
gorenje⁺

KOMBINEERITUD
MIKROLAINEAHJU
KASUTUSJUHEND



Täname Teid usalduse eest
meie seadme soetamisel.

See üksikasjalik juhend on seadmega kaasas, et muuta selle kasutamine 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:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Tähtis informatsioon



Soovitus, märkus

SISUKORD

4 OLULISED OHUTUSJUHISED 7 Enne ahju ühendamist	HOIATUSED
8 KOMBINEERITUD MIKROLAINEAHI 11 Teave seadme kohta - andmesilt 12 Juhtseade	SISSEJUHATUS
14 ENNE ESMAKORDSET KASUTUST 15 Esmakordne kasutus	SEADME ESI- ALGNE ETTE- VALMISTAMINE
16 KÜPSETAMISE JA SEADISTUSTE PÕHIMENÜÜDE VALIMINE 17 A) Küpsetamine toiduliiki valides 19 B) Küpsetamine töörežiimi valides 25 C) Küpsetamine mikrolainetega 26 D) Oma programmi salvestamine (minu režiim) 27 KÜPSETAMISE ALGUS 27 KÜPSETAMISE LÖPP JA AHJU VÄLJALÜLITUMINE 28 LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE 30 ÜLDSEADISTUSTE VALIMINE 32 KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID	SEADISTUSED JA KÜPSETAMINE
52 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE 53 Ahju tavapärane puhastamine 54 Aqua clean puhastusprogramm 55 Traatjuhkute eemaldamine ja puhastamine 56 Lambi vahetamine	PUHASTAMINE JA HOOLDUS
57 TÕRKEOTSINGU TABEL 58 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE	PROBLEEMI LAHENDAMINE

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.

Seade ei ole mõeldud reguleerimiseks välise taimeri või eraldi kontrollsüsteemiga.

Katkestusseade peab olema ühendatud paikselt 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.

Mikrolaineahju ohutu kasutamine

HOIATUS: Kui seadet kasutatakse kombinatsioonrežiimis, võivad kõrgete temperatuuride tekkimise tõttu lapsed kasutada ahju vaid täiskasvanute järelevalve all.

HOIATUS: Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada enne, kui need on parandatud pädeva spetsialisti poolt.

HOIATUS: Kõiki hooldus- ja parandustöid peab ohutuse tagamiseks tegema pädev isik, nt katte eemaldamine, mis kaitseb mikrolaineenergiaga kokkupuutumise eest.

HOIATUS: Vedelikke ja muud toitu tuleb soojendada lahtises nõus, vastasel juhul võib see plahvatada.

See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja sarnastes kohtades, nt

- töötajate köögid kauplustes, büroodes ja muudes tööruumides,
- talumajapidamistes,
- hotellide, motellide külaliste poolt ja muudes elamutes,
- külalistemajades.

Kasutage ainult mikrolaineahju jaoks mõeldud tarvikuid.

Metallnõudes olevat toitu ja jooki ei või panna ahju.

Kui te soojendate toitu plast- või pappnõudes, olge ettevaatlik ja jälgige, et nõu ei süttiks.

Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib see üle keeda; seetõttu tuleb anuma käsitlemisel olla ettevaatlik. Ülekeemise vältimiseks pange enne joogi kuumutamist anumasse mittemetallist ese (nt puit-, klaas- või plastmasslusikas).

Laste lutipudelite ja beebitoidupurkide sisu tuleb segada või raputada ja temperatuuri tuleb enne toitmist kontrollida.

Mikrolaineahjus ei tohi soojendada terveid mune või kõvaks keedetud mune, kuna need võivad plahvatada, isegi kui mikrolaineahju soojendamine on lõppenud.

Kui märkate suitsu, lülitage seade välja või eemaldage see vooluvõrgust ning hoidke ust suletuna, et takistada leekide teket.

Kui ahjust tuleb suitsu, lülitage seade välja ja hoidke ust suletuna, et takistada leekide teket.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja joogi soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine või soojenduskottide, susside, švammide, niiskete lappide ja muu soojendamine võib põhjustada vigastusohtu ja tulekahju.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujätmed tuleb eemaldada.

Kui ahju ei hooldata, siis ebapuhtused võivad kahjustada ahju sisepinda ja mõjutada seadme eluiga ning potentsiaalselt põhjustada ohtlikke olukordi.

Kui seade paigaldatakse kappi, siis tuleb seadme kasutamise ajal hoida kapi uks lahti.

Pidage kinni minimaalsest vahemaast ahju ülemise serva ja lähedal asuva objekti vahel.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja joogi soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine või soojenduskottide, susside, švammide, niiskete lappide ja muu soojendamine võib põhjustada vigastusohtu ja tulekahju.

Kasutage alati ahjukindaid, kui eemaldate toitu ahjust. Mõned ahjunõud või alused muutuvad sama kuumaks kui toit ja on seetõttu väga kuumad.

Veenduge, et kasutate vaid ahjunõusid, mis on sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage terasest nõusid või nõusid, millel on kullatud või hõbetatud kaunistused.

Ärge hoidke kõõgitarvikuid või nõusid väljalülitatud ahjus. Kahjustuste vältimiseks ärge lülitage tühja ahju tööle.

Ärge kasutage portselan-, keraamilisi või selliseid savinõusid, mille materjal on poorne ja mille sisepind pole glasuuritud. Kuumutamisel võib niiskus, mis poore läbib, nõuses

praod teha. Kasutage vaid mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõusid.

Lugege alati ja järgige toidupakendil esitatud juhendeid mikrolaineahjus kuumutamise kohta.

Olge ettevaatlik, kui soojendate alkoholi sisaldavat toitu, kuna ahjus võib tekkida plahvatusohtlik segu alkoholist ja õhust. Avage ahju uks ettevaatlikult.

Kui kasutate mikrolaineahju või mikrolaineahju ja konvektsioonifunktsiooni, ei soovitata kasutada metallist nõusid, kahvleid, lusikaid, nuge või metallist kinnitusvahendeid külmutatud toidu valmistamisel. Pärast kuumutamist segage toitu või jätke see mõneks ajaks seisma, et kuumus ühtlaselt jaotuks.

Ärge ühendage seadet vooluvõrku, kui toiteahelasse on paigaldatud maanduskaitseülili.

ENNE AHJU ÜHENDAMIST

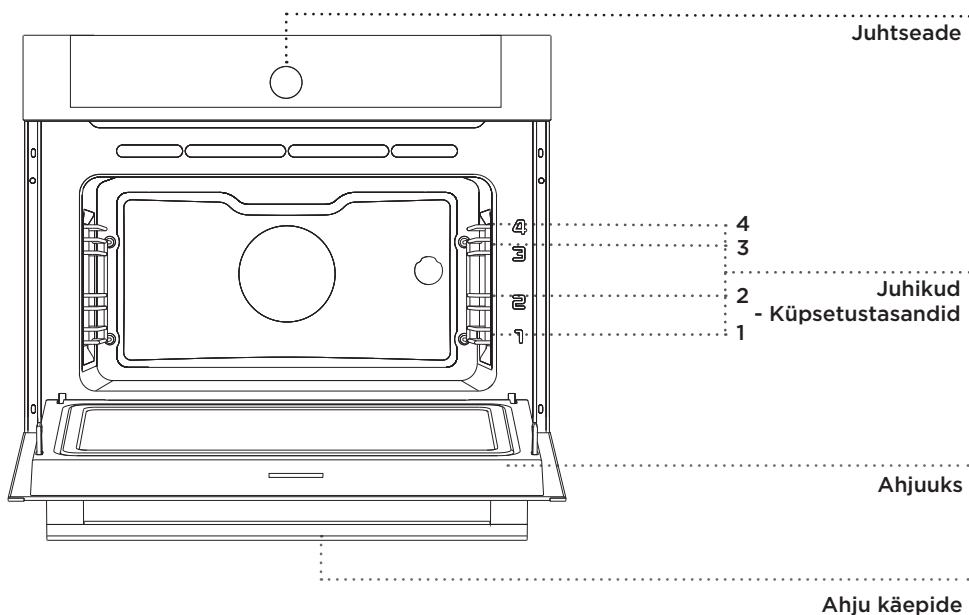


Lugege hoolikalt juhiseid enne seadme ühendamist. Garantii ei hõlma seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud remonti või mis tahes garantiinõuet.

KOMBINEERITUD MIKROLAINEAHI

(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 valmistada toite neljal erineval tasandil (pange tähele, et tasandeid/juhikuid hakatakse lugema alt ülespoole).

Tasandid 3 ja 4 on ette nähtud grillimiseks ja tasand 1 kasutatakse toidu valmistamiseks mikrolainetega, kui toit on asetatud klaasist küpsetusalusele.

AHJUUKSELÜLITI

Kui avate ahjuukse toiduvalmistamise ajal, siis lüliti deaktiveerib ahju küttesüsteemi, ventilatori ja mikrolained. Ukse sulgemisel lülitatakse tagasi tööle küttekehad ja mikrolained.

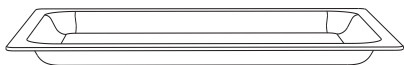
JAHUTUSVENTILAATOR

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 täiendav aeg sõltub temperatuurist ahju keskosas.)

AHJU VARUSTUS JA TARVIKUD (sõltuvalt mudelist)



KLAASIST KÜPSETUSALUST kasutatakse küpsetamiseks kõikide ahjusüsteemidega ja toiduvalmistamiseks mikrolainetega. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.



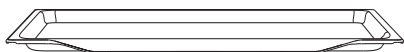
Ärge kunagi kasutage madalat küpsetuspanni või sügavat küpsetuspanni või mõnda muud metallist osa või tarvikut mikrolainetega küpsetamise ajal!



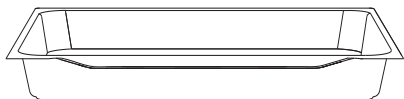
RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või -pannidele.



