reguleerige võimsusaste väiksemaks, kui kaane alt tõuseb üles auru. Hea keetmistulemuse saavutamiseks ei ole auru eraldumine vajalik.
- Pärast keetmist hoidke keedunõul kuni serveerimiseni kaas peal.
- Kiirkeedupoti kasutamise korral järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke roogi liiga kaua. Köögikellaga saab välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Tervislikuma tulemuse saavutamiseks tuleks vältida õli suitsemist.
- Roogade pruunistamiseks praadige roogi üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Soovitav on kasutada pajalappe.
- Soovitusi energisäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist ⟶ *"Keskkonnakaitse"*

Toiduvalmistustabel

Tabelis näidatakse, milline võimsusaste roa jaoks sobib. Valmistusajad sõltuvad toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist.

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim*	1. - 2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55

* ilma kaaneta
** mitu korda keerata
***eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud kartulid	4. - 5.	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivili	2. - 3.	10 - 20
Köögivili, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4. - 5.	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6 - 7	8 - 12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7 - 8	8 - 12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5 - 6	10 - 20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm paksune)**	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krabid, krevetid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivili, aasiapärased liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6. - 7.	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3. - 4.	3 - 10
Härjasilmad	5 - 6	3 - 6

* ilma kaaneta
** mitu korda keerata
***eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivili, seened, paneeritud või õlletainas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4 - 5	-

* ilma kaaneta
** mitu korda keerata
***eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8

Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kaks taimeri funktsiooni:

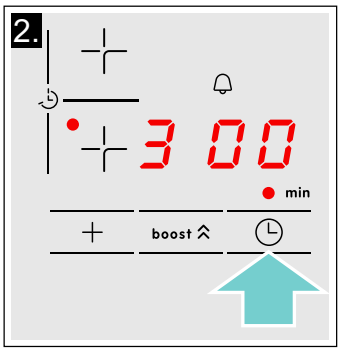
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell

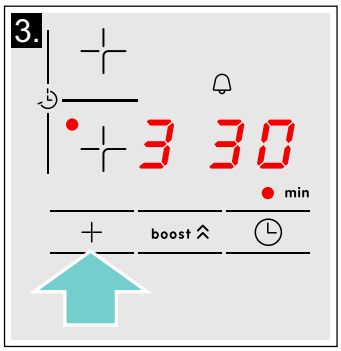
Keeduaja programmeerimine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit ◷. Keeduala näidikul süttib ●.Taimeri näidikule ilmub 00.
3. Puudutage sümbolit + või –. Näidikule ilmub põhiseadistus:
   Sümbol +: 30 minutit.
   Sümbol –: 10 minutit.





4. Valige sümbolitega + või – välja soovitud keeduaeg.

Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksma.

Märkus: Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaja. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaja automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest ⟶ *"Põhiseaded"*

Aja muutmine või kustutamine

Valige välja keeduala. Puudutage sümbolit ◷ ja muutke keeduaega sümbolitega + või – või seadke aeg 00 peale.

Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaal ja taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks 00. Keeduala näidikul süttib näit ●. Tähise ◷ vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

Märkused

- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Keeduajaks saate seada kuni 99 minutit.

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

See toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult.See funktsioon ei lülita keeduala välja automaatselt.

Seadistamine käib nii:

1. Signaalkella saab seada kahel viisil:
   – Puudutage valitud keeduala sümbolit ◷ 2 korda.
   – Kui välja ei ole valitud ühtegi keeduala, puudutage sümbolit ◷.
   Näit ● sümboli 🔔 kõrval süttib. Taimeri näidikule ilmub 00.
2. Puudutage sümbolit + või –. Näidikule ilmub põhiseadistus.
   Sümbol +: 10 minutit.
   Sümbol –: 5 minutit.
3. Sümbolitega + või – reguleerige välja soovitud aeg.

Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksma.

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage mitu korda sümbolit ◷, kuni sümboli 🔔 kõrval süttib näit ●. Muutke aega või seadke aeg sümbolitega + või – 00 peale.

Kui aeg saab täis

Kostab hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub 00. 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Tähise ◷ vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

PowerBoost-funktsioon

PowerBoost-funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel 9.

See funktsioon on kasutatav kõigi keedualade puhul, kui ükski teine keeduala ei ole kasutusel. Vastasel juhul vilguvad võimsusastme näidikul b ja 9.

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **boost**.
   Näidikul põleb b.

Funktsioon on aktiveeritud.

Märkus: Kui keeduala lülitatakse sisse aktiveeritud PowerBoost-funktsiooniga, vilguvad võimsusastme näidikul b ja 9, seejärel seatakse automaatselt võimsusaste 9. PowerBoost-funktsioon inaktiveeritakse.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **boost**.
   Näidikul kustub b ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.

Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektoonilisi elemente.

Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: vajutage tähist umbes 4 sekundi vältel. Näidik tähise kõrval hakkab 10 sekundi jooksul põlema. Pliidiplaat on blokeeritud.

Väljalülitamine: vajutage tähist umbes 4 sekundi vältel. Blokeering on maha võetud.

Automaatne lapselukk

Selle funktsiooniga lülitub lapselukk automaatselt sisse, kui pliidiplaat välja lülitatakse.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist → *"Põhiseaded"*

Automaatne väljalülitus

Kui keeduala on pikemat aega töös ja seadistusi ei ole muudetud, aktiveerub automaatne turvaväljalülitus.

Keeduala kuumenemine lõpeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi F 8 ja jääkkuumuse näit h või H.

Mis tahes sümboli puudutamisel lülitub näit välja. Keeduala saab nüüd uuesti seadistada.

Turvaväljalülituse aktiveerumise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (pärast 1 kuni 10 tundi).

Põhiseaded

Seadmel on mitmesugused põhiseadistused. Neid seadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

Näit	Funktsioon
c 1	**Lapselukk** 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c2	**Helisignaalid** 0 Kinnitus-ja veasignaal on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaal on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaalid on sisse lülitatud.*
c5	**Keeduaja automaatne programmeerimine** 00 Välja lülitatud.* 01-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c6	**Taimeri funktsiooni helisignaali kestus** 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c7	**Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine** **Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest.** 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */** 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W ... 3 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks. 4 4000 W 4. 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.**
c9	**Keeduala väljavalimise aeg** 0 Piiramatu: Viimati seadistatud keeduala jääb väljavalituks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljavalituks.
c 12	**Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust** 0 Ei sobi 1 Ei ole kõige sobivam 2 Sobib

c23	**Automaatne haldus võimsuspiirangu korral** 0 Inaktiveeritud: näitab võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile.* 1 Aktiveeritud: ei näita võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile.
c0	**Standardseadistustele lähtestamine** 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestage tehase seadistustele.

* vaikimisi seadistus

**Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.

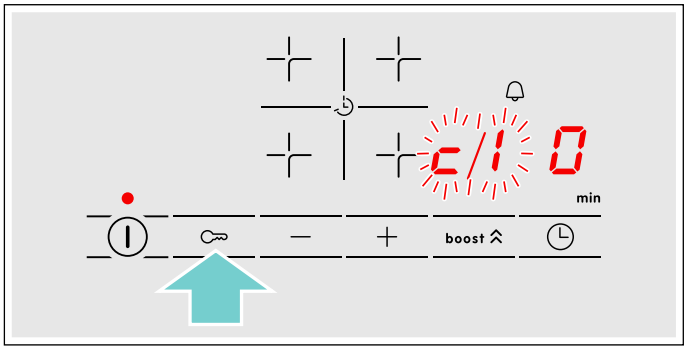
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

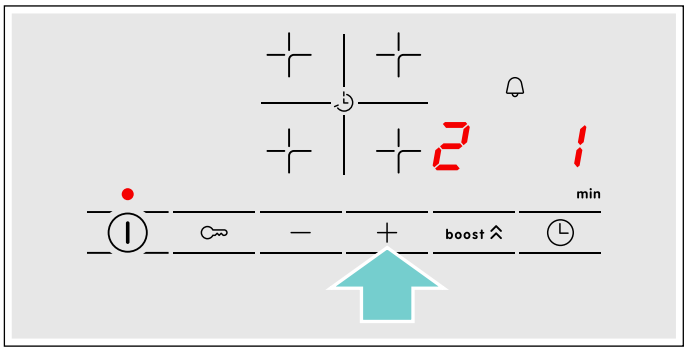
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit ca 4 sekundi vältel.
   Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta. Üksikute näitude nägemiseks puudutage sümboleid **+** või **–** .

Teave toote kohta	Näit
Hooldekeskuste loetelu	01
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	95.
Valmistusnumber 2	0.5

3. Sümbolit uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde.
   Näidikutel vilguvad vaheldumisi c ja 1 ning eelseadistuse tähisena süttib 0.



