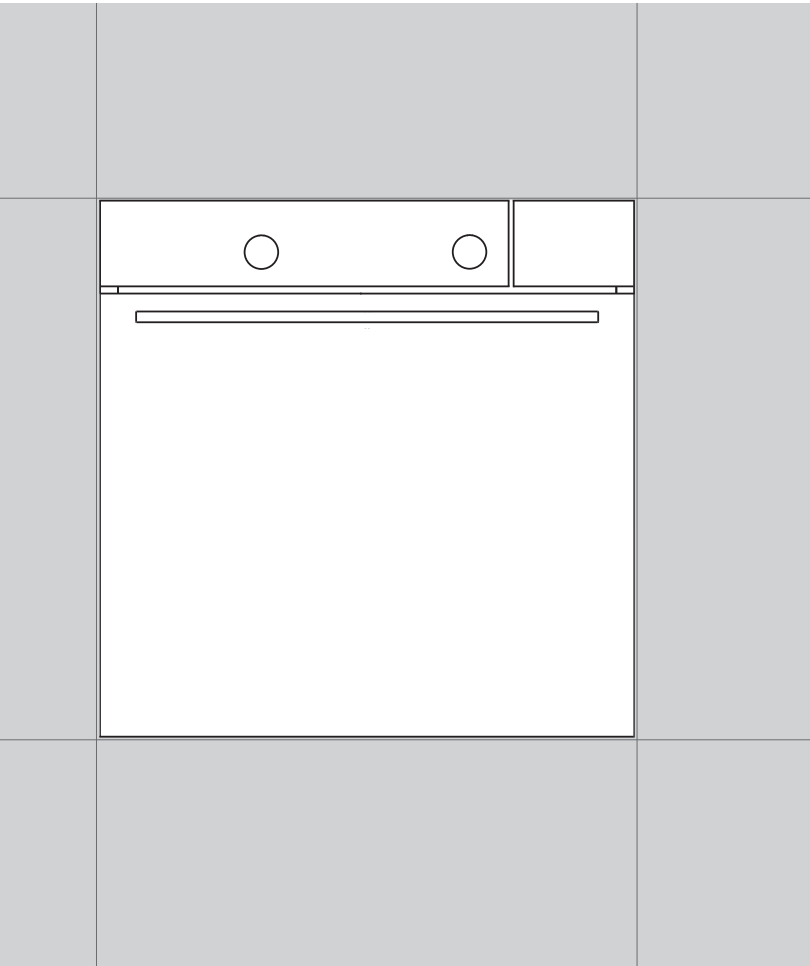


EE

DETAILED JUHISED
KOMBINEERITUD
AURUAHJU
KASUTAMISEKS

gorenje



Täname Teid usalduse ja meie seadme soetamise eest.

See detailne juhend on lisatud seadmele, et muuta selle kasutamine võimalikult lihtsaks. Juhend võimaldab teil õppida oma uut seadet kasutama nii kiiresti kui võimalik.

Veenduge, et teie seade pole transpordi käigus saanud vigastada. Kui leiate transpordil tekkinud vigastusi, palun võtke koheselt müüjaga, kellelt Te seadme ostsite, ühendust või kohaliku laoga, kust seade tarniti. Telefoninumbri leiate arvelt või saatelehel.

Juhendid paigaldamiseks ja ühendamiseks on lisatud eraldi.

Kasutusjuhendid on saadaval ka meie veebilehel:



Oliline informatsioon



soovitus, märkus

SISUKORD

4 OLULISED OHUTUSJUHISED 6 Enne ahju ühendamist	TUTVUSTUS
7 KOMBINEERITUD AURUAHI 11 Tehnilised andmed 12 Juhtseade	
14 ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST 14 Aurutamine 15 Veepaagi täitmine	SEADME ETTEVALMISTA- MINE ESMAKORDSEKS KASUTAMISEKS
16 TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI ETAPID (1-6) 16 Etapp 1: TÖÖLE LÜLITAMINE JA SEADISTAMINE 20 Etapp 2: KÜPSETUSVIISI VALIMINE 22 Etapp 3: SEADISTUSTE VALIMINE 26 Etapp 4: LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE 27 Etapp 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE 27 Etapp 6: AHJU VÄLJA LÜLITAMINE	TOIDUVALMISTA- MISE ETAPID
28 KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID	
49 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE 50 Ahju tavapärase puhastamine 51 Aurupuhastus funktsiooni kasutamine ahju puhastamiseks 52 Aurutussüsteemi puhastamine 53 Filtri puhastamine 54 Traatjuhikute eemaldamine ja puhastamine 55 Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine 58 Ahju ukse klaaspaneeli eemaldamine ja paigaldamine 59 Lambi vahetamine	HOOLDAMINE & PUHASTAMINE
60 TÕRKEOTSINGU TABEL	TÕRKEOTSING
61 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE	

OLULISED OHUTUSJUHISED



LUGEGE HOOLIKALT OHUTUSJUHISEID JA SÄILITAGE NEED HILISEMAKS KASUTAMISEKS.

Seda seadet võivad kasutada lapsed alates vanusest 8 aastat ja inimesed, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused või teadmised eeldusel, et neile antakse juhtnööre ja neid juhendatakse seadme ohutul kasutamisel ning et nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei või ilma juhendamiseteta seadet puhastada ega hooldada.

HOIATUS: Seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Vältige kütteelementide katsumist. Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, kui nad ei ole pidevalt teie järelevalve all.

HOIATUS: Juurdepääsetavad osad võivad muutuda kasutamise ajal kuumaks. Hoidke väikesed lapsed eemal seadmest.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Olge ettevaatlik ja vältige kütteelementide puutumist ahjus sees.

Kasutage vaid selles ahjus kasutamiseks soovitatud temperatuurimõõdikut.

HOIATUS: Et vältida elektrilöögi saamist, veenduge, et seade on välja lülitatud, enne kui asute lampi vahetama.

Ärge kasutage ukse klaasi või keeduplaadi hingedega katte puhastamiseks väga abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkäsnaid (vastavalt seadmele), kuna need võivad pinda kahjustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

Ärge kasutage seame puhastamiseks aurupuhasteid või kõrgsurvepesureid, kuna see võib põhjustada elektrilööki.

Katkestusseade peab olema ühendatud paiksel kinnitatud juhtmetega ja kooskõlas juhtmete paigaldamise reeglitega.

Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada tootja, teenusagendi või sarnase kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohte (vaid seadmete jaoks, millel on ühendusjuhe kaasas).

Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises. Ärge kasutage seda ühelgi muul eesmärgil, nagu toa kütmiseks, lemmik- ega muude loomade, paberi, kanga, ravimtaimede jne kuivatamiseks, kuna see võib põhjustada vigastusi või tuleohtu.

Seadme võib vooluvõrku ühendada vaid volitatud elektrik. Seadme muutmine või mitteprofessionaalne parandamine võivad põhjustada tõsiste vigastuste ohtu või kahjustada toodet.

Kui muude seadmete **toitejuhe** on seadme lähedal ja jäävad ukse vahele kinni, võivad need viga saada, mis võib põhjustada lühist. Seetõttu hoidke muude seadmete elektrijuhtmeid ohutus kauguses.

Ärge pange fooliumi ahju siseseintele ja ärge pange ahjuplaate ega toiduvalmistamisvahendeid ahju põhjale. Foolium takistab õhu ringlust, takistab küpsemist ja rikub emailikihti.

Seadme töötamise ajal muutub uks väga kuumaks. Lisakaitseks on paigaldatud kolmas klaas, et vähendada temperatuuri seadme välispinnal (teatud mudelitel).

Ahju ukse hingi võidakse vigastada suure koormusega. Ärge pange raskeid nõusid avatud ahju uksele ja ärge toetuge sellele ahju sisemust puhastades. Ärge kunagi seiske avatud ahju uksele ega laske lastel sellel istuda.

Ärge tõstke seadet käepidemest üles.

Seadme kasutamine on ohutu ahjuplaatide siinide olemasolu või nende puudumise korral.

Veenduge, et õhutusavad ei ole kaetud ja on alati takistusteta.

Auruahju ohutu ja õige kasutamine

Jätke seade mõneks ajaks toatemperatuuril seisma enne vooluvõrku ühendamist, et seadme kõik komponendid saaksid kohaneda toatemperatuuriga. Kui ahju säilitatakse jäätumistemperatuuri lähedal või sellest külmemates tingimustes, siis võivad teatud komponendid kahju saada, nt pumbad.

Seadet ei tohi kasutada tingimustes, kus temperatuur on alla 5 °C. Sellest külmemates tingimustes ei tööta ahi õigesti. Kui seade lülitatakse sisse sellistes tingimustes, võidakse pumba kahjustada.

Kui seade ei tööta korralikult, ühendage see lahti vooluvõrgust.

Ärge säilitage asju ahjus, mis võivad tekitada ohtu, kui ahi on sisse lülitatud.

Ärge kasutage destilleeritud vett, mis ei ole sobilik inimtarbimiseks (nt patareide destilleeritud vesi, millele on lisatud hapet).

Ahju ukse avamisel (aurusüsteemide puhul) pärast aurutusküpsetamist või selle ajal veenduge, et avate ukse täielikult, kuna vastasel korral võib ahju sisemusest väljuv aur häirida juhtpaneeli tööd.

Kui auruga toiduvalmistamine saab valmis, võib ahjus olla veel jääkauru. Avage ahju uks väga ettevaatlikult, kuna on põletusohu kuuma auru tõttu. Puhastage ahi, kui see on jahtunud.

Pärast toiduvalmistamist pumbatakse ülearune vesi aurusüsteemist tagasi veepaaki. Seetõttu võib sealne vesi olla kuum. Olge ettevaatlik paaki tühjendades.

Katlakivi kogunemise vältimiseks jätke ahju uks lahti pärast toiduvalmistamist, et ahju sisemus võiks jahtuda toatemperatuurini.

Ahju ust ei soovitata avada aurutamistsükli ajal, kuna see suurendab energiakulu ja kondensaadi teket.



HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht

- Vabanev auru võib põhjustada põletust. Olge ettevaatlik töötava ahju ust avades. Ahjust võib välja paiskuda tulist auru.



HOIATUS!

Kasutage vedelikuna ainult vett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) või destilleeritud vett.