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



MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks.



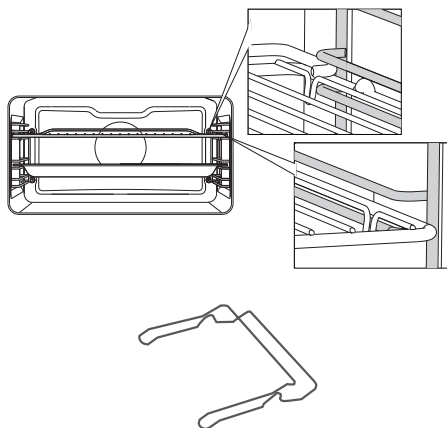
SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse liha või niiskete pagaritoodete küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumispannina.



Ärge kunagi asetage sügavat küpsetuspanni toiduvalmistamise ajal esimesele tasandile, välja arvatud juhul, kui grillite või kasutate küpsetusvarrast ning sügavat panni vaid vedeliku kogumisalusena.



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



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

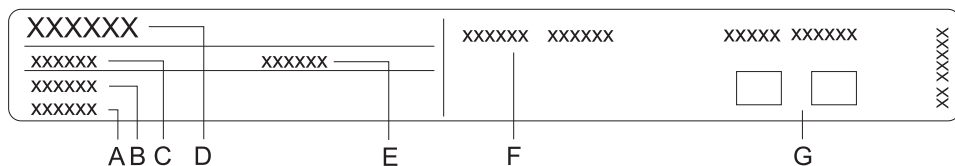
KÜPSETUSPLAADI HOIDIK muudab pärast küpsetamist kuumade küpsetusplaatide küpsetusahjust eemaldamise lihtsamaks.



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

TEAVE SEADME KOHTA - ANDMESILT

(SÖLTUVALT MUDELIST)

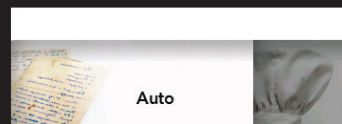


- A Seerianumber
- B Kood
- C Tüüp
- D Kaubamärk
- E Mudel
- F Tehnilised andmed
- G Vastavussümbol

Nimiandmeteplaat sisaldab seadme kohta põhiteavet ja paikneb ahju nurgas ning tuleb nähtavalt, kui avate ahju ukse.

JUHTSEADE

(sõltuvalt mudelist)



1 SISSE-/VÄL-
JALÜLITAMISE
NUPP

2 AHJU VALGUS-
TITE SISSE-/
VÄLJALÜLITAMISE
NUPP

3 TAGASIMINEMI-
SE NUPP

Puudutage korraks,
et eelmisesse me-
nüüsse naasta.

**Puudutage ja hoidke
all,** et peamenüüsse
naasta.

4 Valiku ja KINNI-
TUSE NUPP

Valige nuppu pööra-
tes seade.

Kinnitage valik nupule
vajutades.



5 MINUTOLOENDUR/ALARM

6 LAPSELUKU NUPP

7 KÄIVITAMISE/PEATAMISE NUPP

8 EKRAAN - kuvatakse kõik seaded

Pikk puudutus: KÄIVITAMINE

Pikk puudutus ahju töötamise ajal: PEATAMINE

MÄRKUS:

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

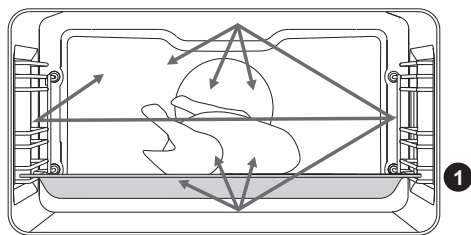
ENNE ESMAKORDSET KASUTUST

Enne esmakordset kasutust eemaldage küpsetusahjust kõik komponendid, sh transporditarvikud. Puhastage kõik lisad ja riistad sooja veega ja tavapärase puhastusvahendiga.

Enne küpsetusahju esmakordset kasutus, kuumutage seda temperatuuril 200 °C umbes ühe tunni ilma toiduta süsteemis „ülemine ja alumine küttekeha“. Tunnete „Uuele seadmele“ iseloomulikku lõhna. Tuulutage ruumi korralikult esmakordse kasutuse korral.

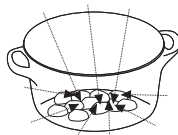
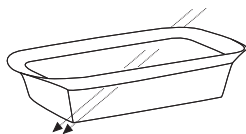
MIKROLAINE FUNKTSIOON

Mikrolaineid kasutatakse **kuumutamiseks, küpsetamiseks ja sulatamiseks**. Need võimaldavad kiiret ja efektiivset toiduvalmistamist ilma, et muutuks toidu värv või kuju. Mikrolained on teatud tüüpi elektromagnetiline kiirgus. Sellist kiirgust esineb tavaliselt meie keskkonnas raadiolained, valguse või infrapuna kiirte kujul. Selle sagedus on 2,450 MHz ulatuses.



Mikrolainete omadused:

- Need peegelduvad tagasi metallidelt.
- Need läbivad kõiki teisi materjale.
- Need neelduvad vee, rasva ja suhkru molekulidesse.



Kui toit puutub kokku mikrolainetega, hakkavad molekulid kiirelt liikuma, tekitades soojust.

Mikrolained tungivad umbes 2,5 cm sügavusele toidu sisse. Kui toit on paksem, valmib toidu keskosa sarnaselt tavapärasele küpsemisele.



Ärge kunagi käivitage mikrolainete süsteemi, kui ahi on tühi.

ESMAKORDNE KASUTUS

KEELE VALIMINE

Pärast seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või pärast pikaajast vooluvõrgust lahti ühendatult seismist seadistage palun soovitud keel. Vaikekeel on inglise keel.



Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.

			12:00
English	Česky	Dansk	

Keerake NUPPU ja valige soovitud keel. Kinnitage oma valik.

KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Date				12:00
	1	1	2017	✓

NUPPU vajutades seadistage PÄEV, KUU ja AASTA. Keerake nuppu ja kinnitage oma valik linnukesega.

KELLA SEADISTAMINE

Time				12:00
	12:00			✓

Keerake NUPPU ja seadistage KELL. Kinnitage valik linnukesega.



Küpsetusahi töötab ka juhul, kui Te ei seadista kellaega, kuid sellisel juhul ei ole võimalik seadistada taimeri funktsioone (vt peatükki TAIMERI FUNKTSIOONIDE VALIMINE).

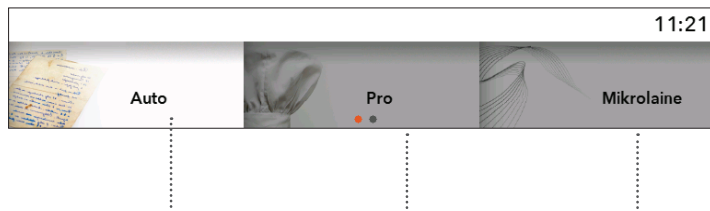
Pärast mõneminutilist tegevusetust läheb seade ooterežiimi.

KELLASEADISTUSTE MUUTMINE

Te saate kellaega muuta, kui taimeri funktsioon ei ole aktiveeritud (vt peatükki ÜLDSEADISTUSTE VALIMINE).

KÜPSETAMISE JA SEADISTUSTE PÕHIMENÜÜDE VALIMINE

Küpsetamist saate kontrollida mitmel erineval viisil:



Keerake NUPPU ja valige menüü nimetus. Kinnitage valik, vajutades NUPPU. Kõrgemale ilmub valitud menüü NIMETUS.



Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.

A) Auto

Selles režiimis valige kõigepealt roaliik ja seejärel valitud toit automaatse koguse, küpsuse taseme ja toimingu lõpu seadistusega. Programm pakub erinevaid eelseadistatud retsepte, mida on katsetanud peakokad ja toitumisspetsialistid.

B) Pro

See režiim pakub roogade valikut tehase eelseadistatud väärtustega, mida saate muuta.

C) Mikrolained

See režiim sobib toidu küpsetamiseks, röstimiseks ja ülessulatamiseks

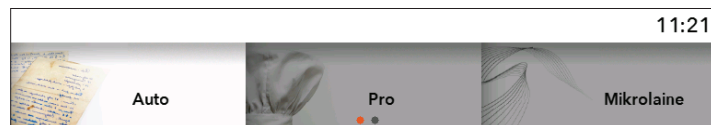
D) Minu Retseptid

See režiim võimaldab Teil valmistada roogasid vastavalt enda soovidele, kasutades iga kord samu etappe ja seadistusi. Te saate salvestada oma seadistused küpsetusahju mällu ja neid soovi korral järgmisel korral kasutada.

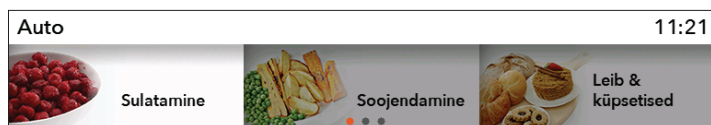
A) KÜPSETAMINE TOIDULIIKI VALIDES

(Automaatrežiim - Auto)

 Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.



Keerake NUPPU ja valige **Auto**. Kinnitage oma valik, vajutades NUPPU.



Valige roaliik ja valitud toit. Kinnitage oma valik.




Näidatakse eelseadistatud väärtusi. Te saate muuta kogust, küpsuse taset ja viivitusega käiviust (küpsetuse lõpp).

- 1 kogus
- 2 küpsuse tase
- 3 viivitusega käivitus
- 4 küpsetamise kestus
- 5 küpsetamissüsteem ja soovitatud tase
- 6 professionaalne (Pro) režiim

 Kui automaatses režiimis valitakse sümbol , lülitub programm **Professionaalsesse (Pro) režiimi** (vt peatükki KÜPSETAMINE REŽIIMI VALIDES).

Küpsetamisprotsessi käivitamiseks puudutage **START/STOPP** nuppu. Kuvaril näidatakse kõiki valitud seadistusi.

