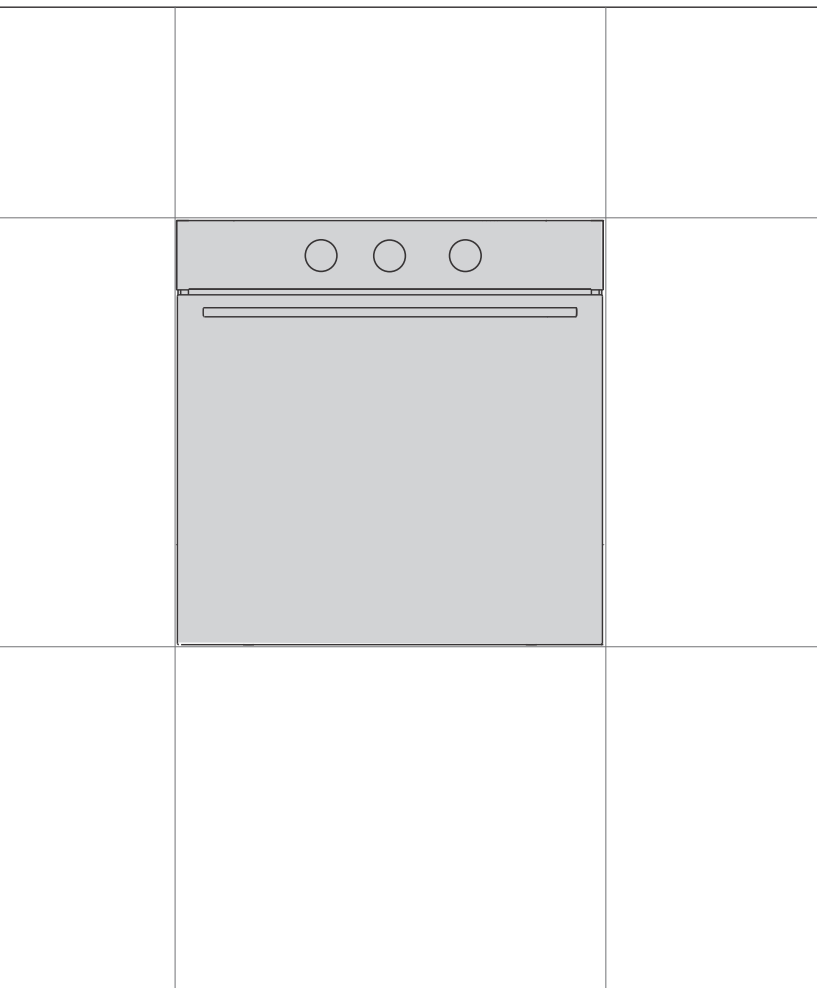


gorenje

ET

EE

**INTEGREERITUD AHJU
KASUTUSJUHE**



Me täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

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.

Paigaldamise ja ühendamise juhised on eraldi lehel.

Kasutamise, paigaldamise ja ühendamise juhendid on saadaval ka meie kodulehel:

<http://www.gorenje.com>

Järgmiseid sümboleid kasutatakse kogu juhendis ja nendel on järgnev tähendus:



TEAVE!

Informatsioon, soovitus, nipp või nõuanne



HOIATUS!

Hoiatus – üldine oht



On tähtis, et te kasutusjuhendi hoolikalt läbi loeksite.

Sisukord

| | |
|---|-----------|
| Ohutusnõuded | 4 |
| Muud tähtsad ohutushoiatused | 5 |
| Kodumasina kirjeldus | 7 |
| Andmesilt – tooteteave | 7 |
| Juhtseade | 8 |
| Lükkamis-tõmbamisnupud | 8 |
| Seadme varustus | 9 |
| Märgutuled | 9 |
| Juhikud | 9 |
| Ahju ukse lüliti | 10 |
| Jahutusventilaator | 10 |
| Ahju seadmed ja tarvikud | 10 |
| Enne esmakordset kasutamist | 12 |
| Seadistuste valimine | 12 |
| TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK | 12 |
| TOIDUVALMISTAMISE TEMPERAATUURI SEADISTAMINE | 15 |
| TAIMERI FUNKTSIOONID | 15 |
| Toiduvalmistamise protsessi käivitamine | 16 |
| Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine | 16 |
| Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks | 17 |
| Toiduvalmistamise tabel | 18 |
| Hoolitus ja puhastamine | 23 |
| Aqua Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks | 24 |
| Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine | 25 |
| Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine | 26 |
| Lambi vahetamine | 27 |
| Rikkeotsingu ja tõrgete tabel | 28 |
| Erihoiatused ja veateated | 28 |
| Utiliseerimine | 29 |
| Toiduvalmistamise test | 30 |