ENNE AHJU ÜHENDAMIST

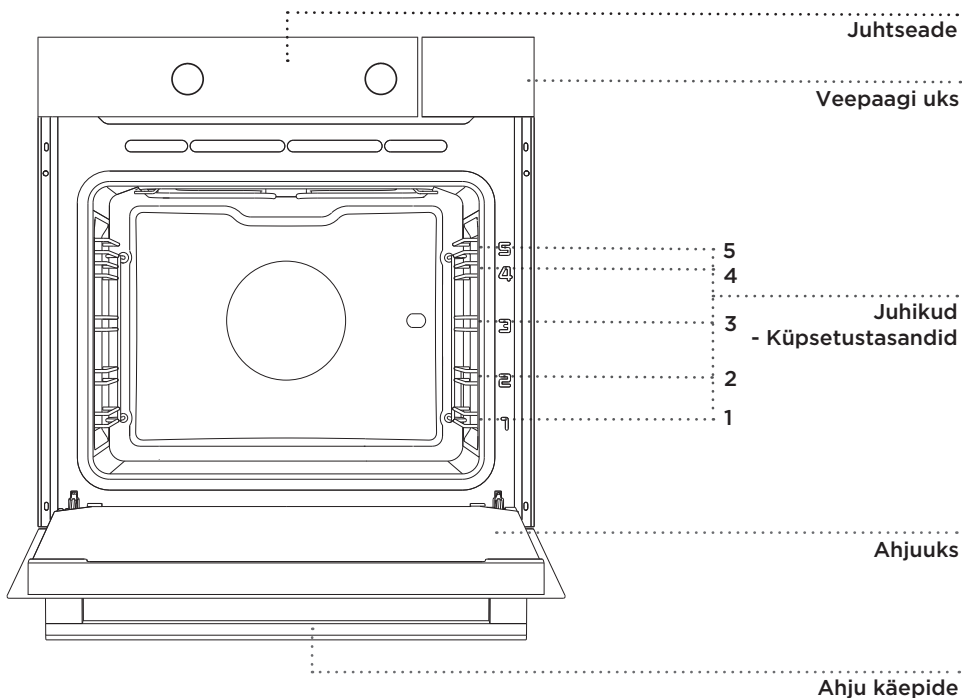


Lugege hoolikalt juhiseid enne seadme ühendamist. Garantii ei hõlma seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud remonti või mis tahes garantiinõuet.

KOMBINEERITUD AURUAHI

(AHJU JA SEADME KIRJELDUS – SÕLTUVALT MUDELIST)

Joonisel on kujutatud ühte sisseehitatava seadme mudelit. Kuna need juhised on koostatud mitme erineva mudeli kohta, võib mõni kirjeldatud funktsioon puududa teie poolt soetatud seadmel.



TRAATJUHIKUD

Traatjuhikud võimaldavad toitu valmistada neljal tasandil (pange palun tähele, et juhikuid/ tasandeid hakatakse lugema põhjast ülespoole).

Tasandid 3 ja 4 on ette nähtud grillimiseks.

VÄLJATÕMMATAVAD TELESKOOPJUHIKUD

Väljatõmmatavad teleskoopjuhikud saab kinnitada teisele ja kolmandale tasandile.

Väljatõmmatavad juhikud võivad olla pikendatavad osaliselt või täielikult.

AHJU UKSE LÜLITI

Kui ahju uks avatakse toiduvalmistamise protsessi käigus, lülitab lüliti välja ahju küttekehad. Peale ukse sulgemist lülitab lüliti küttekehad.

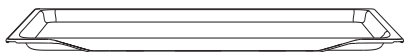
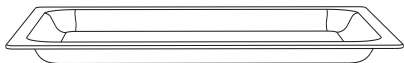
JAHUTUSVENTILAATOR

Seade on varustatud jahutusventilaatoriga, mis jahutab seadme korpust ja juhtpaneeli.

JAHUTUSVENTILAATORI PIKENDATUD TÖÖTAMINE

Peale ahju välja lülitamist jätkab jahutusventilaator töötamist veel veidi aega, et jahutada täiendavalt ahju. (Jahutusventilaatori töötamise aeg sõltub ahju keskosa temperatuurist).

AHJUTARVIKUD (sõltuvalt mudelist)



KLAASIST KÜPSETUSPANNI

kasutatakse toiduvalmistamiseks kõikidel küpsetusviisidel ja mikrolainetega. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.

RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või -pannidele.



Restil on turvariiv. Seetõttu tõstke resti kergelt esiosast, kui soovite seda ahjust välja tõmmata.

MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks

SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI

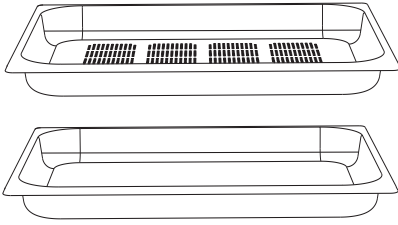
kasutatakse liha ja niiskete küpsetiste küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumialusena.



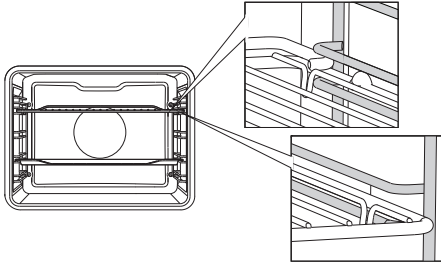
Ärge kunagi asetage küpsetamise ajal sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile, välja arvatud küpsetusvardaga küpsetamisel, kui kasutate sügavat küpsetuspanni rasvakogumialusena.



Kui küpsetamistarvikud kuumenevad, siis võib nende kuju muutuda. See ei mõjuta nende toimivust ning jahtumisel omandavad nad algse kuju.

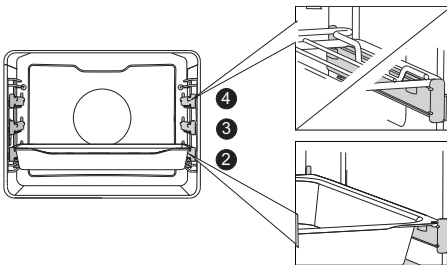


AURUSEADISTUST (INOX) kasutatakse auruküpsetamiseks. Asetage perforeeritud plaat keskmisele tasemele ja tilgaalus üks tase allapoole.




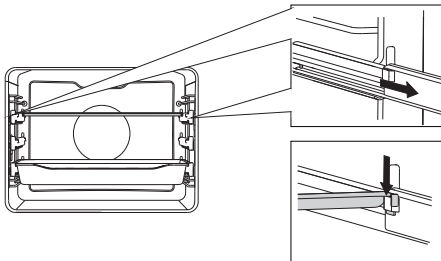
Kasutage alati kogu aurutuskomplekti (ainult auruga küpsetamiseks).

Rest või pann tuleb alati asetada kahe traatprofiili vahel olevasse soonde.



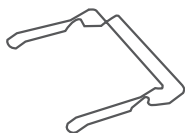
Väljatõmmatavate teleskoopjuhkutega tõmmake esmalt välja ühe tasandi juhikud ja alles seejärel asetage nendele rest või küpsetuspann. Seejärel lükake neid tagasi oma kätega nii kaugele, kui need lähevad.

 Sulgege ahju uks peale alles peale seda, kui teleskoopjuhikud on täielikult ahju sisse lükatud.

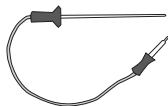


SÜNKRONISEERIMISTÕKE

Tõkke saab paigaldada või eemaldada täielikult väljatõmmatavatele juhikutele. Esmalt tõmmake soovitud tasandi mõlemad juhikud täielikult välja. Pange tõke juhikute kahte pesasse ja lükake juhikuid käega, kuni need jäävad seisma.



KÜPSETUSPANNIHOIDJA võimaldab kergelt kuuma küpsetuspanni ahjust välja võtta.



LIHAANDUR suuremate praetükkide küpsetamiseks. (Sõltuvalt seadme mudelist).

KATLAKIVI EEMALDUSAINE aurutussüsteemi puhastamiseks.

TEST PABERRIBA veekareduse määramiseks.

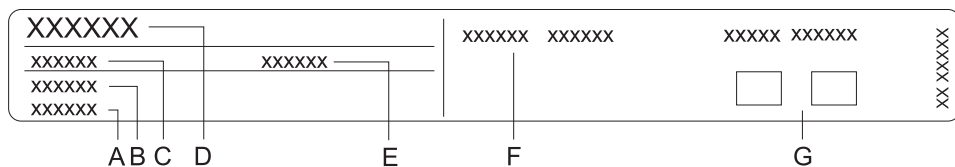
MEHAANILINE UKSE LUKK takistab ukse avamist enne selle lukustusest vabastamist. Selleks lükake kangi õrnalt paremale, kui tõmbate ust enda poole.



Seade ja osad ligipääsetavad osad kuumenevad toiduvalmistamise käigus. Kasutage pajakindaid.

TEHNILISED ANDMED

(SÕLTUVALT MUDELIST)

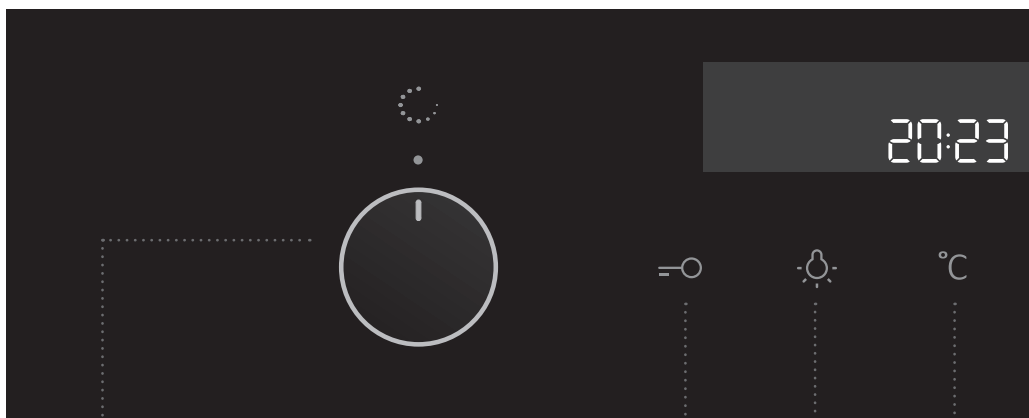


- A Seerianumber
- B Kood/ID
- C Tüüp
- D Bränd
- E Mudel
- F Tehnilised andmed
- G Vastavuse sümbolid

Põhiandmetega nimiandmeplaat asub ahju nurgas ja tuleb nähtavale, kui avate ukse.

JUHTSEADE

(SÕLTUVALT MUDELIST)



1 KÜPSETUSVIIS
VALIKU NUPP
(sõltuvalt mudelist).

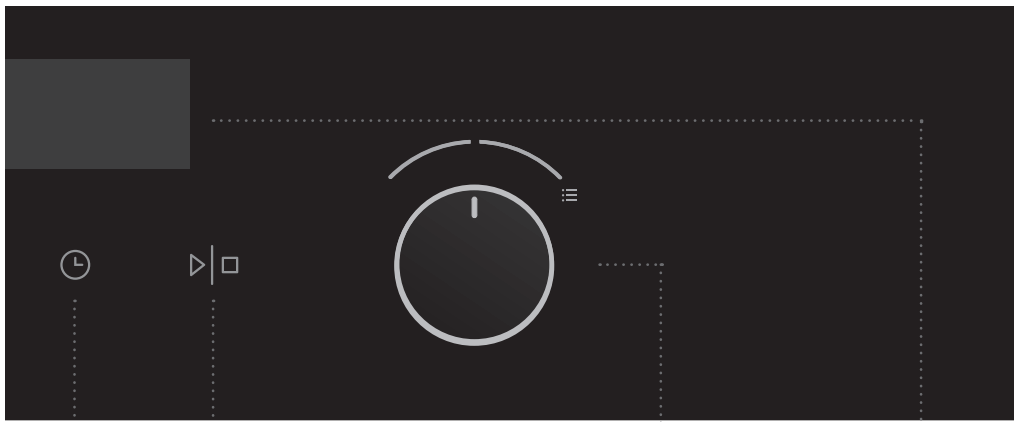
2 LAPSELUKK

3 AHJU
VALGUSTUS
SISSE/ AHI VÄLJA
NUPP

4 NUPP
TEMPERATUUR

MÄRKUS:

Küpsetusviisi sümbolid võivad paikneda kas nupul või esipaneelil (sõltuvalt mudelist).