EELSOOJENDUS

Mõningate roogade küpsetamise protseduurid **Auto** režiimis hõlmavad ka eelsoojenduse funktsiooni .

Toidu valimisel ilmub järgmine teade: „**Valitud programm sisaldab eelsoojenduse funktsiooni.**“ (Kinnitage oma valik NUPUGA.) „**Eelsoojendus käivitatud.**“ Ärge veel pange toitu küpsetusahju. Kuvaril vahelduvad tegelik ja seadistatud temperatuur.

Kui jõutakse valitud temperatuurini, eelsoojendusprotsess lõpeb ja kuuldavale tuuakse helisignaali.

Kuvarile ilmub järgmine teade: „**Eelsoojendus lõpetatud.**“

Avage uks ja pange toit küpsetusahju. Programm alustab seejärel valitud seadistustega küpsetamisprotsessi.

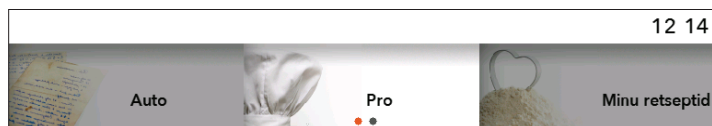


Kui on seadistatud eelsoojenduse funktsioon, ei saa viivitusega käivitust kasutada.

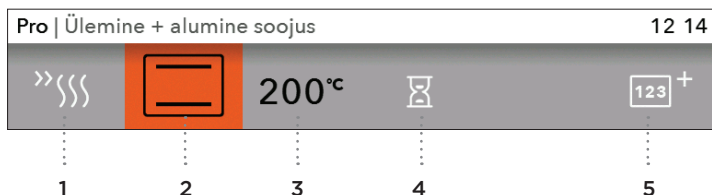
B) KÜPSETAMINE TÖÖREŽIIMI VALIDES

(Professionaalne (Pro) režiim)

 Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.



Keerake NUPPU ja valige **Pro**. Kinnitage oma valik.



Valige oma põhiseadistused.

PÕHISEADISTUSED


- 1 eelsoojendus
- 2 süsteem (vt tabelit KÜPSETUSAHJU SÜSTEEMID)
- 3 temperatuur küpsetusahjus

LISASEADISTUSED

- 4 küpsetamise kestus (vt peatükki TAIMERI FUNKTSIOONID - KESTUS)
- 5 Mitme-etapiline küpsetamine (vt peatükki Mitme-etapiline küpsetamine)

EELSOOJENDUS

Kasutage eelsoojenduse funktsiooni, kui soovite võimalikult kiiresti soojendada ahju soovitud temperatuurini.

Kui valitakse see sümbol , aktiveeritakse eelsoojenduse funktsioon ja nähtavale ilmub teade: „**Eelsoojendus käivitatud.**“ Ärge pange veel toitu ahju. Displeil vahelduvad tegelik ja seadistatud temperatuur.











Kui saavutatakse valitud temperatuur, lõppeb eelsoojendusprotsess ja kuuldavale tuuakse helisignaal.


Displeile ilmub järgmine teade: „**Eelsoojendus lõpetatud.**“

Avage uks ja pange toit ahju. Seejärel jätkab programm valitud seadistustega küpsetamisprotsessi.



 Kui eelsoojenduse funktsioon on seadistatud, ei saa kasutada viivitusega käivituse funktsiooni.

AHJU SÜSTEEMID (olenevalt mudelist)

VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERA- TUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERA TUUR (°C)
AHJU SÜSTEEMID			
	ÜLEMINE + ALUMINE SOOJUS Seadme põhjal ja laes paiknevad küttekehad kiirgavad võrdsest ahju sisemusse soojust. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.	200	30 - 250
	ÜLEMINE KÜTTEKEHA Ahju kuumutatakse ainult laes asuva küttekeha abil. Kasutage seda toidu ülemise osa pruunistamiseks.	150	30 - 235
	ALUMINE KÜTTEKEHA Soojust kiirgab ainult ahju põhjas asub küttekeha. Kasutage seda toidu alumise osa pruunistamiseks.	160	30 - 235
	VÄIKE GRILL Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	240	30 - 250
	SUUR GRILL Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Kuumust kiirgab ahju lakke kinnitatud grilli küttekeha. Kuumutamise kiirendamiseks on aktiveeritud ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	240	30 - 250
	SUUR GRILL + VENTILAATOR Töötavad grilli küttekeha ja ventilaator. Seda kombinatsiooni kasutatakse liha ja suuremate praetükkide või linnuliha praadimiseks ühel tasandil. See sobib ka toidu gratineerimiseks ja toidule krõbeda kooriku tegemiseks.	170	30 - 250
	KUUM ÕHK + ALUMINE SOOJUS Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuum õhu ventilaator. Seda kasutatakse pitsa, niiskete küpsetiste, puuviljakookide, pärmitaignast küpsetiste ja kuklite samaaegseks küpsetamiseks mitmel tasandil korraga.	200	30 - 250
	KUUM ÕHK DTöötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha ja kondiitritoodete samaaegseks küpsetamiseks korraga mitmel tasandil.	180	30 - 250
	ÕKO KUUM ÕHK ¹⁾ Šiuo režiimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180	120-275
	ALUMISE SOOJUS + VENTILAATOR Seda kasutatakse hapendatud taignast, kuid vähekerkiva pagaritoodete küpsetamiseks ja juur- ning puuviljade konserveerimiseks.	180	30 - 230

VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERA- TUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
AHJU SÜSTEEMID			
	RÖSTIMINE Automaatses liha küpsetamise režiimis (Auto Roast), töötab ülemine küttekeha koos ümara küttekehaga. Seda kasutatakse igat tüüpi liha küpsetamiseks.	180	30 - 240

¹⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą. Selles režiimis ei kuvata ahju tegelikku temperatuuri seadme töötamise erilise algoritmi tõttu ja kuna kasutatakse jääkkuumust.

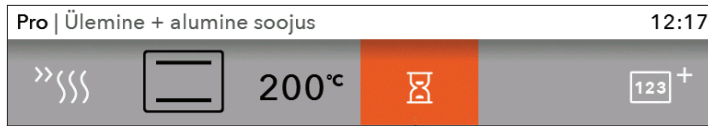
VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERA- TUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	MIKROLAINED Mikrolaineid kasutatakse küpsetamiseks ja sulatamiseks. Need võimaldavad kiirelt ja efektiivselt küpsetada ilma, et muutuks toidu värv või kuju.	-	1000
	KUUM ÕHK JA MIKROLAINED Kasutage seda programmi igat liiki liha, hautiste, köögiviljade, pirukate, kookide, leiva/saia ning paneeritud roogade küpsetamiseks (s.o toit, mille küpsetamisaeg on pikem).	160	600
	GRILL + VENTILAATOR + MIKROLAINE Kasutage seda kombinatsiooni väiksemate liha-, kala- ja köögiviljatükkide puhul. See võimaldab kiiret küpsetamist ning toit jääb ilusa pruuni krõbeda koorikuga.	200	600

VÕIMSUSE TASE	KASUTAMINE
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> Jookide, vee ja toitude, mis sisaldavad suurt kogust vedelike, kiireks kuumutamiseks. Suure veesisaldusega toitude valmistamiseks (supid, kastmed jms).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> Värskete või külmutatud juurviljade valmistamiseks.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> Šokolaadi sulatamiseks. Kala ja mereandide küpsetamiseks, kuumutamiseks kahel tasandil. Kuivatatud ubade valmistamine madalal kuumusel. Munatoitude küpsetamiseks ja kuumutamiseks.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> Piimatoodete või moosi keetmiseks madalal kuumusel.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> Käsitsi sulatamine, või või jäätise pehendamiseks.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> Kreemitäidisega kondiitritoodete sulatamiseks.

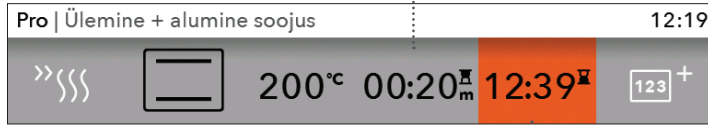
Küpsetusprotsessi käivitamiseks puudutage **START/STOPP** nuppu. Displeil näidatakse kõiki valitud seadistusi.

 Displeil vilgub sümbol °C, kuni saavutatakse seadistatud temperatuur. Piisatab helisignaal. Protsessi ajal ei saa muuta küpsetamissüsteeme.

TAIMERI FUNKTSIOONID – KESTUS



Peamises Professionaalses režiimis saate valida Taimeri funktsiooni. Kinnitage oma valik, vajutades NUPPU.



Ahju töö aeg

Viivitusega käivitus



Küpsetamisaja seadistamine

Selles režiimis saate määrata ahju töö aja.

Seadistage soovitud küpsetamisaeg ja kinnitage valik (maks. küpsetusaeg on 10 tundi).

Kuvatavat lõppaega kohandatakse sellele vastavalt.

Küpsetamisprotsessi käivitamiseks vajutage START.

Displeil näidatakse kõiki valitud seadistusi.

Keerake välja kõik taimeri funktsioonid, seadistades valitud aja 0 peale.



Viivitusega käivituse seadistamine



Viivitatud sisselülitamine pole võimalikud süsteemides väike grill, suur grill ja ventilaatoriga grill.

Selles režiimis saate määrata küpsetamisprotsessi kestuse (küpsetamisaeg) ja aja, kui soovite küpsetamisprotsessi lõpetada (lõppaeg) (viivituse saab seadistada 24 tunniks).

Veenduge, et kell on täpselt seadistatud hetkeaga.

Näide:

Praegune kellaeg: 12:00

Küpsetamisaeg: 2 tundi

Küpsetamise lõpp: 18:00

Kõigepealt seadistage KÜPSETAMISAEG (2 tundi). Automaatselt näidatakse praeguse kellaaja ja küpsetusaja summat (14:00).