4. Puudutage sümbolit korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Seejärel valige sümbolitega **+** ja **–** välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

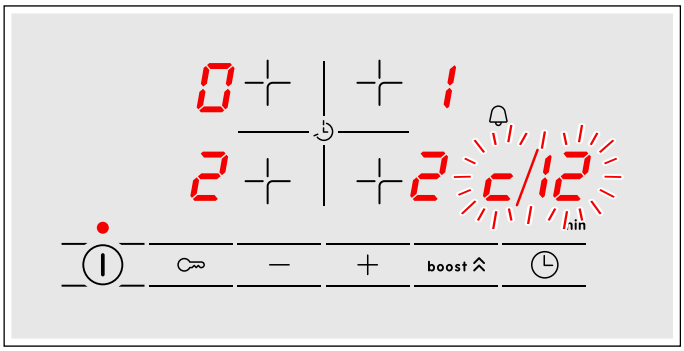
Keedunõu test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage külm pott umbes 200 ml veega selle keeduala keskele, mis sobib läbimõõdult poti põhjale kõige paremini.
2. Valige põhiseadete alt seade c 12.
3. Puudutage sümbolit + või –. Keeduala näidikul vilgub –.
   Funktsioon on aktiveeritud.

20 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ega lähe seetõttu kuumaks.*
1	Keedunõu soojeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.*
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

* Kui olemas peaks olema väiksem keeduala, testige keedunõud veelkord väiksemal keedualal.

Funktsiooni uueks aktiveerimiseks valige sümbol + või –.

Märkused

- Kui kasutatud keeduala on palju väiksem kui keedunõu põhja läbimõõt, siis kuumeneb ilmselt ainult keedunõu keskosa ja tulemus ei ole parim.
- Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist ⟶ *"Põhiseaded"*
- Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist ⟶ *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*

PowerManager

Power-Manager funktsiooniga saab reguleerida pliidiplaadi koguvõimsust.

Pliidiplaadi seadistus on tehases välja reguleeritud. Maksimumvõimsus on toodud andmesildil. Power-Manager funktsiooniga saab väärtust vastavalt asjaomase elektripaigaldise väärtusele muuta.

Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt sisse lülitatud keedualade vahel.

Seni kuni Power-Manager funktsioon on aktiveeritud, või mõne keeduala võimsus väheneda ajutiselt nimiväärtusest madalamaks. Kui keeduala lülitatakse sisse ja jõuab võimsuspiirini, ilmub keeduala näidikule korraks _ .Seade reguleerib ja valib kõrgeima võimsusastme automaatselt.

Lisateavet selle kohta, kuidas pliidiplaadi koguvõimsust muuta, vt peatükist ⟶ *"Põhiseaded"*

Seadme kasutamine

Juhtelementide ja nende funktsioonidega Te juba tutvusite. Nüüd selgitame, kuidas seadet seadistada.

Seadme sisse- ja väljalülitamine

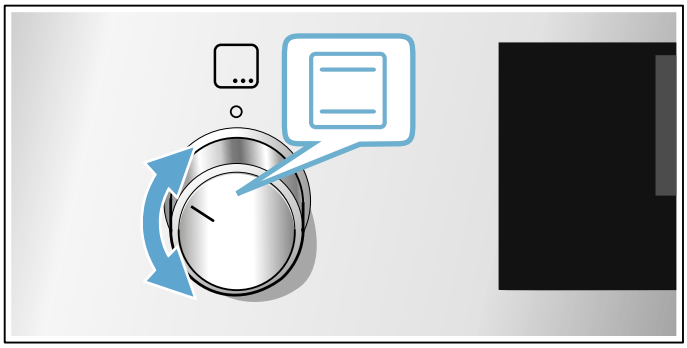
Funktsiooninupp lülitab seadme sisse ja välja. Niipea kui keerate selle muusse asendisse kui nullasend, lülitub seade sisse. Seadme väljalülitamiseks keerake funktsiooninupp alati nullasendisse.

Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

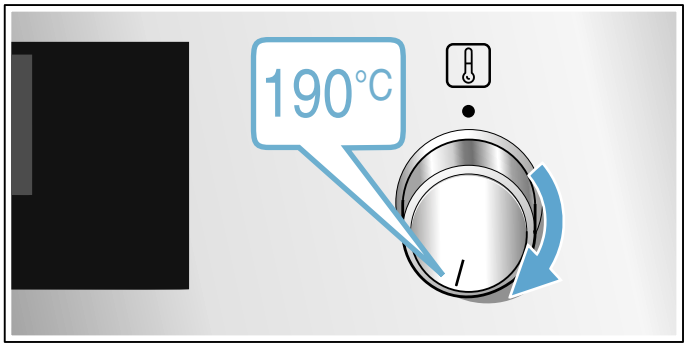
Funktsiooni- ja temperatuurinupuga on seadet võimalik lihtsalt välja reguleerida. Milline kuumutusviis on millise roa jaoks kõige sobivam, seda näete kasutusjuhendi algusest.

Joonisel toodud näide: ülalt-/altkuumutus ☐ 190°C.

1. Seadistage funktsiooninupu abil kuumutusviis.



2. Temperatuurinupu abil seadistage soovitud temperatuur või grillimisrežiim.



Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.

Kui roog on valmis, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → *"Ajafunktsioonid" lk 19*

Muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri saate vastavast nupust igal ajal muuta.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate lühendada kuumenemise kestust.

Soovitav on kasutada:

- 3D-kuum õhk
- ülalt-/altkuumutus

Kiirkuumutust kasutage üksnes siis, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur kui 100 °C.

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange roog ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Seadke funktsiooninupp peale.
2. Temperatuurinupu abil reguleerige välja temperatuur.

Mõne sekundi pärast hakkab ahi kuumenema.

Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal. Asetage roog ahju.

Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

Ajafunktsioon		Otstarve
I→I	Kestus	Pärast seatud kestuse lõppemist lõpetab seade automaatselt töö.
→I	Lõpp	Sisestage kestus ja soovitud lõpetusaeg. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.
🔔	Taimer	Signaalkell toimib nagu munakell. See töötab ahjust sõltumata ega mõjuta ahju tööd.
◷	Kellaaeg	Seni kuni esiplaanil ei ole mõnda teist funktsiooni, kuvab seade kellaaega ekraanil.

Alles pärast kuumutusviisi seadistamist saate kestust kuvada nupust ◷.Pärast kestuse seadistamist saab kuvada lõpetusaega.

Pärast kestuse või signaalkella aja möödumist kõlab helisignaal. Helisignaali võite enneaegselt vaigistada, selleks puudutage nuppu ◷.

Kestuse seadistamine

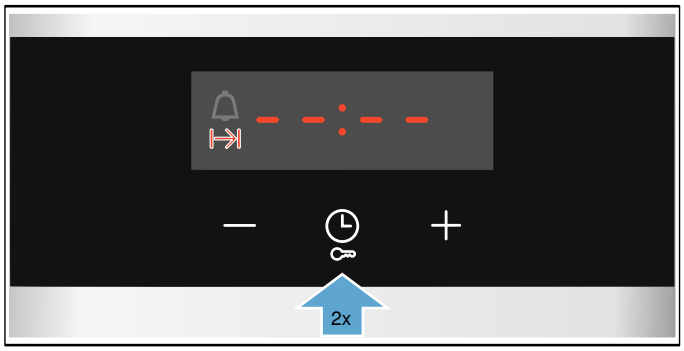
Seadmel saate välja reguleerida roa valmimise kestuse. Nii ei lähe roa valmimise aeg ettenähtust pikemaks ja te ei pea teisi töid katkestama, et seadet välja lülitada.

Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit. Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida ühe minuti kaupa, seejärel 5 minuti kaupa.

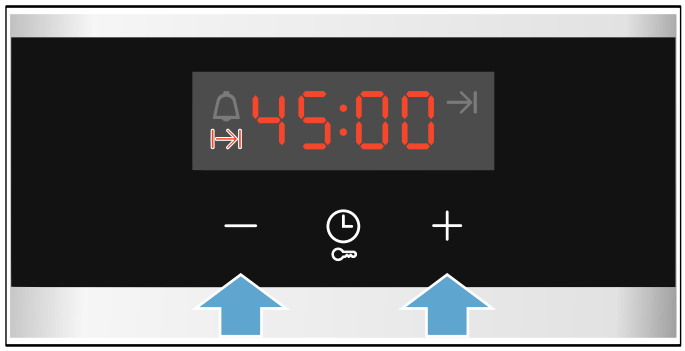
Olenevalt sellest, millisele nupule kõigepealt vajutate, hakkab signaalkella aeg jooksma mõnest teisest soovituslikust väärtusest:
10 minutit nupule **–** vajutades ja 30 minutit nupule **+** vajutades.

Joonisel toodud näide: kestus 45 minutit.

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur või režiim.
2. Puudutage kaks korda nuppu ◷.
   Ekraanil on märgistatud kestus I→I.



3. Nupust **–** või **+** reguleerige välja kestus.



Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksma.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Kestus on ekraanil nullis.

Niipea kui helisignaal on vaibunud, võite nupust **+** kestuse uuesti välja reguleerida.

Kui roog on valmis, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Muutmine ja katkestamine

Nupust **–** või **+** saate kestust mis tahes ajal muuta. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Katkestamiseks seadke kestus nupust **–** tagasi nulli peale. Ahju kuumenemine jätkub ilma kestuseta.

Lõpetusaja seadmine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite hilisemaks seada. Võite roa näiteks hommikul ahju panna ja seadistada ahju nii, et roog on valmis lõunaks.