5 PROGRAMM TAIMER

Küpsetusaeg
Küpsetuse lõpp
Alarm
Kell

6 START/STOPP NUPP

Kasutage seda
nuppu programmi
käivitamiseks või
peatamiseks

7 SEADISTAMISE NUPP (-/+)

Kasutage seda nuppu
aja, temperatuuri
võimsuse
määramiseks.

8 KÜPSETAMISE TEAVE JA KELLA NÄIDIK

MÄRKUS:

Nupud reageerivad paremini, kui puudutate neid suurema näpuotsa pinnaga. Igal nupuvajutusel kostub lühike helisignaal.

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

Seadme kätte saamisel eemaldage ahjust kõik esemed, kaasaarvatud transpordi lisakinnitused.

Puhastage kõik tarvikud ja riistad sooja vee ja tavapärase pesuvahendiga. Ärge kasutage mingeid abrasiivseid puhastusvahendeid. Kui ahju kuumutatakse esimest korda, siis eraldub spetsiifilist lõhna. Õhutage ruum põhjalikult esimese kasutuskorra ajal.

AURUTAMINE

Tervislik ja naturaalne aurutamine säilitab kõik toidu maitseid. See küpsetusviis ei eralda lõhnasid. Puudub vajadus lisada vette soola või maitsetaimi ja vürtse.

Aurutamisel on järgmised eelised:

Küpsetamine (praadimine, röstimine) algavad enne, kui temperatuur ahjus saavutab 100 °C. Aeglane küpsetamine (praadimine, röstimine) on võimalik ka madalatel temperatuuridel.

See on tervislik: Toidus säilivad vitamiinid ja mineraalid, sest ainult väike osa neist lahustub toitu puutavas kondensaadis.

Küpsetamisprotsessis puudub vajadus lisada mingit rasva. Aur säilitab toidu maitse. See ei lisa lõhnu ega grillimise või pannid maitset. Lisaks ei kaota toit midagi, kuna seda ei hoita vees. Aurutamisel ei levi maitseid ja lõhnad, seetõttu saab koos liha või kalaga küpsetada juurvilja. Aurutamine sobib samuti kupatamiseks, sulatamiseks, kuumutamiseks või toidu soojana hoidmiseks.

VEEPAAGI TÄITMINE

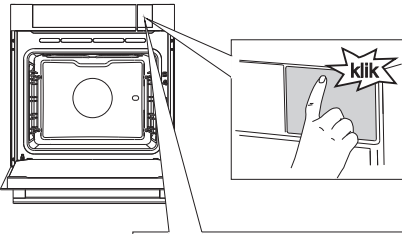
Paak võimaldab iseseisvat veevarustust aurutile. Paagi maht on umbes 1,3 liitrit (maksimaalne veetase – vt markeeringut). Sellest veekogusest piisab umbes 3 tunniseks küpsetusajaks maksimaalse aurutsükliga (kuum õhk koos auruga "kõrge" küpsetusviisiga).



Puhastage paak enne esmakordset kasutust.



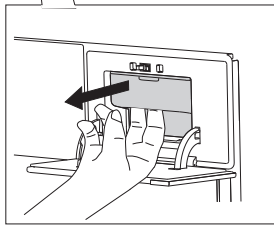
Alati täitke paak puhta ja külma veega kraanist, ilma lisanditeta pudeliveega või küpsetamiseks sobiva allikaveega. Paaki valatava vee temperatuur peab olema vahemikus 20 °C (+/- 10 °C).



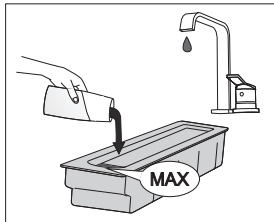
1 Vajutage kleebisele, et avada paagi uks.



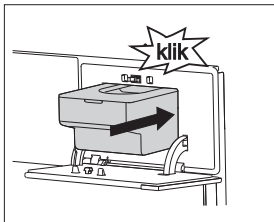
Kleebise võib hiljem eemaldada.



2 Eemaldage veepaak korpusest, tõmmates süvenditest seda enda poole.



3 Avage kaas. Täitke paak veega. Taaspaigaldage paak. Enne kasutamist lisage värsket vett kuni paagil oleva MAX märgistusele.



4 Lükake veepaak tagasi korpusesse kuni lõppasendini (kuni kuulete kergest klõpsi). Seejärel vajutage paagi uksele selle sulgemiseks.



Küpsetusprotsessi lõppedes pumbatakse järelejäänud vesi autusüsteemist tagasi veepaaki. Veepaaki ja selle kaant võib pesta tavalise nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas.

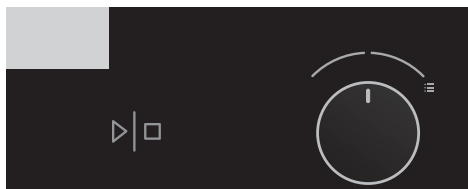
TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI ETAPID (1-6)

ETAPP 1: TÖÖLE LÜLITAMINE JA SEADISTAMINE


Peale seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või peale voolukatkestust, hakkab ekraanil vilkuma 12:00 ja sümbol süttib.

Seadistusi on kirjeldatud allpool.

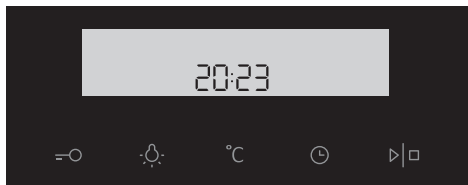
KELLAJA SEADISTAMINE




1 Keerake SEADISTAMISE NUPPU (-/+), määrake kõigepealt minutid, seejärel liigub kursor tundidele. Kolme sekundi möödumisel seadistus salvestatakse.

 Keerates nuppu kaugemale paremale või vasakule, muutub seadistus kiiremini.

.....



2 Seadistuse kinnitamiseks vajutage START/ STOPP. Kui ühelegi nupule ei vajutata kolme sekundi jooksul, salvestatakse seadistus automaatselt.

 Ahi töötab ka ilma, et kellaega oleks sisestatud. Kuid sellisel juhul pole võimalik kasutada taimeri funktsioone (vt peatükk: TAIMERI FUNKTSIOONIDE SEADISTAMINE).

Kui ahi on seisnud viis minutit midagi tegemata, lülitub see ooterežiimi.

SEADISTUSED

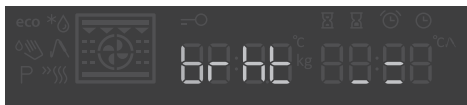
Seadistuste muutmiseks keerake seadistuste nuppu paremale ja hoidke seda kolm sekundit. Vajutage start/stopp ikoonile, et lehitseda vastavaid seadistusi või parameetreid.. Parameetrite muutmiseks keerake seadistuste nuppu paremale või vasakule.

HELEDUSE TASE

Saate valida kolme erineva heleduse taseme vahel. Vaikimisi seadistuseks on keskmine tase. Tasemete muutmiseks keerake nuppu.



Madal heleduse tase



Keskmine heleduse tase.



Maksimaalne heleduse tase

HELITUGEVUS

Vaikimisi seadistuseks on keskmine tase. Helitugevuse muutmiseks keerake nuppu.



Madal helitugevuse tase



Vaikimisi keskmine helitugevuse tase



Maksimaalne helitugevuse tase







Heli on välja lülitatud

VEEKAREDUS (aktiivne ainult auruahjudel)

Vee kareduse test tuleb teha enne esimest kasutamist.

Kastke testriba (seadmega kaasas) vette üheks (1) sekundiks. Oodake 1 minut ja vaadake, mitu triipu ilmub testribale. Seadistage ahi vastavalt saadud triipude arvule.

	4 rohelist triipu	Pehme	Hrd 1
	1 punane triip	Kergelt kare	Hrd 2
	2 punast triipu	Keskmiselt kare	Hrd 3
	3 punast triipu	Kare	Hrd 4
	4 punast triipu	Väga kare	Hrd 5

Teil on võimalik valida viie erineva veekareduse taseme vahel. Vaikimisi on veekareduse tasemeks 5, tekst on nähtav. Tasemete muutmiseks keerake nuppu.



KATLAKIVI EEMALDAMINE (aktiivne ainult auruahjudel)

Saate aktiveerida katlakivi eemaldamise protsessi, valides seadistuste nupuga "sees" või "väljas" ja vajutades valiku kinnitamiseks start/stopp ikoonile. Vaikimisi on katlakivi eemaldus "sisse" lülitatud.



ETAPP1 - Lisage katlakivi eemaldusaine veepaaki.

ETAPP2 - Katlakivi eemaldusprotsess on valmis. Palun eemaldage vedelik, loputage veepaak ja lisage puhas vesi loputusprotsessiks.



ETAPP3/Lõpp - Loputusprotsess on valmis.
Puhastage paak ja pühkige ahi üle.
Samuti puhastage filter (vt peatükk FILTRI
PUHASTAMINE).

LÕPP

Vajutage start/stopp ikoonile, et väljuda seadistamise menüüst ja pöörduda tagasi ooterežiimi. Samuti saate väljuda seadistamise menüüst, kui hoiate küpsetusviisi valiku nuppu 3 sekundit või keerate küpsetusviisi valiku nuppu.

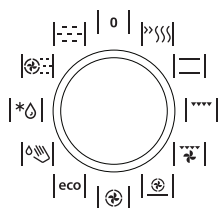


Seadistuste muutmiseks keerake seadistuste nuppu paremale ja hoidke seda kolm sekundit. Vajutage start/stopp ikoonile, et lehitseda vastavaid seadistusi või parameetreid.. Parameetrite muutmiseks keerake seadistuste nuppu paremale või vasakule.



Peale voolukatkestust või seadme välja lülitamist, salvestatakse lisafunktsioonid mitte kauemaks kui mõni minut. Seejärel taastatakse kõikide seadistuste tehase vaikeväärtused, välja arvatud helisignaali ja lapselukk.

ETAPP 2: KÜPSETUSVIISI VALIMINE







Keerake nuppu (vasakule ja paremale), et valida O KÜPSETUSVIISI (vt programmitabelit). Valitud ikoon kuvatakse ekraanile.



Samuti saate töötamise ajal seadistusi muuta.