Seejärel valige LÕPPAEG ja seadistage taimer (18:00).

Küpsetamisprotsessi käivitamiseks vajutage START. Taimer ootab küpsetamisprotsessi käivitamise aega.

Displeil näidatakse teadet:

„Viivitusega käivitus. Küpsetamine algab 16:00.“

Kui seadistatud aeg saab täis, lõpetab ahi automaatselt töö.



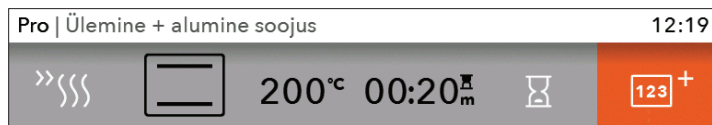
Kui seadistatud aeg saab täis, lõpetab ahi automaatselt töö (küpsetamise lõpp). Kuuldavale tuuakse lühike helisignaali ning nähtavale ilmub Lõpp menüü.

Pärast mõneminutulist tegevusetust läheb seade ooterežiimi.

MITME-ETAPILINE KÜPSETAMINE

See režiim võimaldab Teil ühe küpsetamise käigus kombineerida **kolme erinevat üksteisele järgnevat** toiduvalmistamisviisi.

Valides erinevad seadistused, saate valmistada roogasid täpselt oma soovide kohaselt.



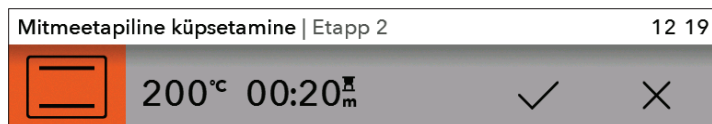
Etapilise programmi saab valida põhilises professionaalses režiimis ja mikrolained. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



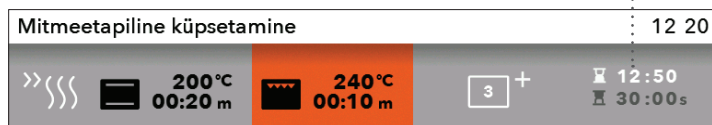
Valige: etapp 1, etapp 2, etapp 3
Kinnitage oma valikud, vajutades NUPPU.



Etapp 1 on juba valitud, kui olete eelnevalt seadistanud Taimeri funktsioonid.



Seadistage süsteem, temperatuur ja aeg. Kinnitage oma valik LINNUKESEGA, vajutades NUPPU.

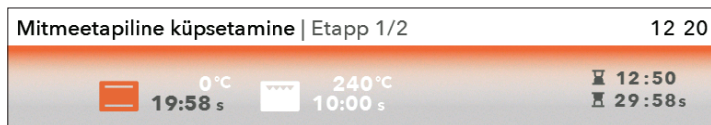



Kogu küpsetusaeg - lõpp

Käimasoleva etapi edenemine

Valitud etapi temperatuur ja kestus

START nuppu puudutades hakkab ahi kõigepealt töötama vastavalt etapile 1 (displei alaosas olev edenemisriba näitab küpsetusprotsessi käimasolevat etappi). Pärast teatud aja möödumist aktiveeritakse etapp 2 ja seejärel etapp 3, kui see oli valitud.

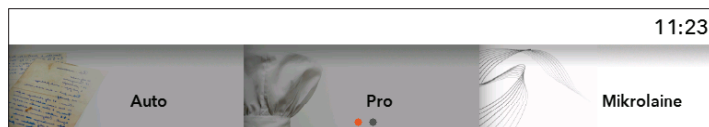


 Kui soovite töö ajal tühistada mis tahes etapi, keerake NUPPU, valige etapp ja tühistage see, kinnitades RISTIKESEGA. Te saate seda teha vaid etappidega, mida ei ole veel alustatud.

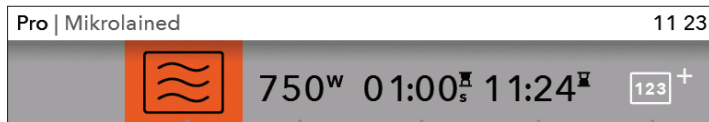
C) KÜPSETAMINE MIKROLAINETEGA



Kinnita iga seadistus, vajutades NUPPU.



Keera NUPPU ja vali **Mikrolained**.
Kinnita, vajutades NUPPU.



Vali seadistused, keerates NUPPU ja vajutades seda kinnitamiseks.

1 2 3 4 5

- 1 Mikrolainesüsteem
- 2 Toide / temperatuur (kombineeritud süsteemide puhul)
- 3 Küpsetamisaeg
- 4 Viivitusega käivitus
- 5 Sammurežiim (vt jaotist MITMEETAPILINE KÜPSETAMINE)

Mikrolainesüsteemide puhul ei saa kasutada viivitusega käivituse funktsiooni.


Ahju käivitamiseks puuduta START/STOPP klahvi .

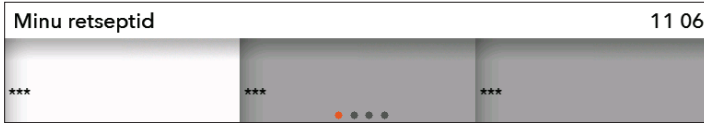
Vali seadistused ning kuvaril näidatakse maha arvestatavat aega.



Kui valisid kombineeritud süsteemi mikrolainetega, vilgub sümbol °C seni, kuni saavutatakse seadistatud temperatuur.

D) OMA PROGRAMMI SALVESTAMINE (MINU REŽIIM)

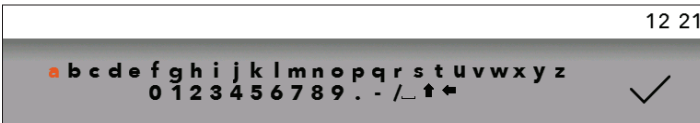
Kui küpsetamisprotsess on lõppenud, ilmub nähtavale „Lõpp“ menüü. Oma seadistuste salvestamiseks ahju mällu valige  sümbol.



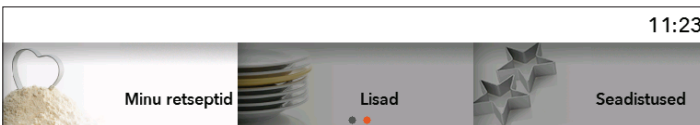
Keerake NUPPU ja valige põhimenüüst **Minu režim**.



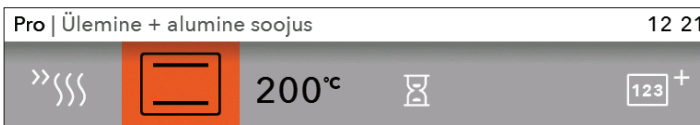
Mällu saate salvestada kuni 12 retsepti.




Keerake NUPPU ja nimetuse sisestamiseks kinnitage vastavad tähed. Vajaduse korral kustutage tähemärk noole abil; salvestage nimetus linnukesega.



Saate oma lemmikretseptid taastada, kui valite põhimenüüst **Minu retseptid**. Kinnitage oma valik NUPUGA.



Näidatakse eelseadistatud väärtusi, vajaduse korral saate neid muuta.

Kui programm oma lõppenud, ilmub nähtavale **Lõpp** menüü. Kui olete teinud muudatusi, saate need salvestada, kui valite . Valige sama nimetusega retsept. Displeile ilmub teade „**Programm kirjutatakse üle**“.

- Kinnitage valik, et salvestada retsept sama või uue nimetuse all.
- Võite ka oma valiku tühistada. Ilmub kuva, kus saate valida uue välja ja salvestada uue retsepti.


KÜPSETAMISE ALGUS

Enne küpsetamise algust hakkab START/STOPP nupp vilkuma.

Käivitage küpsetamisprotsess, puudutades korraks START/STOPP nuppu.

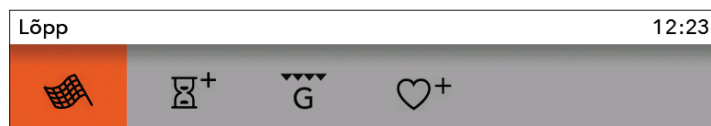
Kui soovite muuta kehtivaid seadistusi küpsetamise ajal, keerake NUPPU ja valige seadistus või väärtus. Kinnitage oma valik.



 Kui küpsetamisprotsessi ajal avatakse uks, küpsetamine lõpetatakse ja seda jätkatakse siis, kui uks uuesti suletakse. See peab toimuma 3 minuti jooksul, vastasel juhul küpsetamisprotsess peatatakse ning ekraanile ilmub sõna Lõpp.

KÜPSETAMISE LÕPP JA AHJU VÄLJALÜLITUMINE

Saate küpsetamisprotsessi lõpetada, kui puudutate START/STOPP nuppu.



Keerake NUPPU ja koos sümbolitega ilmub nähtavale menüü **Lõpp**.



Lõpp

Valige ikoon ja lõpetage küpsetamisprotsess. Displeil näidatakse põhimenüüd.



Lisage kestus

Küpsetamisaega saate pikendada, kui valite vastava ikooni. Saate määrata uue küpsetamise lõpuaja (vt peatükki TAIMERI FUNKTSIOONID - KESTUS).



Gratineeritud

Valige see sümbol, kui soovite pärast roa küpsetamist pealmist kihti pruunistada.

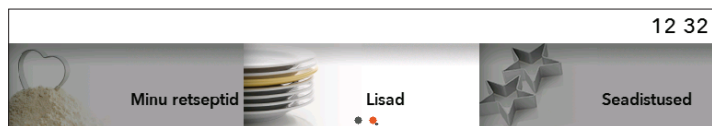


Lisage lemmikutesse


Saate salvestada valitud seadistused ahju mällu ja kasutada neid järgmine kord uuesti.

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

LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE



Keerake NUPPU ja valige põhimenüüst **Lisad**. Kinnitage oma valik. Näidatakse lisafunktsioonide menüüd.