Ohutusnõuded



OLULISED OHUTUSALASED ABINÕUD – LUGEGE HOOLIKALT JUHENDIT JA JÄTKE SEE ALLES EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Katkestamise meetod tuleb fikseeritud juhtmetele inkorporeerida juhtmeskeemi järgi.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude (ainult ühendusjuhtmega kodumasinade puhul) ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Olge ettevaatlik, et vältida ahju sees olevate kütteelementide puudutamist.

Seda seadet võivad kasutada 8aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või ilma kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme kasutamisel ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega kasutajapoolset hooldust teostada.

HOIATUS: juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Noored lapsed tuleb hoida seadmest eemale.

HOIATUS! Seade ja mõned selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal väga kuumaks minna. Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist. Alla 8aastaseid lapsi tuleks seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või spetsiaalsete juhtsüsteemide järgi.

Ärge kasutage ahjuukse klaasi/pliidi hingedega katete klaasi (nagu asjakohane) puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemise.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupesureid ega kõrgsurvepesureid, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist kontrollige, et ahi on voluvõrgust eemaldatud, et hoida ära võimaliku elektrilöögi.

Ärge kunagi valage vett otse ahjuõõne põhja. Temperatuurierinevused võivad emailikihti kahjustada.

Muud tähtsad ohutushoiatused

Seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises. Ärge kasutage seda muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmiseks, lemmik- või muude loomade, paberi, riiete, taimede jne kuivatamiseks, kuna see võib põhjustada vigastusi või tuleohtu.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Ärge tõstke seadet ukse käepidemest kinni hoides.

Ahju uksehinged võivad liigse koormuse korral viga saada. Ärge seiske ega istuge avatud ahjuuksel ega nõjatuge sellele. Samuti ärge pange ahju uksele raskeid esemeid.

Kui selle seadme lähedal olevate muude seadmete toitejuhtmed takerduvad ahju uksele, võivad need viga saada, mis omakorda võib tekitada lühise. Seetõttu veenduge, et muude seadmete toitejuhtmed oleksid alati ohutus kauguses.

Ahju uks muutub töötamise ajal väga kuumaks. Täiendavaks kaitseks on paigaldatud kolmas klaas, mis vähendab pinna välistemperatuuri (ainult osadel mudelitel).

Kontrollige, et ventilatsioonivad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge voorderdage ahjuõõnt alumiiniumfooliumiga ega hoidke ahju põhjas küpsetusplaate ega muid kööginõusid. See takistab ja vähendab ahjus õhuringlust, aeglustab küpsemist ja hävitab emailikihi.

Küpsetamise ajal soovitame vältida ahjuukse avamist, kuna see suurendab elektritarbimist ja kondensaadi teket.

Küpsetamise protsessi lõpus ja küpsetamise ajal olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellega kaasneb põletamise oht.

Katlakivi kogunemise vältimiseks jätke ahjuuks pärast küpsetamist või ahju kasutamist lahti, et ahjuõõn jahtuks toatemperatuurini.

Puhastage ahju alles siis, kui see on täielikult maha jahtunud.

Erinevate seadmete või komponentide värvitoonide erinevused sama disainig toodete vahel võivad ilmneda mitmesuguste tegurite mõjul, näiteks erinevad nurgad, mille all seadmeid vaadatakse, erinevat värvi tausta, materjalide ja ruumi valgustuse tõttu.

Ärge kunagi valage vett ahjuõõne põhja. Temperatuurierinevused võivad emailikihti kahjustada.