KÜPSETUS- VIIS	KIRJELDUS	EELSEADISTA- TUD TEMPERA- TUUR (°C)	MIN-MAX TEM- PERA- TUUR (°C)
VALMISTAMISE VIISID			
»»»	KIIRE EELKUUMUTAMINE Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti. See režiim ei sobi toidu valmistamiseks. Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, on kuumutamistsprotsess valmis.	160	30-230
— —	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.	200	30-230
▼▼▼	GRILL Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Toitu kuumutatakse otse ahju laes oleva grillimise küttekeha abil. Kuumutamise kiirendamiseks on aktiveeritud ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	230	30-230
🌀	GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA Töötavad grillimise küttekeha ja ventilaator. Seda kombinatsiooni kasutatakse liha grillimiseks ja suuremate lihatükkide või linnuliha praadimiseks ühel tasandil. See sobib ka toitude gratineerimiseks ning pruunistamiseks, krõbeda kooriku saamiseks.	170	30-230
🌀 —	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuum õhu ventilaator. Seda kasutatakse pitsa, niiskete küpsetiste, puuviljakookide, pärmitaignast küpsetiste ja kuklite samaaegselt küpsetamiseks mitmel tasandil korraga.	200	30-230
🌀	ÕKO KÜPSETAMINE ¹⁾ Selles režiimis optimeeritakse küpsetusprotsessi energiakulu. Seda režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks.	180	30-230

KÜPSETUS- VIIS	KIRJELDUS	EELSEADISTA- TUD TEMPERA- TUUR (°C)	MIN-MAX TEM- PERA- TUUR (°C)
ECO	ECO COOKING ¹⁾ Selles režiimis optimeeritakse küpsetusprotsessi energiakulu. Seda režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoode küpsetamiseks.	180	120-230
	AURUGA PUHASTAMINE Ahju sisemust niisutatakse auruga. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid.	70	/
AUTOMAATNE KÜPSETUSVIIS			
	SULATAMINE Õhk ringleb ja ükski küttekeha ei tööta. Ainult ventilaator on aktiivne. Seda funktsiooni saab kasutada toidu aeglaseks sulatamiseks.	/	/
KOMBINEERITUD VIIS/AURUTAMINE			
	KOMBI AUR + KUUM ÕHK Kasutatakse küpsetamiseks ja sulatamiseks. Need võimaldavad kiiret ja tõhusat küpsetamist ilma, et toit muudaks värvi või kuju. Saadaval on kolm valikut: -KÕRGE - eskaloppide, steikide ja väiksemate lihatükkide küpsetamine -KESKMINE: külmade/külmutatud toitude soojendamine, kalafileede küpsetamine, juurviljade gratineerimine -MADAL suurte lihatükkide küpsetamine (praad, terve kana), pärmitaigna küpsetamine (leid ja kuklid), lasanje küpsetamine jne.	160	30-230
	AUR ²⁾ / SOUS-VIDE Seda viisi kasutatakse liha, juurviljade, puuviljade ja lisandite küpsetamiseks. Ehk veevannis aeglane küpsetamine, kus hermeetiliselt suletud vaakumpakendis toitu küpsetatakse täpselt reguleeritud temperatuuril. Sous-vide'i meetod sobib liha, kala ning kõigi puu- ja köögiviljade küpsetamiseks. Valminud toit on mahlane ja säilitab paremini oma maitse.	100	40-100

¹⁾ Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks. Selles režiimis ei kuvata ahju tegelikku temperatuuri seadme töötamise erilise algoritmi tõttu ja kuna kasutatakse jääkuumust.

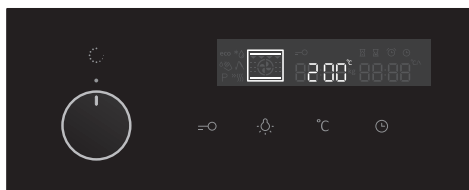
²⁾ Temperatuuri reguleerimine

ETAPP 3: SEADISTUSTE VALIMINE

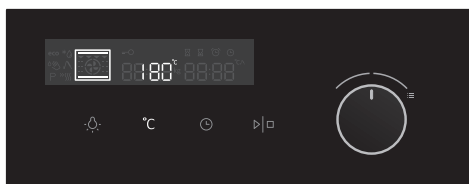
Igal küpsetusviisil on põhi- või algseadistused, mida on võimalik muuta.

Seadistuste muutmiseks vajutage vastavale nupule (kõigepealt vajutage START/STOPP nupule). Kõikidel mudelitel pole osasid funktsioone, sellest antakse märku helisignaaliga

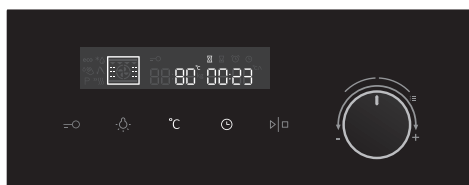
KÜPSETUSTEMPERATUURI JA AURUTUSFUNKTSIOONI MUUTMINE



1 Valige KÜPSETUSVIIS. Valitud ikoon kuvatakse ekraanile ja EELSEADISTATUD TEMPERatuur vilgub.



2 Valige KÜPSETUSVIIS. Valitud ikoon kuvatakse ekraanile ja EELSEADISTATUD TEMPERatuur vilgub.



3 Vajutage TEMPERATUURI ja AJA NUPPU ning valige parameetrid, keerates seadistuste nuppu.



Osadel funktsioonidel on maksimaalne temperatuur limiteeritud.

Kui valite kombineeritud aurutus programmi, siis valige esmalt soovitud temperatuur ja aeg. Peale kinnitamist START nupule vajutamisega, ilmuvad ekraanile »int« ja taseme riba, mis tähistab auru intensiivsuse seadistust (vaikimisi seadistuseks on »mid«).

Parampoolse nupu(seadistamise nupp) abil valige üks kolmest auru intensiivsuse tasemest. Vajutage uuesti START nupule, et kinnitada valitud intensiivsuse tase ja käivitada kombineeritud aurutusprogramm.

AURU INTENSIIVSUSE TASEMED



Madal auru intensiivsuse tase



Keskmine auru intensiivsuse tase



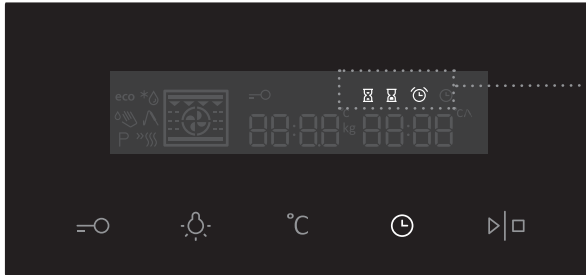
Kõrge auru intensiivsuse tase

TAIMERI FUNKTSIOONID

Esmalt keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPPU; seejärel määrake temperatuur. Vajutage mitu korda TAIMERI nupule, et valida sümbol.

Valitud taimeri funktsiooni ikoon süttib ja muudetav toiduvalmistamise alguse/lõppaeg vilgub displeil. Muud ikoonid on tuhmilt valgustatud.

Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Displeile kuvatakse kulunud küpsetusaeg.



Taimeri funktsiooni näidik



Küpsetusaaja seadistamine

Selles režiimis saate määrata ahju töötamise aja. (küpsetusaeg). Määrake soovitud küpsetusaeg. Esmalt määrake minutid, seejärel tunnid. Ikoon ja küpsetusaeg kuvatakse displeile.



Viitstardi seadistamine

Selles režiimis saate täpsustada küpsetusprotsessi kestust (küpsetusaega) ja aega, millal soovite et toit valmis oleks (lõppaeg). Esmalt kontrollige, kas kellaeg on õige.

Näiteks:

Õige kellaeg: 12:00

Küpsetusaeg: 2 tundi

küpsetamine lõppeb:

18:00

Esmalt määrake TÖÖTAMISE KESTUS (2 tundi). Vajutage uuesti nuppu KELL ja valige TÖÖTAMISE LÕPPAEG. Displeile kuvatakse automaatselt hetke kellaaja ja ahju töötamise kestuse summa (14:00). Määrake küpsetamise lõppemise aeg (18:00)

Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Taimer ootab kuni saabub küpsetusprotsessi algus ja sümbol süttib. Ahi lülitub automaatselt tööle (16:00) ja lõpetab töötamise määratud ajal (18:00).



Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saate kasutada sõltumatult ahju töötamisest. Pikim võimalik seadistatav aeg on 24 tundi.

Viimase minuti ajal kuvab minutilugeja aega sekundites.

During the last minute, the minute minder is displayed in seconds.

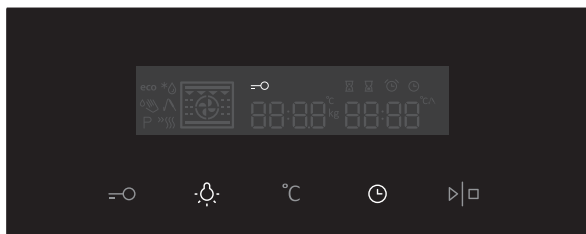


Peale määratud aja möödumist, lülitub ahi automaatselt välja (lõppeb küpsetamine). Kostub katkendlik helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage mistahes nupule. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal välja automaatselt.


Taimeri funktsiooni tühistamiseks määrake ajaks "0".

Kui ahi on seisnud viis minutit midagi tegemata, lülitub see ooterežiimi.

ETAPP 4: LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE



Funktsioonide aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks vajutage soovitud nupule või nuppude kombinatsioonile.

 Kõikidel mudelitel pole osasid funktsioone, sellest antakse märku helisignaaliga.

LAPSELUKK

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage LAPSELUKU nupule. Võtme ikoon kuvatakse ekraanile. Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage samale nupule. Icoon kustub ekraanilt.

Kui lapselukk aktiveeritakse ajal, kui taimer ei tööta (kuvatud on ainult kell), siis ei saa ahju kasutada.

Kui lapselukk aktiveeritakse peale taimeri funktsiooni seadistamist, siis ahi töötab normaalselt, kuid seadistusi pole võimalik muuta. Kui lapselukk on aktiivne, pole võimalik muuta küpsetusviise või lisafunktsioone. Ainus võimalus küpsetusprotsessi lõpetamiseks on keerata valikuketas asendisse "0". Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitamist. Uue küpsetusprotsessi käivitamiseks tuleb esmalt lapselukk välja lülitada.

AHJU VALGUSTUS

Ahju valgustus lülitatakse automaatselt sisse, kui avatakse ahju uks või lülitatakse ahi tööle.

Peale küpsetusprotsessi lõppemist põleb ahju valgustus veel mõne minuti.

Ahju valgustust saate sisse ja välja lülitada VALGUSTUSE nupust.

+ OOTEREŽIIM

Ekraani valgustust saab määrata automaatselt välja lülituma 10 minuti pärast, peale ahju kasutamise lõpetamist.

Vajutage NUPULE + TAIMER, et lülitada ekraan välja. Kui taimeri funktsioon on aktiveeritud, siis aktiivse funktsiooni tähistamiseks kuvatakse ekraanile "VÄLJAS" ja TAIMERI ikoon.

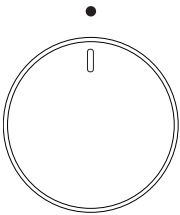
ETAPP 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE


Käivitage seade, vajutades START/STOPP nupule.




ETAPP 6: AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse "0".



 Peale küpsetusprotsessi lõppu ja ahju välja lülitamist, kuvatakse ekraanile ahju temperatuur, kuni see on langenud alla 50 °C.

Kõiki taimeriseadustusi saab samuti katkestada ja tühistada. Kuvatakse kellaeg. Peale üht minutit tühjalt seismist, lülitub seade ooterežiimi.