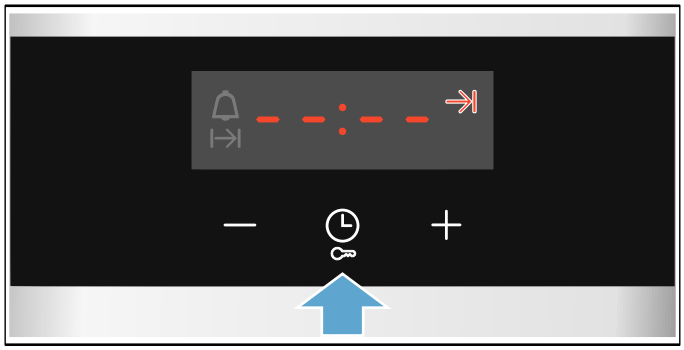
Märkused

- Jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks ja ei rikne.
- Kui seade on juba käivitunud, siis ärge lõppu enam seadistage. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

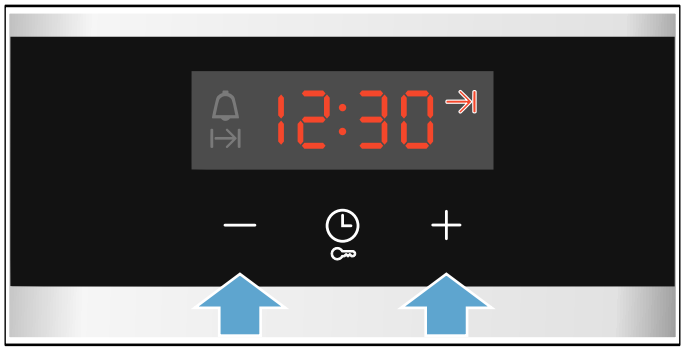
Kestuse lõppu saab seada maksimaalselt 23 tunni ja 59 minuti võrra hilisemaks.

Joonisel toodud näide: kell on 10:30, kestuseks on seatud 45 minutit ja roog peab olema valmis kell 12:30.

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur või režiim.
2. Vajutage kaks korda nupule ⏲ ja nupuga – või + reguleerige välja kestus.
3. Puudutage uuesti üks kord nuppu ⏲.
   Ekraanil on märgistatud lõpetusaeg →|.



4. Nupust + või – seadke lõpetusaeg hilisemaks.



Mõne sekundi pärast võtab ahi seadistused üle. Ekraanil on lõpetusaeg. Kohe, kui seade käivitub, hakkab kestus jooksma.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Kestus on ekraanil nullis.

Niipea kui helisignaal on vaibunud, võite nupust + kestuse uuesti välja reguleerida.

Kui roog on valmis, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Muutmine ja katkestamine

Lõpetusaega saate muuta nupuga – või +. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle. Lõpetusaega ei saa enam muuta, kui kestus juba jookseb.Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Katkestamiseks seadke lõpetusaeg nupust – tagasi aktuaalsele kellaajale pluss kestus. Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab jooksma.

Signaalkella seadmine

Signaalkella võite kasutada sisse- või väljalülitatud ahju puhul. Ühtegi kestust ega lõpetusaega ei tohi aga olla välja reguleeritud.

Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit. Kuni 10 minutini saab signaalkella aega seada 30-sekundilise sammuga. Mida pikem on aeg, seda suurema sammuga tuleb reguleerida.

Olenevalt sellest, millisele nupule kõigepealt vajutate, hakkab signaalkella aeg jooksma mõnest teisest soovituslikust väärtusest:
5 minutit nupule – vajutades ja 10 minutit nupule + vajutades.

1. Puudutage nuppu ⏲ seni, kuni signaalkella sümbol 🔔 on markeeritud.
2. Nupuga – või + reguleerige välja signaalkella aeg.

Signaalkella aeg käivitub mõne sekundi pärast.

Nõuanne: Kui seatud signaalkella aeg on seotud seadme tööga, kasutage kestust. Seade lülitub sellega automaatselt välja.

Signaalkella kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Ekraanil on signaalkella aeg nullitud.

Lülitage signaalkell mis tahes nupust välja.

Muutmine ja katkestamine

Signaalkella aega saate igal ajal muuta nupust – või +. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Katkestamiseks seadke signaalkella aeg nupust – tagasi nulli peale. Signaalkell on välja lülitatud.

Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaaeg ekraanil vilkuma. Reguleerige kellaaeg välja.

Funktsiooninupp peab olema nullasendis.

1. Reguleerige kellaaeg välja nupust – või +.
   Kellaaja vilkumine lõpeb.
2. Kinnitage nupuga ⏲.

Seade võtab kellaaja üle.

Kellaaja muutmine

Kellaaega saate vajaduse korral uuesti muuta, näiteks reguleerida suveaja talveajaks.

Selleks puudutage väljalülitatud seadmel nuppu ⏲, kuni kellaaeg vilgub, ja muutke kellaaega sümboliga – või +.

Lapselukk

Selleks et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ega seadistusi ei muudaks, on seadmel lapselukk.

Märkused

- Ahju lapselukk ei mõjuta vooluvõrku ühendatud pliidiplaadi tööd.
- Pärast voolukatkestust ei ole lapselukk enam aktiveeritud.

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapseluku aktiveerimiseks peab funktsiooninupp olema nullasendis.

Hoidke nuppu ca 4 sekundit all.

Ekraanile ilmub SAFE. Lapselukk on aktiveeritud.

Märkus: Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg, jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta.

Inaktiveerimiseks vajutage nupule uuesti ca 4 sekundi vältel, kuni SAFE ekraanil kustub.

Puhastamine

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Järgnevalt anname Teile juhiseid seadme õigeks hoolduseks ja puhastuseks.

Puhastusvahendid

Et pinnad ei saaks valede puhastusvahendite tõttu kahjustada, pöörake tähelepanu järgmistele andmetele.

Keeduala puhastamisel ärge kasutage

- lahjendamata puhastusvahendit ega nõudepesumasina-vahendit,
- küürimiskäsnu,
- agressiivseid puhastusvahendeid, nt praeahju puhastusvahendit või plekieemaldit,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Küpsetusahju puhastamisel ärge kasutage

- teravaid ega
- kõrge alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- küürimiskäsnu,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.

Hoiatus – Põletuse oht!
Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Tsoon	Puhastusvahend
Roostevabast terasest pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Roostevabast terasest pinda pühkige alati kiu suunaga paralleelselt. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Emailitud, lakitud, plast- ja sõeltrükiga kaetud pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Tsoon	Puhastusvahend
Pealmine klaaskate* (olenevalt mudelist)	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Pealmise klaaskatte võite puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist *Pealmine klaaskate*!
Pöördnupud Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Pliidiplaadi raam	Kuum nõudepesuvahendilahus: Ärge puhastage klaasist kaabitsa, sidrunhappe ega äädikaga.
Gaasipliidiplaat ja kastrulialus* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus. Vett kasutage vähesel määral, vesi ei tohi tungida läbi põletite seadme sisemusse. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe. Alusresti võite eemalda.
	Valumalmist alusrest*: Ärge peske nõudepesumasinas.
Gaasipõletid* (olenevalt mudelist)	Eemaldage põleti pea ja kate, puhastage kuuma nõudepesuvahendilahusega. Ärge peske nõudepesumasinas. Gaasiavad peavad alati olema vabad. Süüteküünlad: väike pehme hari. Gaasipõletid toimivad vaid siis, kui süüteküünlad on kuivad. Kuivatage kõik osad korralikult. Tagasipanekul jälgige, et kõik osad on täpselt õiges asendis. Põletite katted on kaetud musta emailiga. Aja jooksul värv muutub. See ei avalda mõju töökindlusele.
Elektrikeeduala* (olenevalt mudelist)	Küüriva toimega vahendid või puhastuskäsnad: Laske pliidiplaadil seejärel korraks kuumeneda, et see kuivaks. Niisked plaadid lähevad aja jooksul rooste. Lõpuks kandke peale hooldusvahendit. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe.
Keeduplaadi rõngas* (olenevalt mudelist)	Pliidiplaadi värvimuutused (kollasest kuni siniseni) eemaldage terase hooldusvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid ja kraapivaid vahendeid.
Klaaskeraamiline pliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasikeraamiliste pindade kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaaskeraamilise pinna jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhistele.
	⚠Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Tsoon	Puhastusvahend
Gaasipliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasi kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaasi jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhistele.
	⚠Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja.
Ukseklaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat. Puhastamise hõlbustamiseks saab ukse maha võtta. Juhinduge peatükist *Ahju ukse paigaldamine ja eemaldamine*!
Lapselukk* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhastamist eemaldada. Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.
Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Keedutsoon	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage nõudepesulapiga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus.
	⚠Isepuhastuvate pindade puhul kasutage isepuhastusfunktsiooni. Järgige peatükis *Isepuhastus* toodud juhiseid! Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage isepuhastuvate pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid.
Ahjulambi klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
Kanderaamistik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Kanderaamistiku saate puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist *Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine*!
	Teleskoopsiinid* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge leotage, ärge peske nõudepesumasinas ja ärge jätke isepuhastuse ajaks ahju. See võib kanderaamistikke kahjustada ja avaldada mõju nende toimivusele.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Tsoon	Puhastusvahend
Tarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.
	Alumiiniumist küpsetusplaat*: (olenevalt mudelist) Kuivatage pehme lapiga. Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhastusvahendit. Kriimustuste vältimiseks ärge puudutage metallpindu noa ega muu terava esemega. Ärge kasutage agressiivse toimega puhastusvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud.
	Pöördvarras* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.
	Praetermomeeter* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.
Soklisahtel* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email põleb väga kõrgetel temperatuuridel sisse.Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on täiesti tavaline ega mõjuta töökindlust. Õhukeste pannide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.