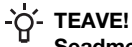
Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Helistage volitatud teeninduskeskusesse.



HOIATUS!

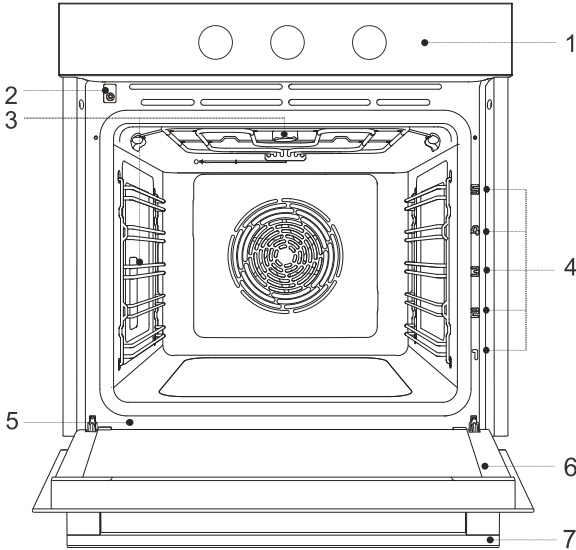
Enne seadme ühendamist lugege instruksioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

Kodumasin kirjeldus



Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

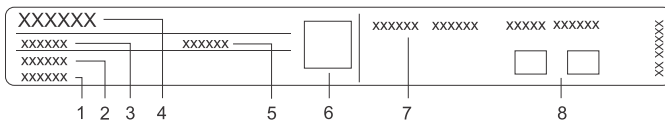
Teie seadme põhivarustusse kuuluvad juhtkaablid, madal küpsetusplaat ja rest.



- | | |
|------------------------------|----------------|
| 1 Juhtseade | 5 Andmesilt |
| 2 Ukse lüliti | 6 Ahju uks |
| 3 Valgustus | 7 Ukse käepide |
| 4 Juhised – küpsetustasandid | |

Andmesilt – tooteteave

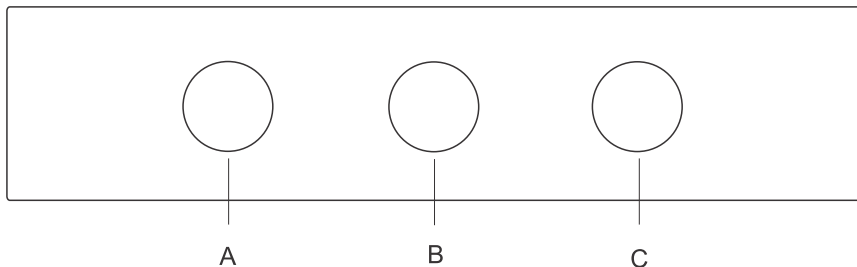
Ahju servale on kinnitatud seadme põhiteavet sisaldav andmesilt.



- | | |
|----------------|--------------------------------|
| 1 Seerianumber | 5 Kood/ID |
| 2 Mudel | 6 QR-kood (olenevalt mudelist) |
| 3 Tüüp | 7 Tehniline teave |
| 4 Kaubamärk | 8 Vastavusmärke/-sümbolid |

Juhtseade

(vastavalt mudelile)



- A. süsteemi valikunupp
- B. väljalülitamise taimer (sõltuvalt mudelist)
- C. Temperatuuriseadete nupp

Lükkamis-tõmbamisnupud

(vastavalt mudelile)

Vajutage kergelt nupule, kuni see välja hüppab, seejärel keerake seda.



HOIATUS!

Peale igat kasutuskorda keerake nupp tagasi „väljas“ asendisse ja lükake sisse tagasi. Uputatavaid nuppe saab sisse tagasi lükata vaid „väljas“ asendis.