 Pärast ahju kasutamist võib kondensaadikanalis (ukse all) olla vett. Pühkige kanal svammiga või lapiga kuivaks.

KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

Kui te ei leia soovitud tabelitest toitu, valige sarnase toidu valmistamise juhend. Kirjeldatud informatsioon kehtib ühel tasandil küpsetamise kohta.

Märgitud on soovitusliku temperatuuri vahemik. Alustage madalama temperatuuriga seadistusest ja suurendage seda, kui leiate, et toit pole piisavalt pruunistunud.

Küpsetusajad on ligikaudsed ja võivad erinevatel tingimustel muutuda.

Eelkuumutage ahju ainult siis, kui selles juhendis toodud retseptis on see nõutav. Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seega on kasulik küpsetada järjestiku erinevaid küpsetisi ja pitsasid, sellega säästate palju energiat, kuna ahi on juba kuum.

Kasutage tumedaid silikoon- või emailkattega küpsetuspanne ja vorme, kuna need juhivad hästi soojust.

Enne pärgamentpaberi kasutamist veenduge, et see peab vastu kõrgetele temperatuuridele.

Kui küpsetate suuri lihatükke või küpsetisi, tekib ahjus palju auru, mis võib kondenseeruda ahju uksele. See on normaalne ja ei mõjuta kuidagi ahju toimimist. Peale toiduvalmistamise protsessi pühkige ahju uks ja klaas kuivaks.

Lülitage ahi umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu välja, et säästa energiat akumuleeritud soojust kasutades.

Ärge jahutage toitu suletud uksega ahjus, et vältite kondensatsiooni (niiskuse) teket.



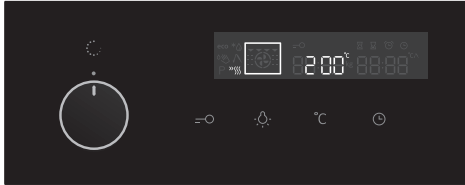
Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

KÜPSETUSVIISID


KIIRE EELKUUMUTAMINE



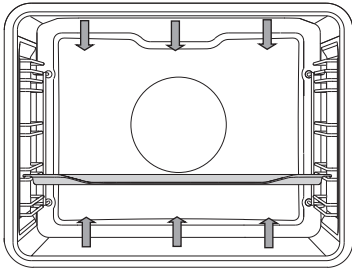
Kasutage seda funktsiooni, et kuumutada ahi võimalikult kiirelt soovitud temperatuurini. See režiim pole sobiv küpsetamiseks..



Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse kiire eelkuumutamine. Kuvatakse EELSEADISTATUD TEMPERATUUR. Seda temperatuuri on võimalik reguleerida.

 Peale funktsiooni sisse lülitamist, hakkab ahi tööle. Sümbol °C hakkab ekraanil vilkuma. Kui määratud temperatuur on saavutatud, on eelkuumutamine valmis ja selles antakse helisignaali märku. Helisignaali välja lülitamiseks vajutage mistahes nupule või see lülitub automaatselt ühe minuti pärast välja. .

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA



Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisse.

Liha praadimine:

Kasutage emailleeritud, karastatud klaasist, savist või malmist panni või vormi. Roostevabast terasest pannid ei sobi, kuna need peegeldavad tugevasti soojust tagasi.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Pork roast	1500	2	180-200	90-120
Pork shoulder	1500	2	180-200	110-140
Pork roulade	1500	2	180-200	90-110
Roast beef	1500	2	170-190	120-150
Veal roulade	1500	2	180-200	80-100
Lamb sirloin	1500	2	180-200	60-80
Rabbit loin	1000	2	180-200	50-70
Deer shank	1500	2	180-200	90-120
KALA				
Braised fish	1000 g/tk	2	190-210	40-50

Kondiitritoode küpsetamine

Küpsetage ainult ühel tasandil ja kasutage tumedaid küpsetuspanne ja vorme. Heledakatteliste küpsetuspannade ja -vormidega pruunistuvad küpsetised nõrgemini, kuna sellised nõud peegeldavad soojust tagasi. Asetage küpsetusvormid alati restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust. Küpsetusaeg on lühem, kui ahi on eelkuumutatud.

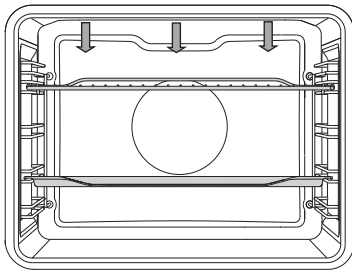
Toidu tüüp	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KÜPSETISED			
Juurvilja suflee	2	190-210	35-45
Magus suflee	2	170-190	40-50
Kuklid *	3	190-210	20-30
Sai, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Tatral Leib, 1 kg *	3	180-190	50-60
Täisteraleib, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rukkileib, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltaleib, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pähklikook	2	170-180	50-60
Biskviitkook *	2	160-170	30-40
Väikesed pärmitaigast küpsetised	3	200-210	20-30
Kapsapirukad *	3	190-200	25-35
Puuviljakook	2	130-150	80-100
Meringue küpsised	3	80-90	110-130
Moositäidisega saiakesed (Buchtel)	3	170-180	30-40

Soovitus	Kasutamine
Kas kook on küps?	<ul style="list-style-type: none"> • Torgake koogi ülaosast sisse puidust hambaork või tikk. Kui tikk jääb puhtaks, on kook küps.
Kook kukkus kokku?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige retsepti. • Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. • Pöörake tähelepanu mikserdamise ajale, kui kasutate väiksemaid miksereid, blendereid jms.
Kook on põhjast liiga hele?	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutage tumedavärvilist küpsetuspanni või vormi. • Asetage küpsetuspann üks tasand allapoole ja lülitage alumine küttekeha küpsetusprotsessi lõpuosas tööle.
Niiske täidisega kook on toores?	<ul style="list-style-type: none"> • Vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

GRILL



Toidu grillimisel töötavad suur grill, ülemine küttekeha ja ahju lakke kinnitatud grillimisküttekeha.

Maksimaalne lubatud temperatuur: 230°C

Eelkuumutage infrapuna (grilli) küttekeha viis minutit.

Jälgige pidevalt küpsetusprotsessi. Kõrgel temperatuuril võib toit kiiresti kõrbeda.

Grillimine sobib krõbedate ja madalarasvasusega vorstikeste, liha- ja kalalõikude (steigid, eskalopid, lõhesteigid või fileed jne) küpsetamiseks või leiva röstimiseks.

Kui grillite otse restil, siis määrige rest õliga liha kinni jäämise vältimiseks ja asetage rest kolmandale tasandile. Asetage rasvakogumispann esimesele või teisele tasandile. Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks.

Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks.

Peale grillimist puhastage ahi, tarvikud ja riistad.

Grillimistabel - väike grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, pooltoores	180 g/tk	4	230	20-25
Sea kaelakarbonaad	150 g/tk	4	230	25-30
Kotletid/steigid	280 g/tk	4	230	30-35
Grillvorstid	70 g/tk	4	230	20-25
RÖSTLEIB				
Rõstitud	/	4	230	5-10
Lahtised võileivad	/	4	230	5-10

Grillimistabel – suur grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, pooltoores	180 g/tk	4	230	10-15
Biifsteek, küps	180 g/tk	4	230	15-20
Sea kaelakarbonaad	150 g/tk	4	230	15-20
Kotletid/steigid	280 g/tk	4	230	20-25
Vasika eskalopp	140 g/tk	4	230	15-20
Grillvorstid	70 g/tk	4	230	10-20
Pikkpoiss	150 g/tk	4	230	15-20
KALA				
Lõhesteigid/fileed	200g/tk	4	230	15-20
RÖSTLEIB				
6 viilu leiba	/	4	230	1-4
Lahtised võileivad	/	4	230	2-5

Alati hoidke ahju uks suletud, kui kasutate grilli (infrapuna) küttekeha.

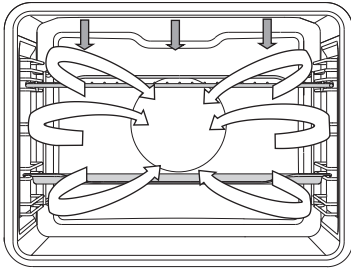
Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks. Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange.



Alati hoidke ahju uks suletud, kui kasutate grilli (infrapuna) küttekeha.

Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks. Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange.

GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA

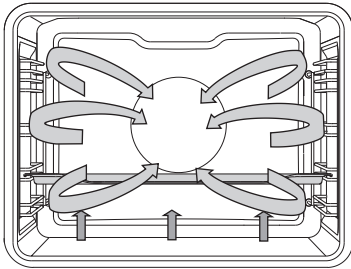


Selles režiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

(Vt kirjeldust ja soovitusi lõigust GRILL)

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Part	2000	2	180-200	90-110
Seapraad	1500	2	170-190	90-120
Sea õlatükk	1500	2	160-180	100-130
Pool kana	700	2	190-210	50-60
Kana, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Hakkliha	1500	2	160-180	70-90
KALA				
Forell	200 g/tk	2	200-220	20-30

KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA



2

Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

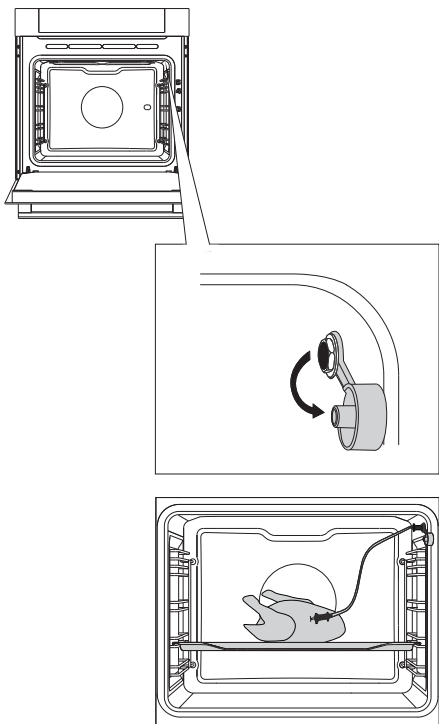
(Vt kirjeldusi ja soovitusi ÜLEMISE ja ALUMISE KÜTTEKEHAGA küpsetamisel.)

Toidu tüüp	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KÜPSETISED			
Juustukook, muretaigna põhjal	2	150-160	60-70
Pitsa *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, muretaigna põhjal	2	190-200	50-60
Õunastruudel, filotaignast	2	170-180	50-60

Küpsetamine lihaanduriga (sõltuvalt seadme mudelist)

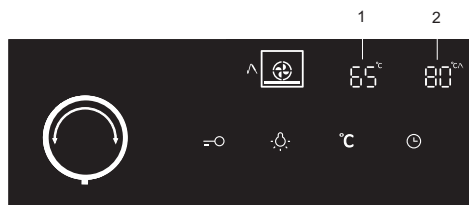


Selles režiimis tuleb määrata soovitud temperatuur toidu sees. Ahi töötab, kuni soovitud temperatuur toidu sees on saavutatud. Temperatuuri toidu sees mõõdetakse lihaanduriga.