Ahjukamber

Ahju tagasein on isepuhastuv.Seda näete karedast pealispinnast.

Põhi, lagi ja küljed on kaetud emailiga ja on siledapinnalised.

Emailitud pindade puhastamine

Siledaid emailpindu puhastage kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga.

Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit.

Tähelepanu!

Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit. See võib kahjustada emaili.

Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambrist ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Märkus: Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.

Isepuhastuvate pindade puhastamine

Isepuhastuvad pinnad on kaetud ülimalt poorse mati keraamilise materjaliga. See kiht imab ja lagundab ahju töötamise ajal küpsetamise ja praadimise pritsmed.

Kui pinnad ei puhastu enam piisavalt ja tekivad tumedad plekid, saab pindu puhastada sihipärase kuumutamise abil.

Seadistamine

Võtke eelnevalt kanderaamistikud, siinid, tarvikud ja nõud ahjust välja. Puhastage põhjalikult ahju siledaid emailpindu, siseust ja ahjulambi klaaskatet.

1. Reguleerige välja 3D-kuum õhk.
2. Reguleerige välja maksimaalne temperatuur.
3. Käivitage ahi ja laske vähemalt 1 tund töötada.

Keraamiline kiht regenereerub.

Kui ahi on jahtunud, eemaldage pruunikad või valkjad jäägid vee ja pehme käsnaga.

Märkus: Töötamise ja puhastamise ajal võivad moodustuda pindadele punakad plekid. See ei ole rooste, vaid tegemist on toiduainete jääkidega. Need plekid ei ole tervisele ohtlikud ja ei piira isepuhastuvate pindade puhastumisvõimet.

Tähelepanu!

Ärge kasutage isepuhastuvatel pindadel ahjupuhastusvahendit. Pind saab kahjustada.Kui ahjupuhastusvahend satub sellisele pinnale, pühkige see kohe vee ja käsnaga maha. Ärge hõõruge ja ärge kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid.

Seadme hoidmine puhtana

Selleks et ei tekiks raskesti eemaldatavaid plekke, hoidke seade kogu aeg puhas ja eemaldage mustus viivitamatult.

⚠ Hoiatus – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Nõuanded

- Puhastage ahi iga kord pärast kasutamist. Nii ei saa mustus sisse kõrbeda.
- Katlakivi–, rasva-, tärklise– ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.
- Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage universaalpanni.
- Liha küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisnõud.

Kanderaamistikud

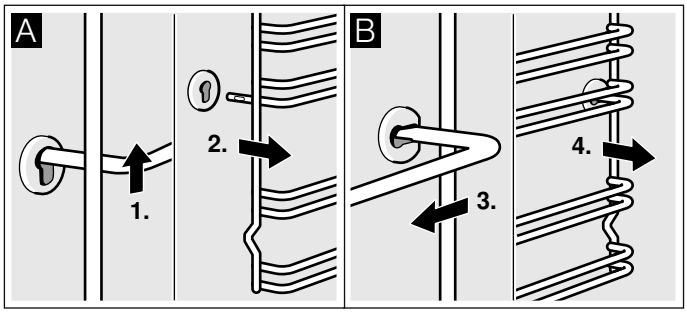
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kanderaamistikke välja võtta ja puhastada.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

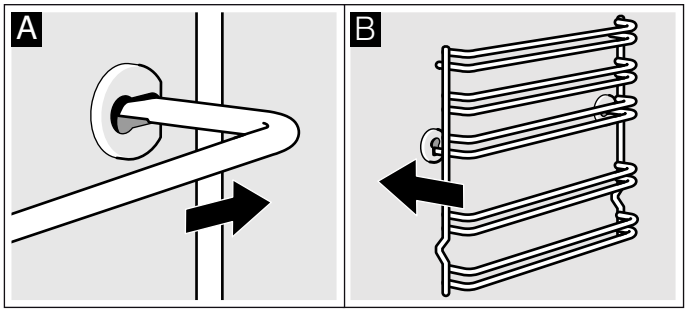
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



Puhastage kanderaamistikku nõudepesuvahendi ja käsnaga. Kõvasti kinni oleva mustuse eemaldamiseks kasutage harja.

Raamide kohalepanek

1. Viige raam kõigepealt tagumise puksi sisse ja suruge pisut taha (joonis A),
2. seejärel pange eesmise puksi sisse (joonis B).



Raamid sobivad paremale ja vasakule. Jälgige, et nii nagu joonisel B on kujutatud, on kõrgused 1 ja 2 all ning kõrgused 3, 4 ja 5 üleval.

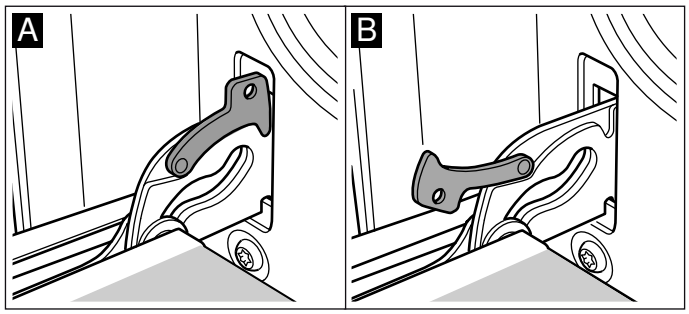
Seadme uks

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas maha võtta ja puhastada seadme ust.

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

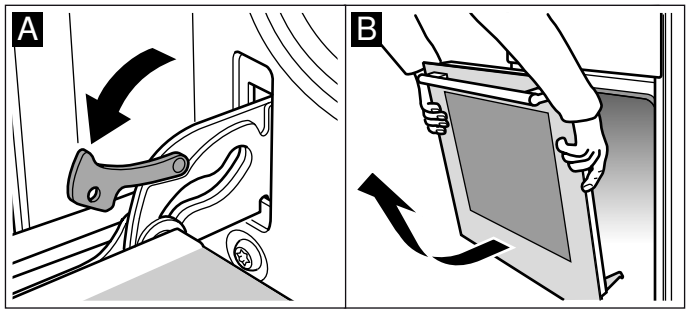
Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud (joonis A), on ahjuuks lukustatud. Seda ei saa hingedelt maha võtta. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud (joonis B), on hinged lukustatud. Neid ei saa jõuga kinni lükata.



⚠ Hoiatus – Vigastusoht!
Kui hinged on turvamata, lähevad nad suure jõuga kinni. Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti lükatud.

Ukse hingedelt mahatõstmine

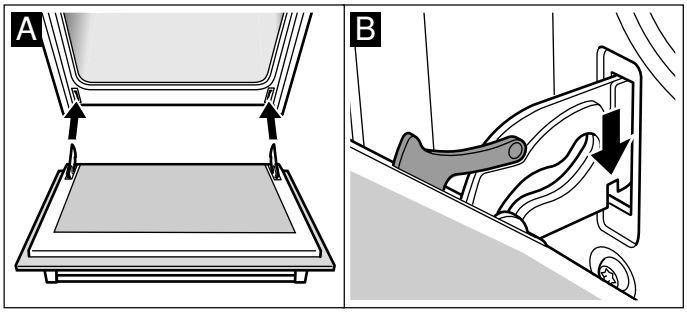
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



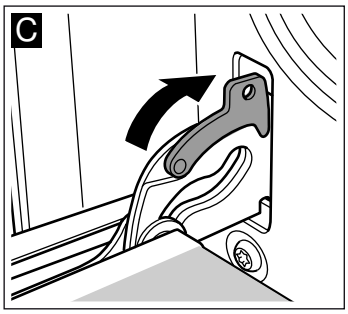
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

1. Ahjuukse hingedelepanekul jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse (joonis A).
2. Hinge sälk peab mõlemal pool lukustuma (joonis B).



3. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni (joonis C). Sulgege ahjuuks.