Seadme varustus

Märgutuled

(vastavalt mudelile)

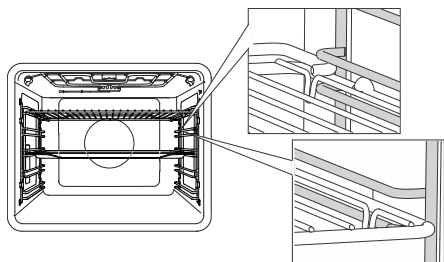
Märgutuli: näitab küttekeha tööd. Kui küttekehad töötavad, siis tuli põleb (väljalülitustaimerita seadmel)

Temperatuuri märgutuli: see tuli põleb, kui ahju küttekehad töötavad ning kustub, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.

Juhikud

- Juhikud võimaldavad toitu valmistada või küpsetada resti viiel kõrgusel.
- Juhikute kõrgusastmeid, kuhu resti saab sisestada, loetakse alt üles.
- Juhikute tasemed 4 ja 5 on ette nähtud grillimiseks/röstimiseks.
- Seadme sisestamisel peaks see õigesti pöörlema.

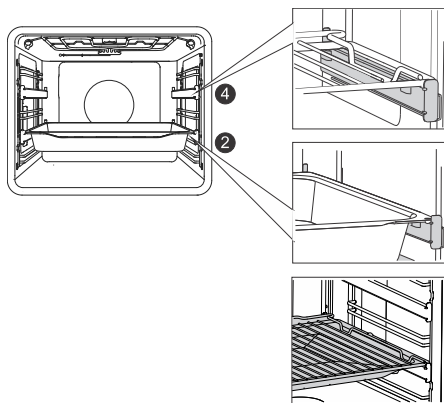
Traatjuhikud



Juhtkaablite puhul sisestage alati traat-/võrerest ja küpsetusplaadid iga juhiku taseme ülemise ja alumise osa vahele.

Fikseeritud väljatõmmatavad juhikud

(vastavalt mudelile)



Tasemele 2 ja 4 võib paigaldada väljatõmmatavad juhikud.

Fikseeritud väljatõmmatavate juhikute korral pange rest või küpsetusplaat juhikule. Võite asetada traatresti otse küpsetusplaadile (madal või sügav universaalne küpsetusplaat) ja panna mõlemad samale juhikule; sellisel juhul toimib küpsetusplaat tilgaalusena.

Klõpsatavad väljatõmmatavad juhikud

(vastavalt mudelile)



Klõpsuga väljatõmmatava juhiku saab sisestada mistahes ruumi kahe juhtmejuhiku vahele. Asetage juhik sümmeetriliselt ahjuõone vasakul ja paremal küljel olevatele juhtmejuhikutele. Esmalt ühendage juhiku ülemine klamber juhtmejuhiku juhtme alla. Seejärel vajutage alumine klamber õigesse asendisse kuni kuulete KLÕPSU.

MÄRKUS. Juhikuid saab kinnitada mis tahes kõrgusele juhikute kahe taseme vahel.



TEAVE!

Klõpsatavat väljatõmmatavat juhikut ei saa paigaldada fikseeritud kahe tasemega osalisele pikendusele. Neid saab siiski paigaldada ühe tasemega osaliselt pikendatavatele juhikutele tasemetel 3–4 ja 4–5.

Veenduge, et väljatõmmatav juhik pöörleks õigesti ja pikeneks väljapoole, st ahjust välja.

Ahju ukse lüliti

(vastavalt mudelile)

Kui ahju uks avatakse ahju töötamise ajal, lülitab lüliti ahjuõones küttekeha ja ventilaatori välja. Kui uks on suletud, lülitab lüliti seadme uuesti sisse.

Jahutusventilaator

Seade on varustatud jahutusventilaatoriga, mis jahutab korpust, ust ja seadme juhtseadet. Pärast ahju väljalülitamist töötab jahutusventilaator ahju jahutamiseks veel lühikese aja.

Ahju seadmed ja tarvikud

(vastavalt mudelile)



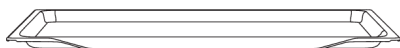
TRAASTREST kasutatakse

grillimiseks/rõstimiseks või küpsetatava toidu panni, küpsetusplaadi või küpsetusnõu toena.



TEAVE!

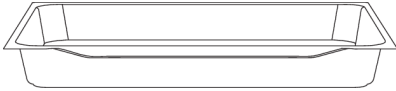
Resti võrgul on turvariiv. Seetõttu tuleb ahjust välja tõmmates võrrestitusi eestpoolt natuke üles tõsta.