1 Eemaldage metallkork (pesa paikneb ahju parempoolse seina eesmise ülemises nurgas).

2 Ühendage lihaandur pesasse ja teine ots vajutage toidu sisse. (Kui on aktiveeritud mõni taimeri seadistus, siis see tühistatakse.)



3 Keerake KÜPSETAMISSÜSTEEMI VALIKU NUPPU (kuum õhk ja alumine küttekeha). Kuvarile ilmub sümbol, määratud küpsetusahju sisekambriga temperatuur ja määratud lihatermomeetri temperatuur. Vajuta START klahvi.

- 1 Küpsetusahju sisekambriga temperatuur
- 2 Lihatermomeetri temperatuur



Tööoperatsiooni ajal näidatakse küpsetusahju sisekambri hetke temperatuuri ja lihatermomeetri hetke temperatuuri.

Kai saiekiama nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja.

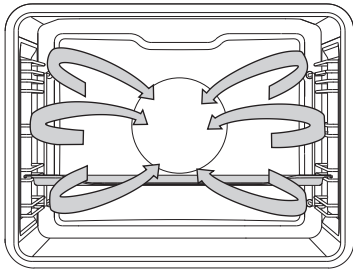
Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai. Ekране pasirodys laikrodis.

Baigus kepimo procesą, pakeiskite mėsos zondo lizdo apsauginį gaubtelį.



Kasutage ainult teie ahjule ettenähtud lihaandurit. Kontrollige, et lihaandur ei puutuks küpsetamise ajal vastu küttekeha. Peale küpsetusprotsessi on lihaandur väga tuline. Olge ettevaatlik, et te ennast ei põletaks.

KUUM ÕHK



Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise.

Liha praadimine:

Kasutage emailleeritud, karastatud klaasist, savist või malmist panni või vormi. Roostevabast terasest pannid ei sobi, kuna need peegeldavad tugevasti soojust tagasi.

Liha kõrbemise vältimiseks hoolitsege, et pannil oleks piisavalt vedelikku. Keerake praadi küpsetamise ajal. Praad jääb mahlasem, kui te selle kinni katate.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad kamaraga	1500	2	160-180	90-120
Kana, terve	1500	2	170-190	70-90
Part	2000	2	160-180	120-150
Hani	4000	2	150-170	170-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-210
Kana rinnak	1000	3	180-200	50-60
Täidetud kana	1500	2	180-200	110-130

Kondiitritoodete küpsetamine

Eelsoojendamine on soovitatav.

Küpsiseid ja koogikesi võib küpsetada samaaegselt (teisel ja kolmandal tasandil).

Pange tähele, et mitmel tasandil küpsetades on küpsetusaeg erinev. Ülemisel tasandil küpsevad küpsised võivad olla valmis varem, kui alumisel tasandil küpsevad küpsised.

Asetage küpsetusvormid alati restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust.

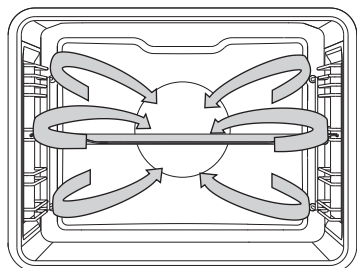
Ühtlase küpsemise tagamiseks, küpsetage korraga küpsiseid, mis on ühe paksusega.

Toidu tüüp	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KÜPSETISED			
Biskviitkook	2	150-160	30-40
Muretaignakook	3	160-170	25-35
Ploomikook	2	150-160	30-40
Rullbiskviit *	3	160-170	15-25
Puuviljakook, muretaigna põhjal	2	160-170	50-70
Challah (punutud pärmitaignast kukkel)	2	160-170	35-50
Õunastruudel	3	170-180	50-60
Pitsa *	3	200-210	15-20
Muretaignaküpsised *	3	150-160	15-25
Küpsised, vormitud *	3	140-150	20-30
Väikesed koogid *	3	140-150	20-30
Koogikesed, hapendatud taignast	3	170-180	20-35
Koogikesed, filotaignast	3	170-180	20-30
Kreemitäidisega küpsetised	3	180-190	25-45
KÜLMUTATUD TOOTED			
Õuna ja kodujuustutäidisega struudel	3	170-180	55-70
Pitsa	3	180-190	20-35
Friikartulid, ahjuvalmid	3	200-210	25-40
Kroketid, eelküpsetatud	3	200-210	20-35



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ÖKO-KÜPSETAMINE



Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise.

Toidu tüüp	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA			
Seapraad, 1 kg	2	190-200	110-130
Seapraad, 2 kg	2	190-200	130-150
Veisepraad, 1 kg	2	200-210	100-120
KALA			
Terve kala, 200 g/tk	3	190-200	40-50
Kalafilee, 100 g/tk	3	200-210	25-35
KÜPSETISED			
Pressitud küpsised	3	170-180	15-25
Väikesed tassikoogid	3	180-190	30-35
Rullbiskviit	3	190-200	15-25
Puuviljakook, muretaigna põhjal	2	180-190	55-65
JUURVILJAD			
Gratineeritud kartulid	2	180-190	40-50
Lasanje	2	190-200	45-55
KÜLMUTATUD TOOTED			
Friikartulid, 1 kg	3	220-230	35-45
Kanamedaljonid, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Kalapulgad, 0.6 kg	3	210-220	30-40

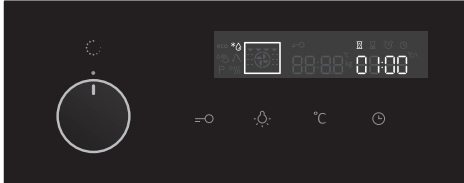


Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

SULATAMINE



Selles režiimis töötab ainult õhuringlus ilma küttekehade kuumutamiseta. Ainult ventilaator on aktiivne. Kasutage seda funktsiooni külmutatud toitude aeglaseks sulatamiseks (koogid, kondiitritoored, sai, leib, sügavkülmutatud puuvili). Valides vastava sümboli, saate täpsustada sulatamise alguse ja lõpu aega.



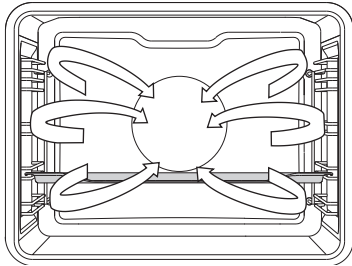
Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP sulatamisele. Kuvatakse AEG. Seda kellaaja seadistust on võimalik muuta. Vajutage START nupule.

Enamus juhtudel on soovitatav eemaldada toit pakendist (ärge unustage eemaldamast ka kõiki metallkinnitusi ja -klambreid).

Kui pool sulatusajast on möödunud, tuleb tükid ümber keerata, segada ja eraldada, kui need on kokku külmunud.

KOMBINEERITUD VIIS/AURUTAMINE

KUUM ÕHK KOOS AURUGA

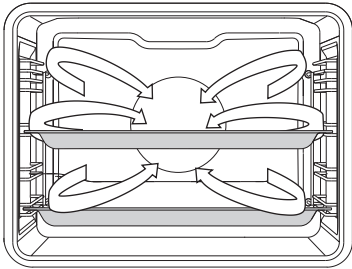


Vesi juhitakse läbi aurugeneraatori ja ahju sisemusse siseneb see auruna. Täiendavalt töötab ümar küttekeha koos ventilaatoriga, mis paneb kuumu õhu ja auru ahjus ringlema.

 Täitke veepaak värse veega.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Auru intensiivsus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Veiseliha/koot	1000	2	1	160-180	80-110
Veiseliha/sisefilee	1000	2	2	170-190	50-70
Vasikaliha/koot	1000	2	1	170-190	80-110
Lambaliha	1000	2	1	170-190	60-90
Linnuliha/terve	1500	2	1	170-190	65-85
Linnuliha/rinnak	1000	3	3	170-190	50-60
Sealiha/filee	1000	2	2	170-190	50-70
Kala	200 g/tk	3	2	180-200	25-35
Kartulid brokkoliga	1000	3	2	170-190	35-50

AUR



Vesi juhitakse läbi aurugenetaatori ja ahju sisemusse siseneb see auruna.



Täitke veepaak värskes veega.

Liha

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Hapukapsas vorstiga	700	3	100	35-45
Biifsteek	1000	3	100	45-55
Kana rinnak	1000	3	100	25-35
Krevetid	1000	3	100	25-35
Kalafileed	500	3	80	20-25
Kalasteigid	500	3	80	25-30
Terve kala	400	3	100	25-35
Merekarbid	1000	3	100	20-25
Viinerid	1000	3	85	15-20

Köögiviljad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Suhe toiduga: vedelik	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Oakaunad	500	/	3	100	50-60
Oad	500	1:2	3	100	80-90
Herned	500	/	3	100	20-25
Lillkapsas - terve	500	/	3	100	20-30
Lillkapsas - tükeldatud	500	/	3	100	15-20
Brokkoli - terve	500	/	3	100	15-25
Brokkoli - tükeldatud	500	/	3	100	15-20
Porgandid - terved	500	/	3	100	20-30
Porgandid - tükeldatud	500	/	3	100	15-25
Mais	500	/	3	100	20-30
Kikerherned	500	1:2	3	100	70-80
Fenkol	500	/	3	100	15-25
Nuikapsas	500	/	3	100	20-30
Punapeet - terve	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Punasigur	500	/	3	100	15-20
Rooskapsas	500	/	3	100	15-25
Spargel	500	/	3	100	15-25
Spinat	500	/	3	100	5-10
Lehtpeet	500	/	3	100	15-20
Erinevad köögiviljad	1000	/	3	100	20-30
Kapsas	500	/	3	100	30-40
Hiinakapsas	500	/	3	100	25-35
Bakalzaanid	500	/	3	100	15-20
Kabatšokid	500	/	3	100	10-15
Kartulid, terved	500	/	3	100	30-40
Kartulid, viilutatud	500	/	3	100	25-35

Pasta/riis/teraviljad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Suhe toiduga: vedelik	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Valge riis	200	1:2	3	100	25-35
Pruun riis	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Retsept	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1:2	3	100	15-25
Täisterapasta	200	1:2	3	100	15-25
Hirss	250	1:1	3	100	25-35
Klimbid	500	/	3	100	15-25
Pelmeenid	500	/	3	100	15-25
Tortelliinid	500	/	3	100	20-30
Kuskuss	500	1:1	3	100	15-20
Raviolid	500	/	3	100	15-20

Magustoidud

Toidu tüüp	Kaal (g)	Suhe toiduga: vedelik	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Melting chocolate * / Šokolaadi sulatamine *	200	/	3	50	20-30
Soaking/dissolving gelatin * /Želatiini leotamine/sulatamine *	1 pakk	/	3	50	15-20
Riisipuding	Retsept	1:4	3	100	30-40
Taigna hapendamise	Retsept	/	3	40	25-35
Karamelli kreem	Retsept	/	3	100	40-50

* Katke konteiner alumiiniumpaberiga

Munaroad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Poolpehmed munad	200	3	100	10-15
Kõvakskeedetud munad	200	3	100	15-20
Pošeeritud munad	200	3	100	13-17
Munapuder	200	3	100	10-15
Omelett peekoniga	Retsept	3	100	15-20

Puuviljad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Õunaviilud	500	3	100	5-15
Aprikoosiviilud	500	3	100	5-15
Kirsid	500	3	100	10-15
Karusmarjad	500	3	100	5-15
Pirn - tükkidena	500	3	100	5-15
Ploomid	500	3	100	5-15
Rabarber	500	3	100	5-15
Nektariinid	500	3	100	5-10

Sulatamine

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Sulatusaeg (min)
Külmutatud liha	1000	2	50	45-55
Külmutatud linnuliha	1500	2	50	55-65
Külmutatud kala, 200 g /tk	1000	3	50	40-50
Külmutatud puuvili	500	3	50	15-25
Külmutatud valmistoidud	1000	3	60	50-65



SOUS-VIDE (AURUS KÜPSETAMINE)

Maitsestage toit ja asetage see vaakumsuletavasse sous-vide-küpsetamiseks sobivasse kilekotti. Pange toitu sisaldav suletud pakend aukudega alusega ahju keskmisele riulile.