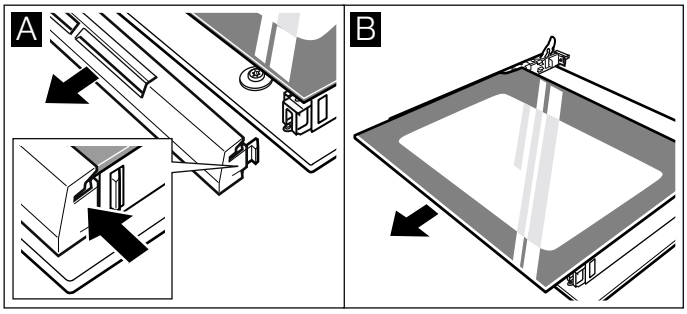
⚠ Hoiatus – Vigastusoht!
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

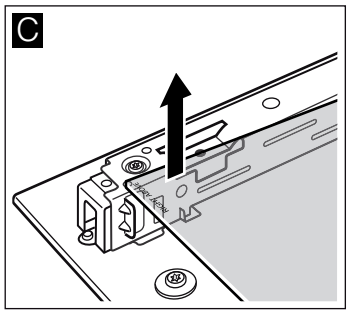
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Eemaldamine

1. Tõstke ahjuuks hingedelt maha ja asetage rätikule, käepide all.
2. Tõmmake maha üleval ahjuukse küljes olev kate. Vajutage selleks sõrmedega sisse vasakul ja paremal pool olevad lapatsid (jn A).
3. Tõstke pealmine klaas üles ja tõmmake välja (jn B).



4. Tõstke klaas üles ja tõmmake välja (jn C).



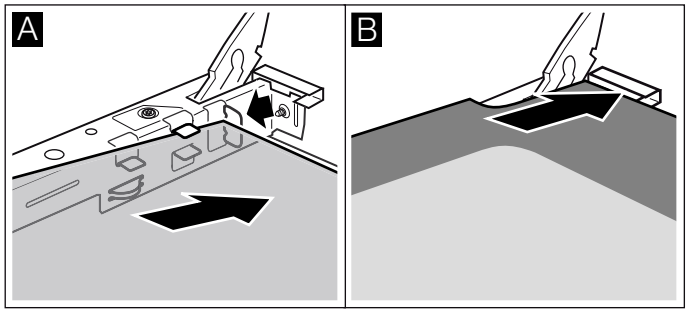
Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!
Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

Paigaldamine

Jälgige paigaldamisel, et all olev kiri “right above“ oleks tagurpidi.

1. Lükake klaas sisse tahapoole kaldu (jn A).
2. Lükake pealmine klaas tahapoole kaldu mõlemasse hoidikusse. Sile pind peab jääma välja. (Jn B).



3. Pange kate peale ja suruge oma kohale.
4. Pange ahjuuks hingedele tagasi.

Kasutage küpsetusahju alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt tagasi paigaldatud.

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Kasutamine

Miks ei saa ma pliidiplaati sisse lülitada ja miks põleb lapseluku sümbol?

Lapselukk on aktiveeritud.
Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist ⟶ *"Lapselukk"*

Miks näidud vilguvad ja kõlab helisignaal?

Eemaldage juhtpaneelilt ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed.
Juhised helsignaali väljalülitamise kohta leiate peatükist ⟶ *"Põhiseaded"*

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on normaalne, kuna see kuulub induktsioontehnoloogia juurde ja ei tähenda, et tegemist on rikkega.

Võimalik müra

Madalatooniline põrin nagu trafol:
tekib kõrgel võimsusastmel keetmisel. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada.

Madalatooniline vilin:
tekib siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduaineid.

Pragin:
tekib komposiitmaterjalist keedunõude puhul või eri suurusega ja eri materjalidest valmistatud keedunõude samaaegsel kasutamisel. Müra tugevus võib sõltuvalt roogade kogusest ja valmistusviisist varieeruda.

Kõrgetooniline vilistamine:
võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad samaaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada.

Ventilaatori müra:
pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis lülitub kõrgetel temperatuuridel tööle. Ventilaator võib ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi töötada, juhul kui mõõdetud temperatuur on veel liiga kõrge.

Rütmiline heli nagu kella tiksumine:
Selline heli tekib, kui samaaegselt on sisse lülitatud kolm või enam keeduala või kui kasutatakse kombineeritud tsooni koos teise keedualaga. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui üks keedualadest välja lülitada.

Keedunõud

Millised keedunõud sobivad induktsioonpliidiplaadile?

Teavet induktsioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist ⟶ *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*

Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?

Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud.
Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud.

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega.
Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist ⟶ *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*

Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keeduala on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega.
Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist ⟶ *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*

Puhastamine

Kuidas pliidiplaati puhastada?

Parimad tulemused saavutate klaasikeraamilise pinna jaoks ettenähtud puhastusvahenditega. Ei ole soovitav kasutada abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid (kontsentraate) ja küürimiskäsnu.

Lisateavet pliidiplaadi puhastamise ja hooldamise kohta leiate peatükist ⟶ *"Puhastamine"*

Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist üritage tõrget järgmise tabeli abil ise kõrvaldada.

Näidik	Võimalik põhjus	Tõrgete kõrvaldamine
puudub	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige teiste elektriseadmete abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis.
	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.	Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud skeemi kohaselt.
	Tõrge elektroonika töös.	Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keedualade näidikutel vilgub näit –.	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
F2	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	
F5 + võimsusaste ja helisignaal	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaal	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage suvalist sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki
E9000 E9010	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrivarustusettevõtjaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et see on ühendatud vooluvõrku vastavalt skeemile.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Märkused

- Kui näidikule ilmub E, peate vajutama vastava keeduala sensorväljale, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.

Tõrgete kõrvaldamine

Seadme tehnilisi tõrkeid saate ise väga lihtsalt kõrvaldada.

Kui roog ei õnnestu kõige paremini, siis kasutusjuhendi lõpust leiate palju soovitusi ja näpunäiteid. ⟶ *"Meie köögistuudios katsetatud" lk 36*

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised kõrvaldamiseks
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige kaitset elektrikilbist.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp ja teised kodumasinad töötavad.
Ekraanil vilgub kellaaeg.	Voolukatkestus.	Seadke kellaaeg uuesti õigeks.
Seadet ei ole võimalik seadistada. Ekraanile ilmub võtme sümbol või SAFE.	Lapselukk on aktiveeritud.	Võtke lapselukk maha, selleks vajutage võtme sümboliga nupule ligikaudu 4 sekundi vältel.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!
Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.Ärge üritage seadet ise parandada. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, siis võtke ühendust hooldekeskusega.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!
Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusse

Veateated ekraanil

Kui ekraanile ilmub veateade sümboliga "E", nt E05-32, puudutage nuppu ◷. Veateade lähtestatakse. Vajaduse korral seadke kellaaeg uuesti õigeks.

Kui tegemist on ühekordse tõrkega, saate seadet uuesti tavalisel viisil kasutada. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja tehke teatavaks täpne veateade ning seadme E-number. ⟶ *"Hooldekeskus" lk 36*

Ahjulambi pirni vahetamine

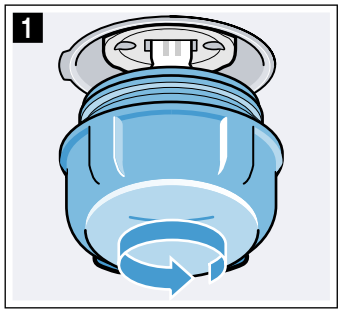
Kui ahjulambi pirn on läbi põlenud, tuleb see välja vahetada. Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 25W on saadaval müügiesindustes või kodumasinate kauplustes.

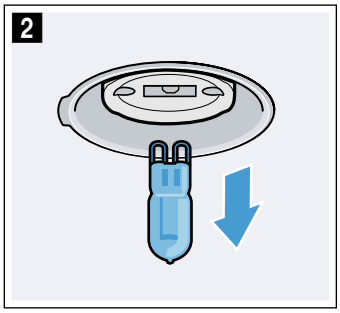
Võtke halogeenpirn kuiva lapi vahele. See pikendab pirni eluiga. Kasutage ainult neid pirne.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!
Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!
Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Keerake klaaskate vastupäeva välja (joonis 1).
3. Tõmmake pirn välja - ärge keerake (joonis 2B). Asetage kohale uus pirn, veenduge selle õiges asendis. Suruge pirn tugevasti kohale.





4. Keerake klaaskate uuesti külge. Olenevalt seadme tüübist on klaaskattel tihend. Enne kui keerate katte uuesti külge, asetage tihend oma kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage kaitse sisse.

Hooldekeskus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Et saaksime teid kvalifitseeritult teenindada, teatage palun helistamisel toote number (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). Tüübisildi koos numbritega leiate küpsetusahju ukse küljelt. Et liiga kaua otsima ei peaks, võite oma seadme andmed ja klienditeeninduse telefoninumbri siia märkida.

E-nr		**FD-nr**	

Klienditeenindus ☏	

Palun võtke arvesse, et hooldustehniku külastus ei ole väärkäsitsemise korral ka garantiiajal tasuta.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust.Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näitame Teile, milline kuumutusviis ja temperatuur on konkreetse roa valmistamiseks sobivaimad. Leiate andmed sobivate tarvikute ja küpsetustasandite kohta. Anname soovitusi küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.
Seade on väga energiatõhus ja sellest eraldub töötamise ajal väga vähe kuumust. Seadme sise-ja välistemperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida kondensaatniiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Üldised nõuanded

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi paljude roogade jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad kogusest ja retseptist. Seepärast on toodud vahemikud. Kõigepealt katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur.

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Roog oleks küps vaid väljast, kuid jääks seest tooreks.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Nii säästate energiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog. Lisateavet leiate tabelite järel toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks".