 Mõned funktsioonid ei ole mõningate süsteemidega saadaval; sellistel juhtudel tuuakse kuuldavale helisignaal.

Puhastamine / Aqua Clean

See programm muudab lihtsamaks plekkide eemaldamise ahju sisemusest. (Vt peatükki PUHASTAMINE JA HOOLDUS.)

Ülessulatamine

Selles režiimis tsirkuleerib õhk ilma et küttekehad töötaksid. Töötab vaid ventilaator.

Seda kasutatakse külmutatud toidu (koogid, küpsetised, leib/sai ja saiakesed ning sügavkülmutatud puuviljad) aeglaseks ülessulatamiseks.

Valides sümboli, seadistage toiduliik, kaal, ülessulatamisprotsessi algus- ja lõppaeg.

Kui ülessulatamise aeg on poole peal, tuleb tükid ümber keerata, neid segada ja need eraldada, juhul, kui need olid kokku külmunud.

Hoiatus

Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Z izbiro simbola določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

Taldrikusoojendus


Kasutage seda funktsiooni lauanõude (taldrikud, kruusid) eelsoojendamiseks enne nendel toidu serveerimist, et hoida toit kauem soojana. Valides sümboli, saate seadistada temperatuuri ja soojendamisprotsessi algus- ja lõppaja.

Kiireelsoojendus

Kasutage seda funktsiooni, kui soovite võimalikult kiiresti soojendada ahju soovitud temperatuurini. Ei sobi toidu küpsetamiseks. Kui ahi soojeneb üles seadistatud temperatuurini, on soojendusprotsess lõppenud ja ahi on valmis valitud programmis töötamiseks.


Sabat

Selles režiimis seadistage temperatuur vahemikku 85 ja 180 °C ja sabati aeg (kuni 74 tundi). Pöördloenduse käivitamiseks vajutage START. Ahjus läheb tuli põlema. Kõik helid ja toimingud, välja arvatud SISSE/VÄLJA lülitamise klahv, deaktiveeritakse. Kui protsess on lõppenud, saab seadistused salvestada.

 Elektrikatkestuse korral sabati režiim tühistatakse ja ahi naaseb lähteseisundisse.

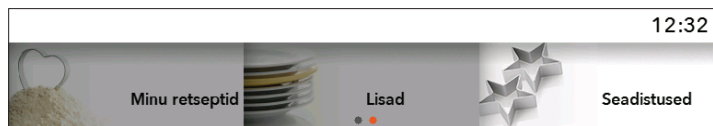


Hoiatus: tootja ei vastuta sabati režiimi mittenõuetekohase kasutuse eest.

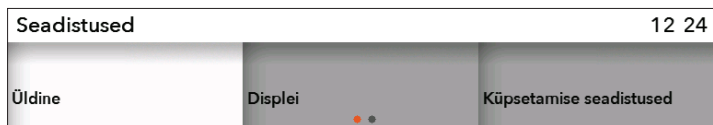
Lõpp	12:23
	

Keerake NUPPU, et näha sümbolite displeiga **Lõpp** menüüd.

ÜLDSEADISTUSTE VALIMINE



Keerake NUPPU ja valige põhimenüüst **Seadistused**. Kinnitage oma valik.



NUPPU keerates saate menüüs ringi liikuda. Kinnitage iga valik, vajutades NUPPU.

Üldine

Keel - valige keel, milles soovite displeil teksti näha.

Kuupäev - seadistage kuupäev, kui ühendate seadme esmakordselt vooluvõrku või kui seade on olnud pikemat aega vooluvõrgust lahti ühendatud (üle ühe nädala). Seadistage päev, kuu ja aasta.

Kellaageg - kellaageg tuleb seadistada, kui ühendate seadme esmakordselt vooluvõrku või kui seade on olnud pikemat aega vooluvõrgust lahti ühendatud (üle ühe nädala). Seadistage KELL - kellaageg. Kellaaja väljas saate ka valida digitaalse või analoogse kella.

Heli - helisignaali tugevuse saab seadistada vaid, kui kellaaja funktsioon ei ole aktiveeritud (näidatakse vaid kellaagega).

Tugevus - saate valida kolme erineva tugevuse vahel.

Nuppude heli - saate selle aktiveerida või deaktiveerida.

Start/stop heli - saate selle aktiveerida või deaktiveerida.

Displei

Menüüs saate seadistada:

Heledus - saate seadistada kolm erinevat taset.

Õõrežiim - seadistage ajavahemik, kui soovite, et displei hämarduks.

Seade oõõrežiimi - displei lülitub automaatselt 1 tunni pärast välja.

Tõõduvalmistamise seadistused

Minu mikrolaineseadistused

Vaikeprogrammi intensiivsus

Süsteem

Seadme informatsioon

Tehase seadistused

Ahju valgustus töö ajal - valgustus lülitatakse välja, kui avate küpsetamisprotsessi ajal ukse.

Ahju valgustus - ahju valgustus aktiveeritakse automaatselt, kui avate ukse või lülitate ahju sisse. Kui küpsetamisprotsess lõpeb, jääb valgustus põlema umbeks 1 minutiks. Saate valgustuse sisse või välja lülitada, vajutades valgustuse nuppu.



LAPSELUKK

See aktiveeritakse LAPSELUKU klahvi puudutades. Näidatakse teadet „Lapselukk SEES“. Lapseluku deaktiveerimiseks puudutage uuesti klahvi.



Kui lapselukk aktiveeritakse taimeri funktsiooni sidumata (näidatakse vaid kella), ei hakka küpsetusahi tööle. Kui lapselukk aktiveeritakse pärast taimeri funktsiooni seadistamist, töötab küpsetusahi tavapäraselt; siiski ei ole võimalik seadistusi muuta. Kui lapselukk aktiveeritakse, ei saa süsteeme ega lisafunktsioone muuta. Ainus võimalik muudatus on küpsetamisprotsessi lõpetamine. Lapselukk jääb aktiivseks pärast küpsetusahju välja lülitamist. Uue süsteemi valimiseks tuleb lapselukk kõigepealt deaktiveerida.



MINUTIHOIDJA SEADISTAMINE

Minutihoidja saab eraldi seadistada küpsetusahju tööst sõltumata. See aktiveeritakse klahvi vajutades. Maksimalne seadistus on 10 tundi. Kui seadistatud aeg saab täis, tuuakse kuuldavale helisignaal, mille saab välja lülitada, kui vajutate mis tahes klahvi, või see lülitatakse automaatselt välja ühe minuti pärast.



Pärast elektrikatkestust või seadme väljalülitamist säilitatakse kõik lisaseadistused.

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.

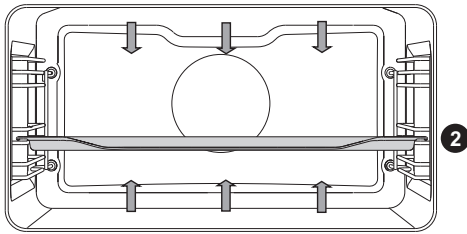
Lülitage ahi umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu välja, et säästa energiat akumuleeritud soojust kasutades.

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



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

ÜLEMINE + ALUMINE SOOJUS



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

Liha röstimine

Kasutage emailitud, karastatud klaasist, savist või malmist panne või plaate. Roostevabast terasest plaadid ei ole sobilikud, kuna need peegeldavad tugevalt soojust.

Röstimise ajal tagage piisav niiskus, et hoida ära liha põhja kõrbemine.

Keerake liha röstimise ajal.

Kui katate prae kinni, jääb see mahlasem.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad	1500	1	180-200	90-120
Sea õlatükk	1500	1	180-200	110-140
Searulaad	1500	2	180-200	90-110
Rostbiif	1500	1	170-190	120-150
Vasikarulaad	1500	2	180-200	80-100
Talle välisfilee	1500	1	180-200	60-80
Küülik	1000	2	180-200	50-70
Hirvekoot	1500	1	180-200	90-120
Liharullid	/	2	180-200	15-30
KALA				
Braised fish, 1 kg	1000g/kos	2	190-210	40-50

Kondiitritoodete küpsetamine:

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

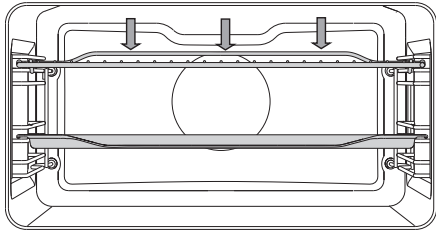
Toidu tüüp	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KÜPSETISED			
Sai, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Tatral Leib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Täisteraleib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rukkileib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltaleib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Magus suflee	2	170-190	40-50
Kuklid *	2	190-210	20-30
Pähklikook	1	170-180	50-60
Biskviitkook *	1	160-170	30-40
Makroonid	2	130-150	15-25
Köögiljakuklid	2	190-200	25-35
Puuviljakuklid	2	190-200	25-35
Väikesed pärmitaignast küpsetised	2	200-210	20-30
Kapsapirukad *	2	190-200	25-35
Puuviljakook	1	130-150	80-100
Meringue küpsised	2	80-90	110-130
Moositäidisega saiakesed (Buchtel)	2	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 tõmmates on hambaork puhas, on kook küps.
Kook kukkus kokku?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige retsepti. • Järgmisel korral kasutage vähem vedeliku. • Pöörake tähelepanu mikserdamise ajale, kui kasutate väiksemaid miksereid, blendereid jms.
Kook on põhjast liiga hele?	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutage tumedat küpsetuspanni või alust. • 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.

SUUR GRILL, GRILL



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

2 Toidu grillimisel töötavad ahju lakke kinnitatud ülemine küttekeha ja **grill**.

Maks. lubatud temperatuur: 240°C

Eelsoojendage infrapuna(grill)küttekeha viis minutit.

Jälgige küpsetamisprotsessi kogu aeg.