Kui toit on valmis, võtke see kotist välja. Intensiivsema maitse saavutamiseks võib toitu kuumas õlis kiiresti pruunistada.

Roog	Paksus (cm)	Temperatuur iioon (°C)	Küpsetusaeg (minutit)
LIHA			
Loomalihalõik, keskmiselt küps	3	60	150-180
Loomalihalõik, küps	3	70	140-170
Sealihalõik, keskmiselt küps	3	65	70-100
Sealihalõik, küps	3	70	70-100
Tallelihalõik, keskmiselt küps	2	60	90-120
Tallelihalõik, küps	2	70	70-100
Vasikalihalõik, küps	3	60	90-120
Kondita kanarind	3	65	90-120
Kondita pardirind	3	65	120-150
Kondita kalkunirind	3	65	180-210
Kalafilee	1	55	40-60
Kalalõik	2	55	40-60
Krevetid	/	60	30-40
Kaheksajalad, kombitsalised	/	85	180-240
Kammkarbid	/	60	40-60
Porgandid, tükeldatud/viilutatud	1	85	90-120
Kartul, kuubikuteks lõigatud	2	85	100-130
Spargel	/	85	50-70
Baklažaan	1	85	50-70
Puuviljad, tükid	/	70	90-120

Ahju ukse avamisel (aurusüsteemide puhul) pärast aurutusküpsetamist või selle ajal veenduge, et avate ukse täielikult, kuna vastasel korral võib ahju sisemusest väljuv aur häirida juhtpaneeli tööd.

 Ahju sisemuse kuivatamiseks, lülitage tööle kuum õhk koos alumise küttekehaga  temperatuuril 170 °C 15 minutiks. Peale programmi lõppemist jätke ahju uks vähemalt kaheks minutiks lahti, et aur välja lasta ja ahi saaks seest kuivada.

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE



Enne puhastamist eemaldage seade kindlasti vooluvõrgust ja oodake, kuni see on maha jahtunud.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada.

Alumiiniumviimistlus (sõltuvalt seadme mudelist).

Kasutage alumiiniumist pindade puhastamiseks vedelaid mitte-abrasiivseid puhastusaineid, mis on ette nähtud sellise pinna puhastamiseks. Kandke aine niiskele lapile ja puhastage pinnad. Seejärel loputage pinnad puhta veega. Ärge kandke puhastusainet otse alumiiniumviimistlusele.

Ärge kasutage abrasiivseid puhasteid või käsnasid.

Märkus: Alumiiniumkattega pinnale ei tohi kanda ahjupuhastusaineid, kuna sedasi võite tekitada püsivaid ja nähtavaid kahjustusi.

Roostevaba terasleht korpuse esiküljel

(sõltuvalt mudelist).

Puhastage seda panda ainult leebe ainega (seebiveega) ja pehme käsnaga, mis ei kriimusta viimistlust. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid või lahusteid sisaldavaid puhastusaineid, kuna need võivad kahjustada viimistlust.

Lakitud pinnad ja plastikosad

(sõltuvalt mudelist).

Puhastage nupud ja ukse käepide pehme lapi ja lakitud pindadele ette nähtud vedela puhastusvahendiga. Samuti võite kasutada puhastusvahendeid, mis sobivad sellistele pindadele tootja tootekirjelduse kohaselt.



Alumiiniumkattega pinnale ei tohi kanda ahjupuhastusaineid, kuna nii võite tekitada püsivaid ja nähtavaid kahjustusi.

AHJU TAVAPÄRANE PUHASTAMINE

Ahju võite puhastada tavapärasel viisil (kasutades puhastusvahendeid ja aerosoole). Peale puhastamist loputage korralikult ära puhastusaine jäägid.

Puhastage ahi ja tarvikud peale igakordset kasutamise, et vältida mustuse pindadele kinni kõrbemist. Lihtsaim viis rasva eemaldamiseks on pühkida see ära sooja nõudepesuainega, kuni ahi on veel soe.

Tugeva mustuse ja tahma eemaldamiseks kasutage ahjupuhastusaineid. Loputage ahi korrektselt puhta veega, et eemaldada kõik puhastusaine jäägid. Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusaineid, söövitavaid aineid, karedaid käsnasid, pleki ja rooste-eemaldusvahendeid jms.

Puhastage tarvikud (küpsetuspannid, restid jne) sooja vee ja nõudepesuainega.

Ahi, ahju sisemus ja küpsetuspannid on kaetud spetsiaalse emailkattega, mis muudab nende pinna siledaks ja vastupidavaks. See spetsiaalne pind teeb puhastamise toatemperatuuril lihtsamaks.

AURPUHASTUS FUNKTSIOONI KASUTAMINE AHJU PUHASTAMISEKS

Aurpuhastusfunktsiooni ja niiske lapiga saate kergelt eemaldada rasva ja mustuse ahjuseintelt.

Aurpuhastuse kasutamine


Kasutage aurpuhastusefunktsiooni ainult siis, kui ahi on täielikult maha jahtunud. Palju raskem on mustust ja rasva eemaldada, kui ahi on kuum.

Emaleeritud pinnale kinnitunud toiduosakesed on programmi lõppedes piisavalt niisutatud ja neid on lihtne niiske lapiga eemaldada.

Enne aurpuhastusfunktsiooni käivitamist täitke veepaak värskes veega.

1. Valige aurpuhastusfunktsioon
2. Hoidke start/stopp nuppu aurpuhastusfunktsiooni käivitamiseks.



 Peale programmi käivitumist oodake, kuni ekraanile kuvatud aeg lõppeb. Kui aurpuhastusfunktsioon on valmis, siis oodake kuni ahi on piisavalt maha jahtunud, et saaksite ennast põletamata ahju turvaliselt üle pühkida.



Kasutage aurpuhastusfunktsiooni alles peale ahju täielikku jahtumist.

AURUTUSSÜSTEEMI PUHASTAMINE

Puhastamine sõltub veekareduse tasemest.

Veekaredus	°N	Testribal olevate värvitriipude arv
Pehme	0-3 dH	4 rohelist triipu / Hrd 1
Kergelt kare	3-7 dH	1 punane triip / Hrd 2
Keskmiselt kare	7-14 dH	2 punast triipu / Hrd 3
Kare	14-21 dH	3 punast triipu / Hrd 4
Väga kare	>21 dH	4 punast triipu / Hrd 5


Soovitame kasutada katlakivi eemaldusvahendit, kuna see tagab aurutussüsteemi puhastamises kvaliteetse tulemuse.

Kui läbi aurusüsteemi on voolanud teatav kogus vett, kuvatakse näidikul „dCal on“, kui pöörate süsteemi valitsa mis tahes auruprogrammile, mis näitab, et katlakivi eemaldamise programm on käivitatud.

Võite katlakivi eemaldamise programmi aktiveerimiseks puudutada käivitamise/peatamise nuppu START/STOP (vt lk 18).

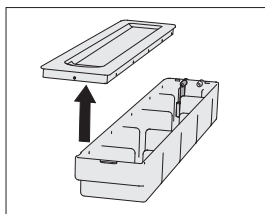


1. Lisage katlakivi eemaldusvahend veepaaki.
2. Toimub katlakivi eemaldamine.
3. Katlakivi eemaldusprotsess on valmis. Palun eemaldage vedelik, loputage veepaak ja lisage puhas vesi loputusprotsessiks.
4. Loputamine on lõppenud. Puhastage paak ja pühkige ahi üle.
Samuti puhastage filter (vt peatükk FILTRI PUHASTAMINE)

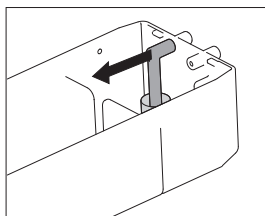
 Kui te ei soovi kohe aurusüsteemi katlakivi eemaldamise programmi kasutada, võite selle tühistada, kui pöörate programmivalitsa asendisse „off“. Näidikul kuvatakse „dCal off“. Kinnitage valik nupule START/STOP vajutades. Katlakivi eemaldamise programmi saab tühistada kolm korda. Seejärel lülitab süsteem aurufunktsiooni kasutamise välja.

FILTRI PUHASTAMINE

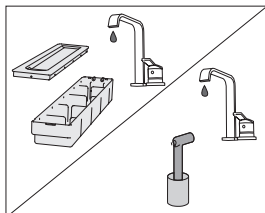
Alati kui puhastatu veepaaki või eemaldate katlakivi, puhastage ka filter.



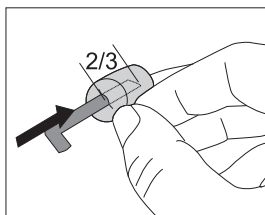
1 Avage veepaagi kate.



2 Eemaldage sissevoolutoru torukinnitusest.



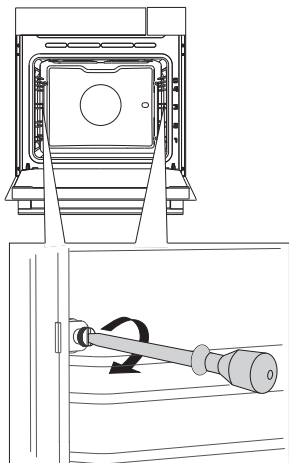
3 Puhastage sissevoolutoru koos filtriga jooksva vee all. Loputage filter nii, et selles poleks ühtegi nähtavat osakest. Sellega tagate, et seade töötaks korrektselt ja säilitaks värsket maitset ja lõhna hästi.



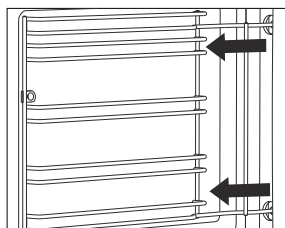
💡 Kui vahfilter on lahti sissevoolutoru küljest, siis lükake see tagasi kahe kolmandiku ulatuses kogu vahu pikkusest.

TRAATJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



1 Keerake lahti kruvi.



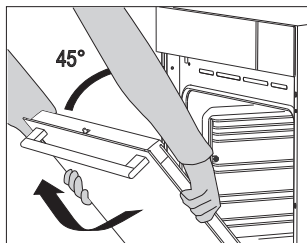
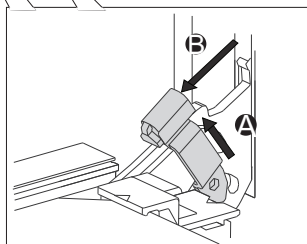
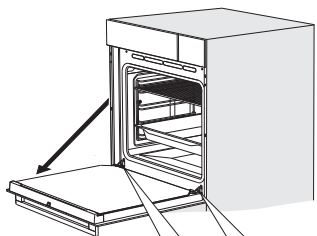
2 Eemaldage juhikud ahju tagaseinas olevatest avadest.



Peale puhastamist keerake juhikuid hoidvad kruvid taas kruvikeerajaga kinni.

Kui asetate tagasi traatjuhikuid, siis jälgige, et asetate need samale küljele, kus need esialgselt olid.


AHJU UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE



1 Esalt avage uks (nii palju kui võimalik).

2 Tõstke veidi hinge veidi fiksaatoritest välja ja tõmmake ust enda poole.

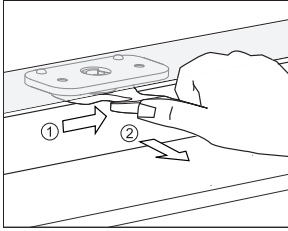
3 Sulgege aeglaselt uks 45-kraadise nurgani (võrreldes täielikult suletud ukse asendiga), seejärel tõstke ust ja tõmmake see välja.

 Ukse tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Kui uks ei avane või ei sulgu korralikult, siis kontrollige kas hinged paiknevad hinge pesadega samal joonel.




Ust tagasi asetades kontrollige alati, et hingefiksaatorid oleksid korrektsetl hingepesades, et vältida peahinge äkklit sulgumist, kuna viimane on ühendatud eriti tugeva vedruga. Peavedru rakendumisel või tekkida vigastusoht.


UKSE LUKK (olenevalt seadme mudelist)



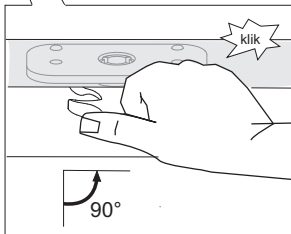
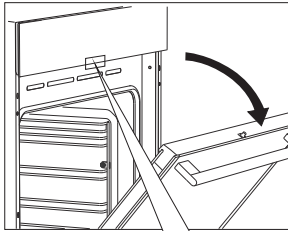
Ukse avamiseks lükake lukustit pöidlaga õrnalt paremale ja samal ajal tõmmake ust enda poole.

 **Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.**

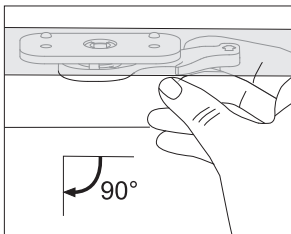
UKSE LUKU AKTIVEERIMINE JA DEAKTIVEERIMINE

 **Ahi peab olema täielikult maha jahtunud.**

Kõigepealt avage uks.



Lükake ukse lukustit pöidlaga paremale 90°, kuni tunnetate klõpsu. Ukse lukk ei ole nüüd aktiveeritud.



Lukusti taasaktiveerimiseks avage ahju uks ja kasutage parema käe nimetissõrme, et tõmmata hoob enda poole.

SUJUV UKSE AVAMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis aeglustab ukse avamist alates 75-kraadisest nurgast.

SUJUV UKSE SULGUMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

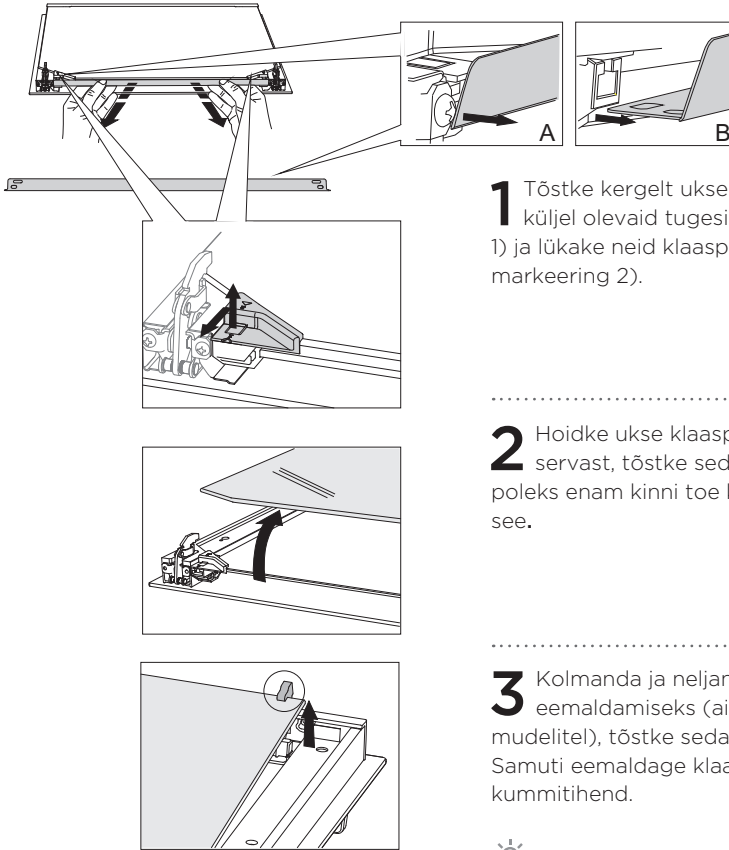
Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis aeglustab ukse sulgemist alates 75-kraadisest nurgast. See võimaldab ukse sulguda lihtsalt, vaikselt, sujuvalt. Kerge tõuge (kuni 15-kraadise nurga all võrreldes ukse sulgemise asendiga) on piisav ukse automaatseks sujuvaks sulgemiseks.



Kui ahju ukse sulgemiseks kasutatakse liigselt jõudu, võib turvasüsteemi efektiivsus väheneda või koguni välja lülituda.

AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE


Ahju ukse klaaspaneeli on lihtne seestpoolt puhastada, kuid see tuleb esmalt eemaldada. Eemaldage ahju uks (vt lõiku "Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine").



1 Tõstke kergelt ukse vasakul ja paremal küljel olevaid tugesid (toel markeering 1) ja lükake neid klaaspaneelist eemale (toel markeering 2).

2 Hoidke ukse klaaspaneeli alumist servast, tõstke seda kergelt nii, et see poleks enam kinni toe küljes ja eemaldage see.

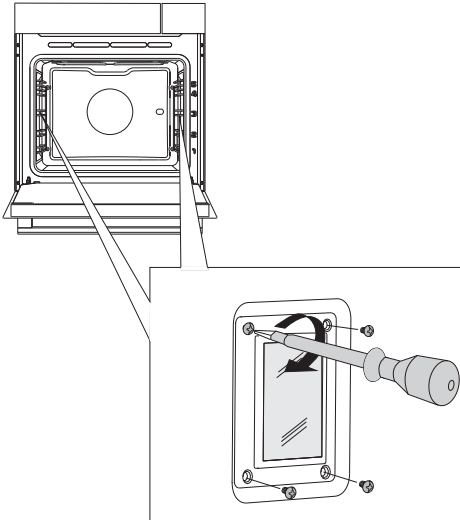
3 Kolmanda ja neljanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage. Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.

 Klaaspaneeli tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Märgistused (poolring) uksele ja klaaspaneelil peavad kattuma.

LAMBI VAHETAMINE

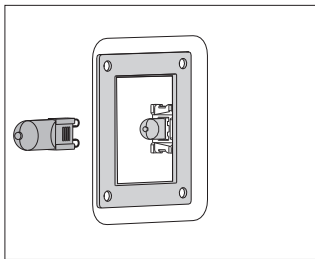
Lambipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lambipirni vahetamist eemaldage kühpsetuspannid, rest ja juhikud.

Kasutage ristpeaga kruvikeerajat. (Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W)




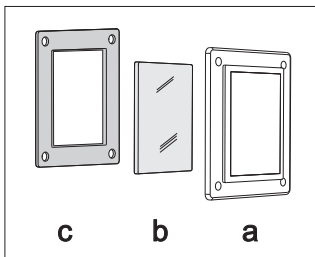
1 Sirgeotsalise kruvikeerajaga vabastage lambikate ja eemaldage see.


MÄRKUS: Olge ettevaatlik, et te ei kriimustaks emailkatet.



2 Eemaldage halogeenlamp.

 Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.



 Kaanel on tihend, mida ei tule eemaldada. Ärge eemaldage kattelt tihendit. Tihend peab asetsema korrektselt ahjuseinas.

TÕRKEOTSINGU TABEL

Probleem/viga	Põhjus
Puutenupud ei reageeri, displei on hangunud	Eemaldage seade vooluvõrgust mõneks minutiks (eemaldage kaitse või lülitage peakaitse välja), seejärel taasühendage seade ja lülitage see tööle.
Peakaitse lülitub kodus tihti välja.	Kutsuge hooldustehnik.
Ahju valgustus ei tööta.	Lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud peatükis Hooldus ja Puhastus
Küpsetis on toores.	Kas valisite õige temperatuuri ja küpsetusviisi? Kas ahju uks oli suletud?
Kuvatud on veateade: ERRXX ... * XX tähistab vea numbrit/koodi.	Elektroonikamoodulis on tekkinud tõrge. Eemaldage seade vooluvõrgust mõneks minutiks. {} Eemaldage seade vooluvõrgust mõneks minutiks. {} Kui veateade on endiselt ekraanile kuvatud, siis pöörduge hooldustehniku poole.
Ahju sees on sädemed.	Kontrollige, et kõikide lapside katted on tihedalt paigas ja traatjuhkutele on paigaldatud vahetükid. Kontrollige, et juhikud on korrektselt seadmesse paigaldatud.

Kui probleem ei kao eeltoodud nõuandeid järgides, siis palun pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Mistahes vigastused ja rikked, mis on põhjustatud seadme valest ühendamisest või kasutamisest, ei kuulu garantii alla. Sellistel juhtudel kasutaja tasub remondikulud.



Enne remonditööde alustamist eemaldage seade vooluvõrgust (eemaldades kaitse või tõmmates toitejuhe seinakontaktist välja).

KASUTUSEST KÕRVALDAMINE



Pakendid on valmistatud keskkonnasõbralikest materjalidest, mida on võimalik taaskasutada või hävitada keskkonda ohustamata. Pakkematerjalid kannavad vastavat tähistust.

See sümbol tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi käsitleda tavalise olmeprügina. Toode tuleb viia vastavasse volitatud kogumispunkti, selle ümbertöötlemiseks.

Toote õige kasutusest kõrvaldamine aitab vältida negatiivset mõju keskkonnale ja inimestervisele, mis võiks tekkida ebaõigel viisil toimimisega. Selle toote kasutusest kõrvaldamise ja ümbertöötlemise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun pöörduge kohaliku omavalitsuse, jäätmekäitluse ettevõtte poole või poodi, kust te toote ostsite.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

COMBI STEAM_IL+_60



et (01-20)