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja säästate elektrienergiat.

Kuumutusviis kuum õhk õrn

Kuum õhk õrn on nutikas kuumutusviis liha, kala ja küpsetiste säästlikuks valmistamiseks. Seade reguleerib optimaalselt energia lisandumist ahju. Roog valmib etapiviisiliselt jääkkuumuse abil. Nii jääb see mahlasemaks ja ei lähe liialt pruuniks. Olenevalt valmistusviisist ja toiduainest on võimalik säästa energiat. See efekt kaob, kui avate küpsetamise ajal ahju ukse, ja ahju eelkuumenemise ajal.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud. Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja.

Asetage road külma tühja ahju. Valige temperatuur vahemikus 120 °C ja 230 °C.Hoidke ahju uks küpsetamise ajal suletuna. Küpsetage vaid ühel tasandil.

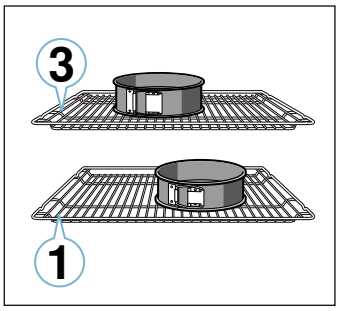
Kuumutusviisi õrn kuum õhk kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil.

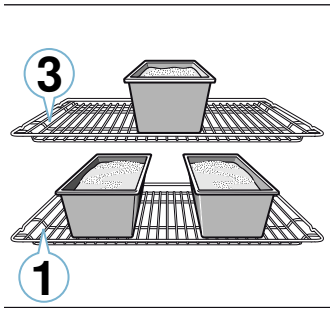
Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:
- tasand 2, kõrged küpsetised või vorm restil
- tasand 3, madal küpsetis või küpsetusplaat

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
Kahel tasandil küpsetamine:
- universaalpann: tasand 3
  küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
  esimene rest: tasand 3
  teine rest: tasand 1





Kolmel tasandil küpsetamine:
- küpsetusplaat: tasand 5
  universaalpann, tasand 3
  küpsetusplaat: tasand 1

Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa elektrienergiat. Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või üksteise suhtes nihutatult.

Lisatarvik

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigetpidi. ⟶ *"Tarvikud" lk 14*

küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuuruseks.

Koogid ja küpsetised

Seadmel on erinevad kuumutusviisid kookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Järgige ka juhiseid, mis on toodud taina kergitamist käsitlevas jaotises.

Küpsetusvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt.

Silikoonvormide kasutamisel lähtuge tootja juhistest ja retseptidest. Silikoonvormid on tihti väiksemad kui tavalised vormid. Kogused ja retseptides toodud andmed võivad olla erinevad.

Sügavkülmutatud tooted

Ärge kasutage külmutatud tooteid, mis on kaetud paksu jääkihiga. Eemaldage roa küljest jää.

Sügavkülmutatud road võivad olla ebaühtlaselt eelküpsetatud.Ebaühtlane pruunistus säilib ka pärast küpsetamist.

Leib ja sai

Tähelepanu!
Ärge kunagi valage vett kuuma ahju ega asetage nõud veega ahju põhja. Temperatuuri kõikumine võib kahjustada emaili.

Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Leivataina seadistamiseks toodud andmed käivad nii plaadil kui ka vormis valmistatava leiva kohta.

Vormikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Tempera-tuur °C	Kestus minutites
Keeks, lihtne	ümar/piklik vorm	2		160-180	50-60
Keeks, lihtne, 2 tasandil	ümar/piklik vorm	3+1		140-160	60-80
Keeks, hõrk	ümar/piklik vorm	2		150-170	60-80
Liivatainast tordipõhi	tordivorm	3		160-180	30-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Pirukas	pirukavorm	1		200-240	25-50

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Tempera-tuur °C	Kestus minutites
Pärmitainakook	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Keeks	keeksivorm	2		150-170	60-80
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Plaadikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kattega keeks	universaalpann	3		160-180	20-45
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	30-55
Muretainakook kuiva kattega	universaalpann	2		170-190	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	35-45
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2		160-180	60-90
Pärmitainakook kuiva kattega	universaalpann	3		170-180	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	3		160-180	30-50
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	40-65
Palmiksai, kringel	universaalpann	2		160-170	35-40
Rullbiskviit	universaalpann	2		170-190*	15-20
Struudel, magus	universaalpann	2		190-210	55-65
Struudel, külmutatud	universaalpann	3		180-200	35-45

* Laske ahjul eelnevalt 10 minutit kuumeneda

Väikesed koogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Muffinid	Muffiniplaat	2		170-190	20-40
Muffinid, 2 tasandil	Muffiniplaadid	3+1		160-170	30-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	universaalpann	3		150-170	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	25-40
Lehttainaküpsetis	universaalpann	3		180-200	20-30
Lehttainaküpsetis, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	25-35
Lehttainaküpsetis, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190	30-45
Keedutainaküpsetis	universaalpann	3		190-210	35-50
Keedutainaküpsetis, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	35-45

Küpsised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3		140-150*	30-40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	30-45
Küpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	40-55
Küpsised	universaalpann	3		140-160	20-30

* eelkuumutada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	25-35
Küpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-150	30-40
Besee	universaalpann	3		80-100	100-150
Besee, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-100*	100-150
Mandliküpsised	universaalpann	2		100-120	30-40
Mandliküpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		100-120	35-45
Mandliküpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		100-120	40-50
* eelkuumutada					

Leib ja sai

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, 750 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või piklik vorm	2		-	180-200	50-60
Leib, 1000 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või piklik vorm	2		-	200-220	35-50
Leib, 1500 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või piklik vorm	2		-	180-200	60-70
Lavašš	universaalpann	3		-	240-250	25-30
Kuklid, magusad, värsked	universaalpann	3		-	170-180*	20-30
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpse-tusplaat	3+1		-	160-180*	15-25
Kuklid, värsked	universaalpann	3		-	200-220	20-30
Üleküpsetatud soe võileib, 4 tk	rest	3		-	200-220	15-20
Üleküpsetatud soe võileib, 12 tk	rest	3		-	220-240	15-25
* eelkuumutada						

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, värske	universaalpann	3		170-190	20-30
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-180	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		250-270*	20-30
Pitsa, külmutatud	universaalpann	1		180-200*	10-15
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 1 tk	rest	2		190-210	15-20
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	20-25
Pitsa, sügavkülmutatud, paksupõhjaline, 1 tk	rest	3		180-200	20-25
Pitsa, sügavkülmutatud, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		170-190	20-30
Minipitsad	universaalpann	3		190-210	10-20
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	pirukavorm	2		190-210	35-45
Pirukas	ahjuvorm	2		170-190	55-65
Empanada	universaalpann	3		180-190	35-45
Kihiline pirukas	universaalpann	2		220-240	30-40
* eelkuumutada					

Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite teada saada, kas küpsetis on küps.	Torgake puidust tikk küpsetise kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on küpsetis valmis.
Küpsetis vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Küpsetis on keskelt kõrgem kui äärtes.	Määrige rasvainega kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake küpsetis ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Küpsetis on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Küpsetis on tervenisti liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Küpsetis on pealt liiga hele, aga alt liiga tume.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Küpsetis on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kõrgemas vormis oleva küpsetise tagumine külg läheb liiga tumedaks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse vastu ahju tagaseina, vaid lisatarviku keskele.
Küpsetis on tervenisti liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtaselt pruunistunud	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
Küpsetis näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega küpsetiste puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistake põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Küpsetis ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske küpsetisel pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui küpsetis ei tule ikka veel lahti, lõigake see vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage küpsetis alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.

Vormiroad ja gratäänid

Seadmel on erinevad kuumutusviisid vormiroogade valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Vormiroa küpsus sõltub nõu suurusest ja vormiroa kõrgusest.

Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage laia madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad road kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks.

Kasutage alati soovitatud tasandeid.

Võite roogi küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 2
- universaalpann: tasand 3

Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa elektrienergiat. Asetage vormid ahju üksteise kõrvale.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	ahjuvorm	2		200-220	30-60
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2		180-200	50-60
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	2		150-170	60-80
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	ahjuvorm	3+1		150-160	70-80

Liha, linnuliha ja kala

Seadmel on erinevad kuumutusviisid liha, linnuliha ja kala valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage grillitavad toiduained otse restile. Väiksem grillitav pala küpseb kõige paremini, kui asetada see resti keskele.

Lisaks asetage tasandile 1 universaalpann. Lihamahl tilgub pannile ja ahi jääb puhtaks.

Olenevalt prae suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv vedelik kogutakse kokku. Praeleemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtaks.

Küpsetusnõus küpsetamine

⚠ Hoiatus – Purunevast klaasist tingitud vigastuste oht!
Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas lõhkeda.

⚠ Hoiatus – Põletusoht!
Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuuma auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on ahjus kasutamiseks sobivad. Kõige sobivam on klaasist nõu. Kontrollige, kas nõu mahub ahju.

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mööndustega sobivad. Liha, linnuliha ja kala küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu
Linnuliha, liha ja kala küpsetamiseks kasutage kõrget ahjuvormi. Asetage vorm restile. Kui Teil ei ole sobivat nõud, siis kasutage universaalpanni.