Liha võib kiiresti põhja kõrbeda, kuna temperatuur on kõrge!

Grillküttekehaga röstimine sobib praevorstide, lihatükide ja kala (löigud, viilud, lõhelõigud jms) krõbe- ja madala rasvasisaldusega küpsetamiseks või leiva/saia röstimiseks.

Otse restil grillimise korral määrige rest kokku õliga, et liha ei jääks selle külge kinni, ning pange see 4. juhikusse. Pange tilgaalus 1. või 2. juhikusse. .

Plaadil grillimise korral tagage piisav niiskus, et liha põhja ei kõrbedeks. Keerake liha grillimise ajal.

Pärast igakordset grillimist puhastage küpsetusahi ja tarvikud.

Grillimistabel - väike grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, pooltoores	180 g/tk	3	240	20-25
Sea kaelakarbonaad	150 g/tk	3	240	25-30
Kotletid/steigid	280 g/tk	3	240	30-35
Grillvorstid	70 g/tk	3	240	20-25
RÖSTITUD LEIB				
Röstitud	/	3	240	5-10
Lahtised võileivad	/	3	240	5-10

Grillimistabel - suur grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, pooltoores	180 g/tk	3	240	10-15
Biifsteek, küps	180 g/tk	3	240	15-20
Sea kaelakarbonaad	150 g/tk	3	240	15-20
Kotletid/steigid	280 g/tk	3	240	20-25
Vasika eskalopp	140 g/tk	3	240	15-20
Grillvorstid	70 g/tk	3	240	10-20
Pikkpoiss	150 g/tk	3	240	15-20
KALA				
Lõhesteigid/fileed	200 g/tk	3	240	15-20
RÖSTITUD LEIB				
6 viilu leiba	/	3	240	1-4
Lahtised võileivad	/	3	240	2-5

Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.

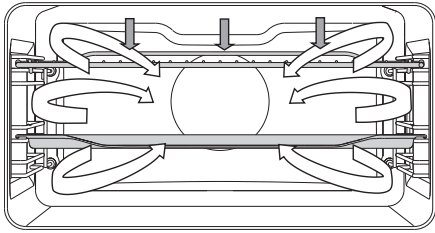
Kui küpsetate forelli, patsutage kala paberrätikuga kuivaks. Maitsestage kala seest, pintseldage väljast üle õliga ja asetage restile. Ärge keerake kala grillimisel ümber.



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.

SUUR GRILL + VENTILAATOR



Selles reiimis töötavad korraka grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib kasutada liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

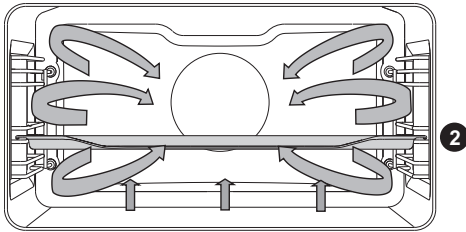
4

2

(Vt GRILLIMISE kirjeldust ja nõuandeid.)

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

KUUM ÕHK + ALUMINE SOOJUS

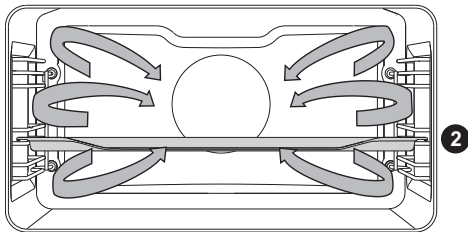


Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

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

Toidu tüüp	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Juustukook, muretaigna põhjal	2	160-170	60-70
Pitsa *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, muretaigna põhjal	1	200-210	50-60
Õunastruudel, filotaignast	2	180-190	50-60

KUUM ÕHK



Döötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või kúpsetise.

Liha röstimine:

Kasutage emailitud, karastatud klaasist, savist või malmist panne või plaate.

Roostevabast terasest plaadid ei ole sobilikud, kuna need peegeldavad tugevalt soojust.

Röstimise ajal tagage piisav niiskus, et hoida ära liha põhja kõrbemine. Keerake liha röstimise ajal. Kui katate prae kinni, jääb see mahlasem.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad kamaraga	1500	1	170-190	90-120
Kana, terve	1500	2	180-200	70-90
Part	2000	1	170-190	120-150
Kana rinnak	1000	2	190-210	50-60
Täidetud kana	1500	1	190-210	110-130

Küpsetised

Soovitatakse küpsetusahju eelsoojendada.

Väikseid küpsetisi võib küpsetada madalatel plaatidel mitmel tasandil (2. ja 3.) korraga.

Pidage meeles, et erinevate küpsetusplaatide puhul võib küpsetusaeg olla erinev.

Võimalik, et ülemine plaat on vaja alumisest varem eemaldada.

Asetage küpsetusplaadid alati restile; kui kasutate kaasasolevat küpsetusplaati, eemaldage rest.

Väikesed küpsetised peavad olema ühepaksud, et need küpseksid ühtlaselt pruuniks.

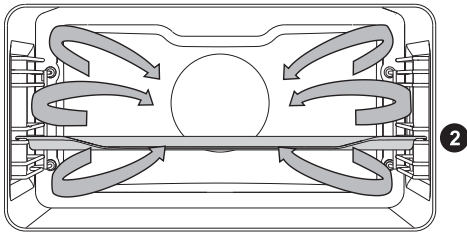
Toidu tüüp	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KÜPSETISED			
Biskviitkook	1	160-170	30-40
Muretaignakook	2	170-180	25-35
Ploomikook	1	160-170	30-40
Rullbiskviit *	2	170-180	15-25
Puuviljakook, muretaigna põhjal	1	170-180	50-70
Challah (punutud pärmitaignast kukkel)	2	170-180	35-50
Õunastruudel	2	180-190	50-60
Pitsa *	2	210-220	15-20
Muretaignaküpsised *	2	160-170	15-25
Küpsised, vormitud *	2	150-160	20-30
Väikesed koogid *	2	150-160	20-30
Koogikesed, hapendatud taignast	2	180-190	20-35
Koogikesed, filotaignast	2	180-190	20-30
Kreemitäidisega küpsetised	2	190-200	25-45
KÜLMUTATUD TOOTED			
Õuna ja kodujuustutäidisega struudel	2	180-190	55-70
Pitsa	2	190-200	20-35
Friikartulid, ahjuvalmid	2	210-220	25-40
Kroketid, eelküpsetatud	2	210-220	20-35



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ÖKO KUUM ÕHK

eco



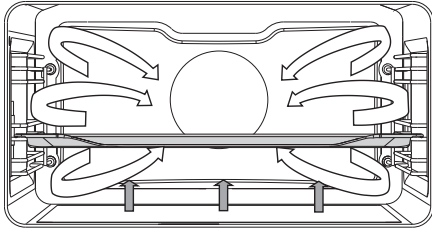
Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Küpsetusahju sisekambriga tagaseinale paigaldatud ventilaator kindlustab, et kuum õhk pöörleb pidevalt ümber liha, köögiviljade või pagaritoodete.

Toidu tüüp	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA			
Seapraad, 1 kg	1	200-210	110-130
Seapraad, 2 kg	1	200-210	130-150
Veisepraad, 1 kg	1	210-220	100-120
KALA			
Terve kala, 200 g/tk	2	200-210	40-50
Kalafilee, 100 g/tk	2	210-220	25-35
KÜPSETISED			
Pressitud küpsised	2	180-190	20-30
Väikesed tassikoogid	2	190-200	30-35
Rullbiskviit	2	200-210	15-25
Puuviljakook, muretaigna põhjal	1	190-200	55-65
KÖÖGIVILJAD			
Gratineeritud kartulid	2	190-200	40-50
Lasanje	2	200-210	45-55
KÜLMUTATUD TOOTED			
Friikartulid, 1 kg	2	230-240	35-45
Kanamedaljonid, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Kalapulgad, 0.6 kg	2	220-230	30-40



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ALUMISE SOOJUS + VENTILAATOR



Seda sobib kasutada vähekerkiva pärimitaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks. Kasutage alt teist tasandit ja eelistatavalt madalat küpsetuspanni, et õhk saaks vabalt liikuda toidu ülemise osa ümber.

KONSERVEERIMINE

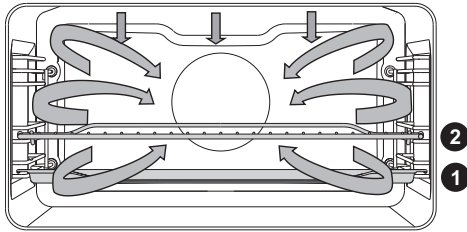
Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermetatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

Valage 1 liiter kuuma vett sügavale küpsetuspannile (umbes 70°C) ja asetage 6 l-litrist purki küpsetuspannile. Asetage pann ahju teisele tasandile.

Konserveerimise käigus jälgige purke, kuni vedelik hakkab keema (purki tekivad mullikesed).

Toidu tüüp	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Temperatuur keema hakates	Seismisaeg ahjus (min)
PUUVILJAD					
Maasikad (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
Luuviljalised (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
Puuviljapüree (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
KÖÖGIVILJAD					
Marineeritud kurgid (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
Oad/porgandid (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

RÖSTIMINE



Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za vse vrste mesa.

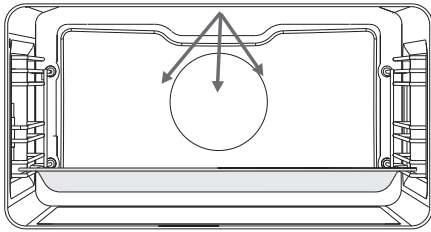
Automaatse küpsetamise režiimis töötab ülemine küttekeha koos grillimise küttekeha ja ümara küttekehaga. Seda kasutatakse igat tüüpi liha küpsetamiseks.