MADAL KÜPSETUSPLAAT kasutatakse lamedate ja väikeste tainast toodete valmistamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**HOIATUS!**

Madal küpsetusplaat võib ahjus soojenedes deformeeruda. Kui see maha jahtub, võtab see algkuju tagasi. Selline deformeerumine ei mõjuta selle funktsionaalsust.

**UNIVERSAALNE KÜPSETUSPLAAT**

kasutatakse köögiviljade röstimiseks ja mahlakate tainastoodete küpsetamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**TEAVE!**

Ärge kunagi sisestage universaalset sügavat küpsetusplaati küpsetamise ajaks esimesse juhikusse.

**HOIATUS!**

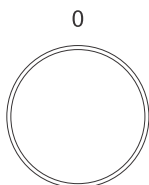
Seade ja mõned juurdepääsetavad osad kipuvad toiduvalmistamise ajal kuumaks minema.

Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage ahjust tarvikud ja kõik pakendid (papp, vahtpolüstürool).
- Pühkige ahju tarvikud ja sisustus niiske lapiga üle. Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi lappe või puhastusvahendeid.
- Kuumutage tühja ahju umbes ühe tunni jooksul, nii et ülemine ja alumine küttesüsteem on temperatuuril 250 °C. Tunnete iseloomulikku uue ahju lõhna; seega õhutage selle protsessi ajal ruumi põhjalikult.

Seadistuste valimine

TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK



TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI valimiseks pöörake VALITSAT (vasakule ja paremale) (vt programmide tabelit).















TEAVE!


Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

| Sümbol | Kasutamine |
|--------|--|
| | AHJU KIIRE EELSOJENDUS Seadistatud temperatuuri võimalikult lühikese aja jooksul saavutamiseks. Kui ahi on soojenenud soovitud temperatuurini, on soojendamise protsess lõpule viidud. Sellele järgneb süsteemi seadistus, mida soovite toidu valmistamiseks kasutada. See funktsioon ei sobi toidu valmistamiseks. |
| | ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTESEADE¹⁾ Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel riulil, sufleede valmistamiseks ja küpsetamiseks madalatel temperatuuridel (aeglane toiduvalmistamine). |
| | Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja paremat krõbedust |
| | SUUR GRILL VENTILAATORIGA Linnuliha ja suuremate lihalõikude röstimiseks rösteri all. |
| | INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÕHKKÜPSETUS)¹⁾ See toiduvalmistamise meetod annab tulemuseks krõmpsuva kooriku ilma lisatud rasvata. Tegemist on kiirtoidu praadimise tervisliku versiooniga, kus küpsetatud toidus on vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud toodete jaoks, mis on valmis praadimiseks (friikartulid, kananagitsad). Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja krõmpsuvust. |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