Kaanega kaetud nõu
Ahi jääb kaanega nõu kasutamise korral tunduvalt puhtamaks. Veenduge, et kaas on nõu jaoks sobiv ja hästi sulgub. Asetage nõu restile.

Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamisnõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Grillimine

Hoidke seadme uks grillimise ajal suletuna. Ärge mitte kunagi grillige lahtise seadme uksega.

Asetage grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage universaalpann vähemalt ühe tasandi võrra selle alla nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

Kasutage võimalikult ühesuurusi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, kaotab see mahla ja muutub kuivaks.

Maitsestage liha soolaga alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Sisse- ja väljalülitamise sagedus sõltub seatud grillimisrežiimist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.
- Ärge asetage küpsetusplaati või universaalpanni grillimisel kõrgemale kui tasandile 3. Suure kuumuse toimel võivad need deformeeruda ja väljavõtmisel ahju kahjustada.

Praetermomeeter

Seade võib olla varustatud praetermomeetriga. Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta.

Soovituslikud seadistused

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnuliha, liha või kala asetamisel külma ahju.

Tabelist leiate andmed ja soovitusliku kaalu linnuliha, liha ja kala kohta. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, lihatükki või kala, kasutage kindlasti madalamat temperatuuri. Mitme lihatüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

Mida suurem on praad, seda madalam on temperatuur ja seda pikem on küpsetusaeg.

Keerake linnul, lihatükil või kalal teine külg, kui toodud ajast möödunud on ca ½ kuni ⅔.

Linnuliha

Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.

Pardifilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardifileel teist külge.

Lisage nõus olevale kanale veidi vedelikku. Nõu põhi peaks olema ca 1-2 cm kõrguselt vedelikuga kaetud.

Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.

Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrite seda veidi enne küpsetusaja lõppu või, soolvee või apelsinimahlaga.

Liha

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca ½ cm kõrguselt vedelikuga kaetud.

Kamarasse tehke ristikujulised sisselõiked. Kui keerate lihatükil teise külje, veenduge, et kõigepealt on all kamaraga pool.

Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Vajaduse korral mähkige praad nt alumiiniumfooliumi. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda soovituslikku ooteaega.

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus on mugavam. Praadi on nõus lihtsam ahjust välja võtta ja kastme saate valmistada otse nõus.

Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud nõus või tumedast metallist hautamisnõus, tuleb vedelikku lisada pisut rohkem kui klaasnõus küpsetamisel.

Küpsetamise ajal aurustub nõus olev vedelik. Vajaduse korral kallake vedelikku ettevaatlikult juurde.

Liha ja kaane vahele peaks jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.

Moorimiseks pruunistage liha eelnevalt. Lisage moorimisel tekkivale leemele vett, veini, äädikat vm vedelikku. Nõu põhi peaks olema vedelikuga 1-2 cm kõrguselt kaetud.

Kala

Tervet kala ei ole vaja keerata. Asetage terve kala ahju ujumisasendis, nii et seljauimed jäävad ülespoole. Stabiilsuse tagamiseks asetage kala kõhuõõnde lamedaks lõigatud kartul või väike kuumuskindel nõu.

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

Hautamiseks lisage nõusse kaks kuni kolm supilusikat vedelikku ja pisut sidrunimahla või äädikat.

Linnuliha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kana, 1,3 kg	rest	2		200-220	60-70
Kanatükid, 250 g tükk	rest	3		220-230	30-35
Kananagitsad, külmutatud	universaalpann	3		190-210	20-25
Part, 2 kg	rest	2		190-210	100-110
Pardirind, poolküps, 300 g tükk	rest	3		240-260	30-40
Hani, 3 kg	rest	2		170-190	120-140
Hanekoivad, 350 g tükk	rest	3		220-240	40-50
Noor kalkun, 2,5 kg	rest	2		180-200	80-100
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	rest	2		180-200	90-100

Liha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	1		-	180-200	140-160
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	kaaneta nõu	1		-	170-190	190-200
Sea välisfilee, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	190-210	130-140
Sealihalõigud, 2 cm paksused	rest	4		-	3	20-25**
Veisefilee, poolküps, 1 kg	kaaneta nõu	3		-	210-220	45-55
Veisemoorpraad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	200-220	100-120
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	200-220	60-70
Pihv, 3-4 cm kõrgune	rest	4		-	3	25-30**
Vasikapraad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	180-200	120-140
Vasikakoot, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	210-230	130-150

* ilma keeramata

** Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Samm	Tempera-tuur °C	Kestus minutites
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	170-190	70-80*
Talleselg kondiga, 1,5 kg	rest	2		-	180-190	45-55*/**
Grillvorstid	rest	3		-	3	20-25**
Pikkpoiss, 1 kg	kaaneta nõu	2		-	170-180	70-80

* ilma keeramata
** Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann

Kala

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Tasand	Kuumutus-viis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minu-tites
Kala, terve	ca 300 g	rest	2		2	20-25
	1,0 kg	rest	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rest	2		170-190	50-60
Kalalõigud, 3 cm paksused		rest	3		2	20-25

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Ahi läheb väga mustaks.	Valmistage toidu kaane all kõrgemal temperatuuril või kasutage grillplaati. Grillplaadi kasutamisel on küpsetustulemused kõige paremad. Grillplaadi saate osta lisatarvikuna.
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Koorik on liiga õhuke.	Tõstke temperatuuri või lülitage pärast küpsetusaja lõppemist korraks sisse grill.
Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige järgmisel korral suurem nõu või lisage vähem vedelikku.
Moorimisel läheb liha kõrbema.	Nõu ja kaas peavad omavahel sobima ja hästi sulguma. Vähendage temperatuuri ja lisage moorimise ajal veel vedelikku.

Köögivili ja lisandid

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Siit leiate andmed grillitud köögivilja, kartulite ja sügavkülmutatud kartulitoodete valmistamise kohta.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Tempera-tuur °C	Kestus mi-nutites
Grillitud köögivili	universaalpann	5		3	10-20
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	3		160-180	45-60
Kartulitooted, külmutatud, nt friikartulid, kroketid, kartulitaskud, rösti	universaalpann	3		200-220	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	30-40

Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

Võtke kõik tarvikud ja kanderaamistikud ahjust välja. Ahi peab olema tühi.

1. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 %) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda temperatuurile 40 °C.
   Kauasäiliva piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale.
2. Segage sisse 30 g jogurtit (ca 1 spl) (külmkapitemperatuuril).
3. Valage tassidesse või väikestesse kaanega purkidesse ja katke kinni.
4. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt tabelile.
5. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis jahtuda.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus
Jogurt	tass / purk	Ahju põhi		-	4-5h

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eelkõige kõrgel temperatuuril kuumutatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikõpsudes, friikartulites, röstsaias, saiakestes, leivas, küpsetistes (küpsised, piparkoogid).

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks	
Üldmärkused	■ Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. ■ Laske roogadel minna kuldkollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. ■ Suur tükk toiduainet sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus, max temperatuur 200 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400-600 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks ja muutuvad krõbedaks.

Kuivatamine

Kuumutusviis kuum õhk on ideaalne kuivatamiseks. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel.

Kasutage ainult laitmatu kvaliteediga puu- ja köögivilja ja peske seda hoolikalt. Vooderdage rest küpsetus- või pärgamentpaberiga. Nõrutage puuvili korralikult ja kuivatage.

Lõigake see ühesuurusteks tükkideks või viiludeks. Asetage koorimata puuvili alusele nii, et lõikepind jääb üles. Jälgige, et ei seened ega puuvili ei ole restil üksteise peal.

Riivige köögivili jämeda riiviga ja blanšeerige. Laske blanšeeritud köögiviljal hästi kuivada ja laduge see ühtlaselt restile.

Kuivatage maitseroheline koos varrega. Asetage maitseroheline ühtlaselt ja väikese hunnikuna restile.

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:
- 1 rest: tasand 3
- 2 resti: tasandid 3+1

Väga mahlast puu- või aedvilja keerake mitu korda. Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Tabelist leiate seadistused erinevate toiduainete kuivatamiseks. Temperatuur ja aeg sõltuvad toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete toiduainetel kuivada, seda paremini need säilivad. Mida õhemateks tükkideks toiduained lõikate, seda kiiremini need kuivavad ja seda aromaatsemaks need jäävad. Seepärast on toodud vahemikud.

Kui soovite kuivatada teisi toiduaineid, võtke aluseks tabelis toodud sarnased toiduained.

Köögi- ja puuviljad ning ürdid	Tarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti		80	4-8
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	1-2 resti		80	4-7
Seened lõikudena	1-2 resti		80	5-8
Ürdid, puhastatud	1-2 resti		60	2-5

Konservimine

Konservimiseks peavad purgid ja kummirõngad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuuruseid purke. Tabeliandmed käivad ümmarguste liitriliste purkide kohta.

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad katki minna.

Kasutage ainult korralikku puu- ja juurvilja. Peske seda hoolikalt.

Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Aega võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, purgi sisu kogus ja temperatuur. Enne ümber- või väljalülitamist kontrollige, kas purkidest tuleb korralikult mulle.