Kui grillite otse restil, siis määrige rest õliga liha kinni jäämise vältimiseks ja asetage rest kolmandale tasandile. Asetage rasvakogumispann teisele või kolmandale tasandile. Kui kasutate liha küpsetamiseks küpsetuspanni, siis asetage see teisele tasandile.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Südamiku temperatuur (°C)
Veisesise-filee	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Kana, terve	1500	2	180-200	65-85	85-90
Kalkun	4000	2	170-190	150-180	85-90
Seapraad	1500	2	170-190	100-120	70-85
Pikkpoiss	1000	2	170-190	50-65	80-85
Vasikaliha	1000	2	170-190	70-90	75-85
Lambaliha	1000	2	180-200	50-70	75-85
Hirveliha	1000	2	180-200	60-90	75-85
Terve kala	1000	2	170-190	40-50	75-85
Kanakoivad	1000	2	190-210	45-55	85-90

* väheküps = 55-60 °C; keskmine = 65-70 °C; läbiküps = 70-75 °C

MIKROLAINED



Võimsuse tasemed: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

Võimsuse tasemed: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

Asetage klaasist küpsetusalus tasandile 1.

Ülessulatamine

Toidu tüüp	Kaal (g)	Võimsus (W)	Sulatusaeg (min)
LIHA			
Hakkliha **	500	90	35-45
Liha tükkidena **	500	90	20-30
Steigid **	500	90	20-30
Terved lihatükid **	1000	90	70-80
Tükeldatud linnuliha **	500	90	25-35
Terve kala **	200	90	15-20
KÜPSETISED			
Leid **	1000	90	20-25
Kuklid **	500	90	10-15
Pähklikook **	500	90	15-25
Puuviljakook **	500	90	15-25
PUU- JA JUURVILI			
Puuvili	500	90	15-25
Köögivili	500	90	20-30

** Keerake küpsetamisprotsessi poole peale.

Eraldage eraldi tükid. Pärast protsessi lõppu jätke toit toatemperatuurile 10 kuni 20 minutiks, et kuumus jaotuks toidus ühtlaselt.

Ülessoojendamine

Toidu tüüp	Kaal (g)	Võimsus (W)	Sulatusaeg (min)
TOIT			
Steigid	300 g	600	3-5
Terve kala	200 g	600	3-5
Erinevad köögiviljad *	500 g	600	3-5
Lisandid *	500 g	600	3-5
Kastmed *	500 g	600	2-4
Supid/hautised *	5 dl	750	2-4
Pitsa	500 g	600	2-4
Kanamedaljonid	500 g	600	2-4
Lahtised võileivad	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Šokolaadi sulatamine	100 g	600	2-4
Või pehmendamine	250 g	180	2-4
Beebipudel	2 dl	360	3-4
Beebitoit	4 dl	180	2-3
JOOGID			
Vesi	2 dl	1000	1-2
Kohvi	2 dl	1000	1-2
Vahuvein	2 dl	1000	1-2
Piim	2 dl	1000	1-2

* Segage toitu mitu korda eelsoojendamise ajal.

Küpsetamine

Liha ja köögiviljade küpsetamise ajal soovitame kasutada kaanega klaasanumat. Asetage klaasanum klaasist küpsetusplaadile 1. riulivahesse.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
LIHA			
Kanakoivad **	1000	600	20-30
Kanatiivad **	1000	600	15-25
Kastmes hautatud kana *	500	1000	15-25
Kana - terve **	1500	600	45-60
Seapraad **	1000	600	45-60
Seakarbonaad **	500	750	25-35
Steigid **	500	1000	10-20
Hakkliha	700	600	25-35
Lihapallid *	1000	1000	10-20
Kala **	200	600	15-20
MAGUSTOIDUD			
Šokolaadisuflee	6	360	12-17
Juustusuflee	klaasist küpsetusnõu	750	15-20
Puuviljapüree	klaasist küpsetusnõu	750	12-17
Keedukreem	klaasist küpsetusnõu	360	23-28

Toidu tüüp	Kaal (g)	Vee lisamine	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
KÖÖGIVILJAD				
Kartul	500	1 tl/100 g	1000	13-18
Kabatšokk	500	1 tl/100 g	600	13-18
Suvikõrvits	500	1 tl/100 g	360	10-15
Porgandid	500	1 tl/100 g	1000	10-15
Sibulad	200	1 tl/100 g	1000	5-10
Oakaunad	500	1 tl/100 g	750	10-15
Brokkoli	1000	1 tl/100 g	750	10-15
Paprikad	500	1 tl/100 g	1000	8-13
Lillkapsas	1000	1 tl/100 g	750	18-23
Peedid	200	1 tl/100 g	1000	10-15
Rooskapsad	500	1 tl/100 g	1000	10-15

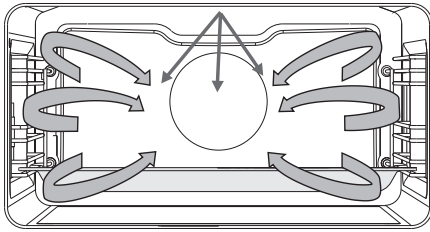
Toidu tüüp	Kaal (g)	Vee lisamine	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Šampinjonid	500	1 tl/100 g	1000	10-15
Spargel	500	1 tl/100 g	750	5-10
Herned	500	1 tl/100 g	750	25-30
Kapsas	500	1 tl/100 g	750	15-20
KÕRVALROAD				
Piis	200	Toidu suhe vedelikuga 1:2	750	15-20
Pasta	200	Toidu suhe vedelikuga 1:2	750	10-15
Täisterapasta	200	Toidu suhe vedelikuga 1:2	1000	10-15
Kaerahelbed	500	Toidu suhe vedelikuga 1:2	1000	5-10
Pruunriis	200	Toidu suhe vedelikuga 1:2	750	25-30
Risotto	500	Toidu suhe vedelikuga 1:2	750	20-25
Kuskuss	250	Toidu suhe vedelikuga 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Toidu suhe vedelikuga 1:3	1000	5-10
Hirss	250	Toidu suhe vedelikuga 1:3	1000	10-15

Toidu tüüp	Kaal (g)	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
KÜLMUTATUD TOOTED			
Pikkpoiss	700	600	35-45
Kana - terve **	1500	600	55-65
Seapraad **	1000	600	50-60
Kanamedaljonid **	500	750	10-15
Erinevad köögiviljad *	500	750	10-20
Kala **	200	600	10-15

* Segage toitu mitu korda eelsoojendamise ajal.

** Keerake küpsetusprotsessi poole peale.

KUUM ÕHK JA MIKROLAINED



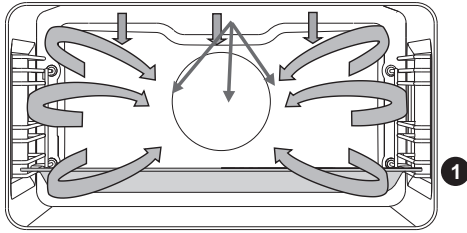
Selle küpsetusviisi puhul kasutatakse küpsetamiseks mikrolaineid ja grilli.

Võimsuse tasemed: 90, 180, 360, 600 W

1 Asetage klaasist küpsetusalus tasandile 1.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Võimsus (W)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Linnuliha	1000	360	200-220	35-45
Linnuliha	Pool	360	190-200	25-35
Kanakoivad	1000	600	190-200	20-30
Part	1500	360	190-200	45-60
Kanatiivad	500	600	190-200	15-20

GRILL + VENTILAATOR + MIKROLAINE



See süsteem kasutab mikrolainete ja grilli ning ventilaatori kombinatsiooni, et vähendada küpsetamisaega.

Võimsustasemed: 90, 180, 360, 600 W

1 Asetage küpsetusplaat esimesse juhikusse.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Võimsus (W)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Veisepraad	1500	360	180-190	70-90
Lambaribid	1500	360	180-190	50-60
Hakkliha	1000	360	180-190	40-50
Linnuliha rinnak	500	360	180-200	25-35
Pardirinnak	1000	360	200-210	25-35
Seapraad	1500	600	180-190	60-80
Rostbeef	1500	600	180-190	60-80
Kana, terve	1500	360	200-210	45-60
Kana, pool	1500	360	200-210	35-45
Kanakoivad	1000	360	200-210	35-45
KÜPSETISED				
Struudel - magus	/	600	180-200	15-20
KÖÖGIVILJAD				
Cannelloonid	/	600	180-200	15-20
Ukraina kapsarullid	/	750	180-200	25-35
Gratineeritud kartulid	800	600	180-200	25-35



Mikrolainesüsteemi kasutamisel ärge kasutage metallist kööginõusid ega -vahendeid.

Ärge eelsoojendage ahju.

Degrees of doneness for meat / liha valmidustase kraadides

LIHA TÜÜP	Südamiku temperatuur (°C)
VEISELIHA	
Toores	40-45
Pooltoores	55-60
Keskmine	65-70
Küps	75-80
VASIKALIHA	
Küps	75-85
SEALIHA	
Keskmine	65-70
Küps	75-85
TALLELIHA	
Küps	79
LAMBALIHA	
Toores	45
Pooltoores	55-60
Keskmine	65-70
Küps	80
KITSELIHA	
Keskmine	70
Küps	82
LINNULHA	
Küps	82
KALA	
Küps	65-70



Kasutage ainult teie ahju jaoks mõeldud andurit. Veenduge, et andur ei puutuks küpsetamise ajal vastu küttekeha. Pärast küpsetamist on andur väga kuum. Olge ettevaatlik, et end mitte põletada.

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE



Enne, kui hakkate seadet puhastama, ühendage see vooluvõrgust lahti ja laske sellel maha jahtuda.

lapsed ei tohi ilma nõuetekohase järelevalveta seadet puhastada ega hooldada!

Alumiiniumpinnad

Alumiiniumpindu tuleb puhastada mitteabrsiivsete vedelate puhastusvahenditega, mis on ette nähtud selliste materjalide puhastamiseks.

Kandke puhastusvahendit niiskele lapile, puhastage pind ja loputage veega.

Ärge pange puhastajat otse pinnale.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastajaid või abrasiivseid käsnu.

Märkus: pind ei tohi kokku puutuda küpsetusahju puhastuspihustitega; see võib põhjustada nähtavaid ja püsivaid kahjustusi.

Roostevabast terasest esipaneelid

(olenevalt mudelist)

Puhastage pinda leebe puhastiga (seebivesi) ja pehme mitteabrsiivse käsnaaga.

Pinnakahjustuste ärahoidmiseks ärge kasutage abrasiivseid või lahusteid sisaldavaid puhasteid.

Värvitud ja plastpinnad

(olenevalt mudelist)

Ärge kasutage kunagi abrasiivseid puhasteid või käsnu, alkoholi sisaldavaid puhasteid või puhast alkoholi nuppude, käepidemete, märgiste ja andmesildi puhastamiseks.

Eemaldage plekid kohe, kasutades pehmet lappi ja vedelaid puhastusvahendeid. Võite ka kasutada spetsiaalselt seda tüüpi pindade puhastamiseks ette nähtud puhasteid. Sellisel juhul järgige tootja juhiseid.



Alumiiniumpinnad ei tohi kunagi puutuda kokku küpsetusahju puhastuspihustitega, kuna need põhjustavad nähtavaid ja püsivaid kahjustusi.

Seadme uks

Uks on kinnitatud seadmega ja seda ei tohi eemaldada. Samuti ei tohi ust lahti võtta ega mingil muul moel modifitseerida.

AHJU TAVAPÄRANE PUHASTAMINE

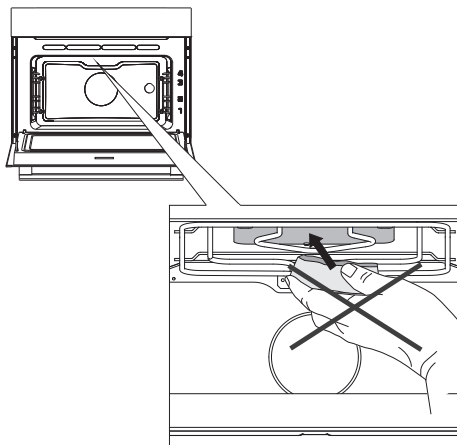
Küpsetusahju sees tugeva mustuse puhastamiseks võite kasutada tavapärast puhastusprotseduuri (kasutades puhasteid või küpsetusahju pihustit). Pärast sellist puhastust eemaldage korralikult veega puhastijäägid.

Puhastage küpsetusahju ja tarvikuid pärast igakordset kasutust, et mustus ei kõrbeks pinna külge. Lihtsaim viis rasva eemaldamiseks on kasutada sooja seebivett veel siis, kui küpsetusahi on soe.

Tugeva mustuse ja rasva korral kasutage tavapäraseid küpsetusahju puhasteid. Peske küpsetusahju korralikult puhta veega, et eemaldada kõik puhastijäägid. Ärge kasutage kunagi agressiivseid puhasteid, abrasiivseid puhasteid, abrasiivseid käsnu, pleki- ja rooste-eemaldeid jms.

Puhastage tarvikuid (küpsetuspaberid ja -plaadid, restid jms) kuuma veega ja puhastusvahendiga.

Küpsetusahi, küpsetusahju sisekamber ja küpsetusplaadid on kaetud spetsiaalse emailiga sileda ja vastupidava pinna tagamiseks. Spetsiaalne kattekiht muudab toatemperatuuril puhastamise lihtsamaks.

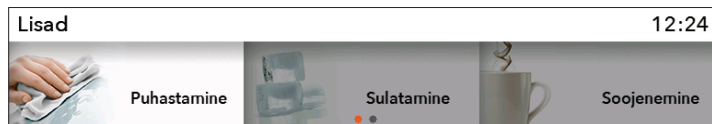


Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnu, plekieemaldajaid ja roostetõrjevahendeid jms ahju lae kattel.

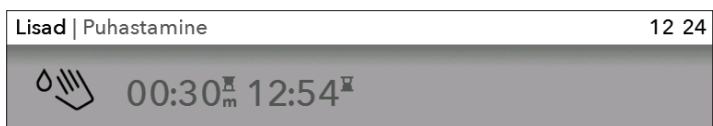
AQUA CLEAN PUHASTUSPROGRAMM

Enne puhastusprogrammi käivitamist eemaldage küpsetusahju sisekambrist kogu suur mustus ja toidujäägid.

Valage 0,6 l sooja vett sügavale küpsetusplaadile ja asetage see teise juhikusse. Valige küpsetusahju puhastamise programm.



Põhimenüüs valige **Lisa** ja **Puhastamine**. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



Vajutage START klahvi.

💡 Kui programm on lõppenud, oodake kuni küpsetusahi piisavalt maha jahtub, et saaksite ohutult pühkida küpsetusahju sisemust. Pärast 30-minutilist programmi muutuvad küpsetusahju emailitud seintel plekid pehmeks, mis võimaldab lihtsamat puhastamist. Pühkige plekid ära niiske lapiga.

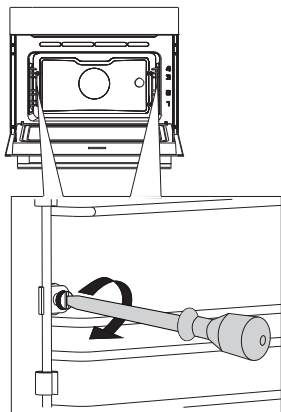
💡 Kui puhastusprotsess ei ole edukas (eriti tugeva mustuse korral), korrake seda.



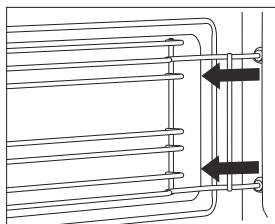
Kasutage puhastusprogrammi, kui küpsetusahi on täielikult maha jahtunud.

TRAAJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

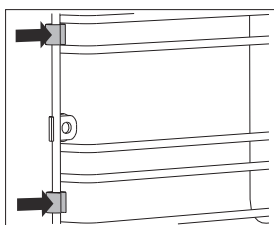
Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



- 1 Keerake lahti kruvi. Kasutage selleks kruvikeerajat.



- 2 Eemaldage juhikud tagaseinas olevatest avadest.



Hoolitsege, et te ei kaotaks traatjuhikutele kinnitatud vahetükke. Taaspaigaldage vahetükid peale puhastamist, muid võib tekkida sädelus.



Peale puhastamist, kinnitage juhikud kruvidega, kasutades kruvikeerajat.
Traatjuhikuid tagasi pannes kontrollige, et asetate need samale küljele, kus need enne eemaldamist olid.

LAMBI VAHETAMINE

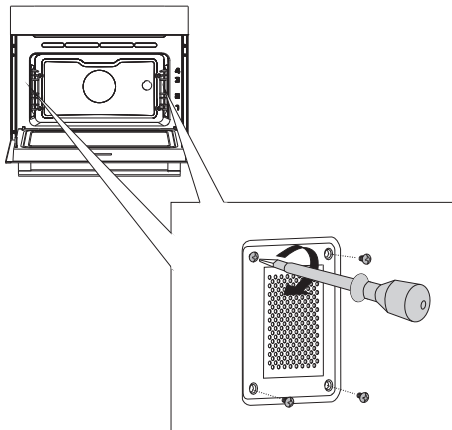
Lambipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lambipirni vahetamist eemaldage küpsetuspannid, rest ja juhikud.

Ahi on varustatud halogeenlambiga.

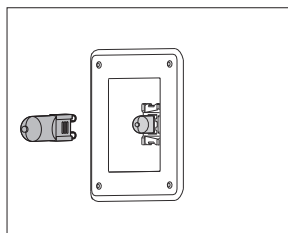
Toode sisaldab energiatõhususe klassi valgusallikat (G).

Kasutage ristpeaga kruvikeerajat.

(Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W)

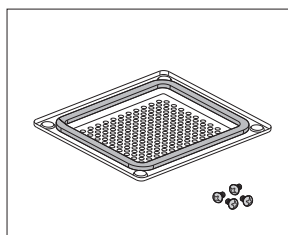



- 1** Keerake lahti katte neli kruvi. Eemaldage kate ja klaas.



- 2** Eemaldage halogeenlamp ja asendage see uuega.

 Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.



 Kattel on tihend, mida ei tohiks eemaldada. Ärge eemaldage tihendit katte küljest. Tihend peab korrektselt asetuma vastu ahjuseina.



Taaskinnitage korrektselt katte kruvid kruvikeeraja abil, vastasel korral võib tekkida sädelus.

TÕRKEOTSINGU TABEL

Probleem/veateade	Lahendus
Seade ei reageeri nuppude vajutustele, displei on hangunud.	Eemaldage seade mõneks minutiks vooluvõrgust (taaspaigaldage kaitse või lülitage peakaitsemest sisse); seejärel taasühendage seade ja lülitage tööle.
Teie kodu peakaitse lülitub tihti välja.	Kutsuge hooldustehnik.
Ahju valgustus ei tööta.	Lambipirni vahetamise protseduuri on kirjeldatud peatükis Hooldamine & puhastamine.
Küpsetis pole läbi küpsenud	Kas valisite õige temperatuuri ja küpsetusrežiimi? Kas ahju uks on suletud?
Kuvatud on veakood (E1, E2, E3 jne).	Elektroonikamoodulis on tekkinud tõrge. Eemaldage seade mõneks minutiks vooluvõrgust. Seejärel taasühendage ja seadistage kellaäeg. Kui veateade on endiselt kuvatud, kutsuge hooldustehnik.
Ahjus sädeleb...	Kontrollige, kas lampide katted on korrektselt kinni keeratud ja traatjuhikute vahetükid paigaldatud. Kontrollige, et juhikud on korrektselt asetatud oma kohtadele.

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 inimtervisele, mis võiks tekkida ebaõigelt 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.

gorenje⁺



794607