Ettevalmistamine

1. Täitke purgid, kuid ärge liiga täis pange.
2. Pühkige purgiääred üle, need peavad olema puhtad.
3. Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas.
4. Sulgege purgid klambritega.

Ärge pange ahju üle kuue purgi.

Seadistamine

1. Lükake universaalpann 2. kõrgusele. Asetage hoidisepurgid nii, et need omavahel kokku ei puutuks.
2. Valage universaalpannile ½ liitrit vett (temperatuuriga u 80 °C).
3. Sulgege küpsetusahju uks.
4. Seadke altkuumus ⊟.
5. Seadke temperatuuriks 170 - 180 °C.

Konservimine

Puuvili

Umbes 40 kuni 50 minuti pärast hakkab mulle tõusma Lülitage küpsetusahi välja.

Pärast 25- kuni 35-minutilist järelsoojust võtke purgid ahjust välja. Pikemaegsel ahjus jahtumisel võivad tekkida bakterid ja konservpuuvili läheb kergemini käärima.

Puuvili liitrilistes purkides	Mullikeste ilmumisest alates	Järelsoojus
Õunad, sõstrad, maasikad	lülitage välja	u 25 minutit
Kirsid, aprikoosid, virsikud, karusmarjad	lülitage välja	u 30 minutit
Õunamoos, pirnid, ploomid	lülitage välja	u 35 minutit

Aedvili

Kohe, kui purkides hakkab mulle tõusma, lülitage temperatuur 120 kuni 140 °C-ni. Sõltuvalt aedvilja liigist u 35 kuni 70 minutit. Lülitage pärast selle aja möödumist küpsetusahi välja ja kasutage järelsoojust.

Aedvili külmas marinaadis liitrilistes purkides	Mullikeste ilmumisest alates	Järelsoojus
Kurgid	-	u 35 minutit
Punapeet	u 35 minutit	u 30 minutit
Rooskapsas	u 45 minutit	u 30 minutit
Oad, nuikapsas, punane peakapsas	u 60 minutit	u 30 minutit
Herned	u 70 minutit	u 30 minutit

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

Ärge pange kuumi purke külmale ega niiskele pinnale. Nad võivad katki minna.

Taina kergitamine

Pärmitainas kerkib tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära. Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

Laske pärmitainal alati kaks korda kerkida.Järgige tabelites toodud andmeid 1. ja 2. kergitamise kohta (eelkergitud ja järelkergitus).

Eelkergitus

Asetage tainas kuumuskindlasse nõusse ja tõstke nõu restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.

Kergitamise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust. Ärge katke tainast kinni.

Protsessi ajal tekib kondensaatniiskus ja ukseklaas läheb uduseks. Pärast kergitamise lõppu pühkige ahjukamber kuivaks.Leotage katlakiviplekke vähese äädikaga ja loputage pind üle puhta veega.

Järelkergitus

Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

Kui soovite ahju eelkuumutada, toimub järelkergitus väljaspool seadet soojas kohas.

Temperatuur ja kergitusaeg sõltuvad komponentide liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelis toodud andmed ligikaudsed.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu-tusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, kerge	kauss	2		1.	-*	25-30
	universaalpann või piklik vorm	2		2.	-*	10-20
Pärmitainas, rasvarikas	kauss	2		1.	-*	60-75
	universaalpann või piklik vorm	2		2.	-*	45-60

* kuni 50 °C kuumeneda lasta

Sulatamine

Sulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis. Ei sobi kreemi- või vahukooretortide jaoks.

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:
- 1 rest: tasand 2
- 2 resti: tasandid 3+1

Nõuanne: Õhukesed toiduained või portsjonid sulavad üles kiiremini kui plokina külmutatud toiduained.

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

Segage või keerake roogi vahepeal üks kuni kaks korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda. Vajaduse korral jagage roog vahepeal mitmeks tükiks või võtke juba sulanud tükid ahjust välja.

Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

Külmutatud toiduained	Tarvik	Tasand	Kuumu-tusviis	Temperatuur
nt vahukooretordid, kreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad, kana, vorst ja liha, leib ja sai, koogid ja teised küpsetised	rest	2		Temperatuurinupp jääb välja-lülitatuks

Kontrollroad

Need tabelid töötati välja kontrolliasutuste poolt, et kergendada seadme kontrollimist.

Vastavalt standardile EN60350-1.

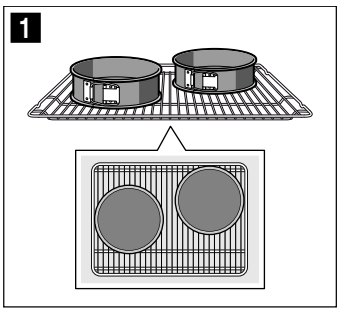
Küpsetamine

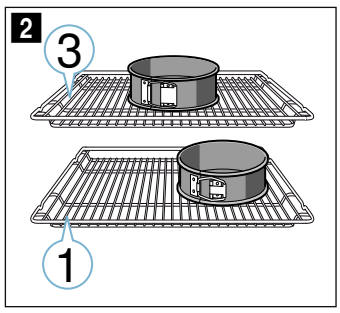
Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:
- universaalpann: tasand 3
  küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
  esimene rest: tasand 3
  teine rest: tasand 1

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:
- küpsetusplaat: tasand 5
- universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1

Küpsetamine kahe lahtikäiva tordivormiga:
- Ühel tasandil (joonis 1)
- Kahel tasandil (joonis 2)





Märkused
- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Järgige tabelites ahju eelkuumenemise kohta esitatud juhiseid.Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutuseta.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.

Grillimine

Lisaks asetage sisse universaalpann. Vedelik tilgub pannile ja ahi jääb puhtamaks.

Küpsetamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3		140-150*	25-35
Väikesed küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	30-45
Väikesed küpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	35-50
Väikesed koogid	universaalpann	3		160-170*	20-35
Väikesed koogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160*	30-40
Väikesed koogid, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-150*	35-55
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Suhkrubiskviit, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Grillimine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Röstsaia pruunistamine 10 minutit eelkuumutada	rest	5		3	0,2-1,5
Veiselihapihv, 12 tükki * mitte eelkuumutada	rest	4		3	25-30*

* keerake teine pool, kui 2/3 ajast on möödunud

Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikutest vastutab just teie piirkonna eest.

Meie soovitus teile:
Palun kontrollige enne klienditeenindusse helistamist, kas saate oma seadme töös tekkinud häire kõrvaldamisega iseseisvalt hakkama. Nii hoidute kohustusest maksta hooldustehniku visiidist tulenevat väljakutsetasu. Vastavad nõuanded leiate oma seadme kasutusjuhendist.

Meil on hea meel teid aidata – kiiresti, asjatundlikult ja mõistliku hinnaga!
Meie kvalifitseeritud hooldustehnikud on teie käsutuses igas riigis. Neil on olemas vajalikud originaalvaruosad kõikide seadmete remontimiseks. See säästab aega ja kulutusi.

Rike? See saab kõrvaldatud!

Käesolevas voldikus on toodud klienditeeninduste aadressid ja telefoninumbrid riikide kaupa.

Järgnevate andmete edastamisega saate oma probleemi lahendamist veelgi kiirendada.
Palun edastage meile järgnev info:

1. Oma täpne aadress ja telefoninumber
2. Täpne probleemi kirjeldus
3. Ostukuupäev
4. Tootenumber (E-number) tüübisildilt
5. Tootmiskuupäev (FD-number) tüübisildilt

Seadme tüübisildi näide

Vaadake oma seadme kasutusjuhendist, kus asub teie seadme tüübisilt.

Käesolevas voldikus loetletud teeninduskeskused on ette nähtud ainult meie ametlike kohalike edasimüüjate kaudu müüdud seadmete hooldamiseks ja remontimiseks.

Sellegipoolest püüame me vajadusel hankida varuosi ja sooritada vajalikke remonttöid ka teistes riikides ostetud ning kaudsel teel imporditud seadmetele.

Garantii tingimused

Sellele seadmele antava garantii tingimused määrab kindlaks meie edasimüüja selles riigis, kus seadet müüakse. Täpsemat infot garantii tingimuste kohta saate igal hetkel seadme edasimüüjalt/ kauplusest, kellelt te oma seadme ostsite, või meie ametlikust müügiesindusest teie riigis. Garantiinõuete korral peab esitama ostukviitungi.

Eesti / Estonia

TEENINDUSKESKUSED

Tallinn
Tulika 17
Tel.: +372 627 8730
GSM: +372 512 6655
teenindus@simson.ee

Tartu
Aleksandri 6
Tel.: +372 734 4299
Tel.: +372 734 4337
GSM:+372 5669 7843

Pärnu
Laine 4
Tel.: +372 442 7231
GSM: +372 5661 2104

Võru
Oja 1
Tel.: +372 782 1461

Viljandi
Männimäe tee 4
Tel.: +372 433 6644

Kuressaare
Tallinna mnt 80A
Tel.: +372 453 1627

Narva
Tallinna mnt 6A
Tel.: +372 356 0708
GSM: +372 5625 3020