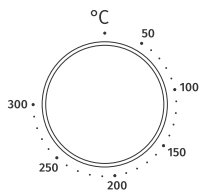
| Sümbol | Kasutamine |
|---|--|
|  | KUUM ÕHK ¹⁾ Kuum õhk võimaldab paremat kuuma õhu voolu ümber toidu. Sel viisil kuivatab see pealispinda ja loob paksema kooriku. Kasutage seda süsteemi liha, kondiitritoodete ja köögiviljade valmistamiseks ning toidu kuivatamiseks ühel riulil või samaaegselt mitmel riulil. Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja krõmpsuvust. |
|  | |
|  | ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA ¹⁾ Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks (aeglane küpsetamine). Tänu auru sissepritsele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus. |
|  | |
|  | ALUMINE KÜTTESEADE Kasutage seda süsteemi toiduvalmistamise protsessi lõpus, et pruunistada oma rooga põhja alt. Süsteem sobib ka toiduvalmistamiseks veevannil. |
|  | SUUR GRILL Kasutage seda süsteemi, et grillida suures koguses lamea kujuga toitu nagu röstsai, lahtised võileivad, grillvorstid, kala, vardad jne, samuti gratäänide valmistamiseks ja koorikute pruunistamiseks. Ahju sisemuse ülaosasse paigaldatud kütteseadmed soojendavad ühtlaselt kogu pinda. Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C. |
|  | |
|  | AEGLANE KÜPSETAMINE ²⁾ Liha, kala ja kondiitritoodete aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel riulil. See toiduvalmistamise meetod jätab lihale suurema veesisalduse, mistõttu see on mahlasem ja pehmem, samas kui kondiitritooded on ühtlaselt pruunistunud/küpsenud. Seda süsteemi kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C. |
|  | PITSASÜSTEEM See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riulil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv. |
|  | KÜLMUTATUD TOITUDE RÖSTIMINE See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul, ilma eelsoojenduseta. Optimaalne eelnevalt küpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade jaoks. |
|  | SULATAMINE Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (koogid, kondiitritooded, sai, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad) kontrollitud sulatamiseks. Sulatamisprotsessi ajal pöörake toitu ümber, segage seda ja eraldage kõik kokkukülmunud tükid. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks soovitame liha ja muud õrna tekstuuriiga toitu sulatada aeglaselt külmikus. |
|  | PUHASTAMINE – AQUA CLEAN See programm hõlbustab plekkide eemaldamist ahjust. |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Sümbol | Kasutamine |
|---|--|
|  | AHJU VALGUSTUS: Ahju tuli lülitatakse sisse, kui süsteem on valitud või kui nupp on pööratud valgustusasendisse. |

- ¹⁾ *☞ Nende süsteemidega saate küpsetusprotsessile lisada auru. Süsteemi valimisel töötab põhifunktsioon. Veega küpsetusplaadi kasutamisel muudetakse funktsioon küpsetamiseks koos auru lisamisega (vt peatükki Töö alustamine).*
- ²⁾ *Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.*

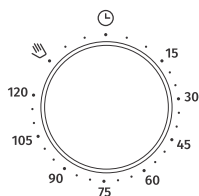
TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI SEADISTAMINE



Keerake nuppu, et valida soovitud TEMPERATUUR.


TAIMERI FUNKTSIOONID

(vastavalt mudelile)




VÄLJALÜLITAMISE TAIMER (taimerilüliti) Esmalt valige toiduvalmistamise süsteem ja temperatuur. Määrake aeg, pöörates nuppu päripäeva. Kui määratud aeg lõpeb, lülitatakse valitud süsteem välja.

TEAVE!

Kui te ei soovi taimerilüliti kasutada või kui aeg on lühem kui 15 minutit või pikem kui 120 minutit, siis on soovitatav käsitsi seadistamine. Keerake nuppu vasakule kuni sümbolini . Asendis „0“ ahi ei tööta.

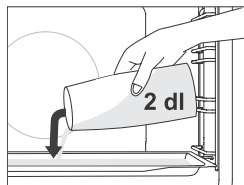
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine

10 sekundi pärast, kui süsteem, temperatuur ja taimerilüliti on seadistatud, hakkab ahi tööle.

Taimeri funktsiooniga mudelites valige küpsetusaeg või pöörake väljalülitamise taimer käsitsi (kää) asendisse  .

TEAVE!

Küpsetusprotsessi ajal saate muuta SÜSTEEMI, TEMPERATUURI ja TAIMERIFUNKTSIOONE.



Küpsetamine auru lisamisega

Aurude sissepritse põhjustab pinna paremat pruunistumist ja annab krõmpsuvama kooriku.

Süsteemides, **kus saab auru lisada või süstida**, asetage madal küpsetusplaat kõige madalamal asuvasse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit järgmisele tasandile ja käivitage süsteem.

TEAVE!

Kui kasutate sügavat küpsetusplaati, sisestage see ühe taseme võrra kõrgemale, kui on soovitatud seadistuste tabelis.

Funktsiooni optimaalseks toimimiseks ärge avage ahju ust ega lisage toiduvalmistamise ajal vett.

Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine

Keerake TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI VALIKU NUPP ja TEMPERATUURINUPP asendisse „0”. Kostab helisignaali.

TEAVE!

Pärast ahju kasutamist võib kondensaadikanalisse (ukse alla) jääda veidi vett. Pühkige kanal käsna või lapiga üle.

Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks
























- Eemaldage küpsetamise ajal ahjust kõik mittevajalikud seadmed.
- Kasutage kuumakindlaid mittepeegeldavast materjalist seadmeid (kaasasolevad küpsetusplaadid, kandikud ja nõud, emailiga kaetud kööginõud, karastatud klaasist kööginõud). Heledad materjalid (roostevaba teras või alumiinium) peegeldavad soojust. Seetõttu on nende kasutamisel toiduainete termiline töötlemine vähemtõhus.
- Sisestage küpsetusplaadid ja alused alati juhikute lõpuni välja. Restil küpsetades pange küpsetusnõud või alused resti keskele.
- Toidu optimaalseks valmistamiseks soovitame järgida toiduvalmistamise tabelis toodud juhiseid. Valige madalaim näidatud temperatuur ja lühim näidatud küpsetusaeg. Kui see aeg saab läbi, kontrollige tulemust ja kohandage seejärel seadeid vastavalt vajadusele.
- Kui see pole just hädavajalik, ärge küpsetamise ajal ahju ust avage.
- Ärge asetage küpsetusplaate otse ahju põhjale.
- Ärge kasutage seadme töötamise ajal universaalset sügavat küpsetusplaati 1. juhiku tasemel.
- Ärge katke ahjuõone põhja ega traatrestri alumiiniumfooliumiga.
- Pikemate toiduvalmistamise programmide kasutamisel võite ahju välja lülitada umbes 10 minutit enne toiduvalmistamise aja lõppu ja kasutada toidu lõplikuks valmimiseks ahju kogunenud soojust.
- Pange küpsetusnõud alati restile.
- Kui küpsetate korraga mitmel tasemel, pange universaalne sügav küpsetusplaat madalamale tasemele.
- Kui küpsetate vanemate kokaraamatute retseptide järgi, kasutage alumist ja ülemist küttekeha (nagu tavapärases ahjus) ja seadistage temperatuur 10 °C võrra retseptis näidatud madalamaks.
- Kui kasutate pärgamentpaberit, veenduge, et see oleks vastupidav kõrgetele temperatuuridele. Kärpige seda alati vastavalt olukorrale. Pärgamentpaber takistab toidu kleepumist küpsetusplaadile ja muudab toidu küpsetusplaadilt eemaldamise lihtsamaks.
- Suurema veesisalduse ja suuremate lihalõikude või saiakeste küpsetamisel tekib ahjus palju auru, mis omakorda võib ahju uksele kondenseeruda. See on tavaline nähtus, mis ei mõjuta seadme tööd. Pärast küpsetamist pühkige uks ja ukseklaas kuivaks.
- Küpsetades otse restil, sisestage universaalne sügav alus ühe taseme võrra madalamale, et see toimiks tilgasalusena.

Ahju kiire eelsoojendamine: Kuumutage ahju ainult siis, kui seda nõuab käesolevas kasutusjuhendis toodud retsept. Kui kasutate kiire eelsoojendamise funktsiooni, ärge pange toitu ahju enne, kui ahi on täielikult soojenenud. Temperatuur mõjutab oluliselt lõpptulemust. Kiiret eelsoojendamist soovitatakse õrnade lihalõikude (välisfilee) ning pärmijuuuretisega ja biskviittaina puhul, mis vajavad lühemat küpsetusaega. Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seetõttu soovitame võimaluse korral valmistada mitu rooga järjest või korraga mitu rooga.

Õrnküpsetus – GentleBake: võimaldab aeglast ja kontrollitud küpsetamist madalal temperatuuril. Lihamahlad jaotuvad ühtlaselt ning liha jääb mahlane ja pehme. SlowBake'i aeglane küpsetusmeetod sobib õrnade kondita lihalõikude jaoks. Enne aeglast küpsetamist pruunistage liha praepannil põhjalikult igast küljest.

Toiduvalmistamise tabel





























MÄRKUS: Nõud, mis nõuavad täielikult eelsoojendatud ahju, on tabelis näidatud ühe tärniga * .
 Nõud, mille jaoks piisab 5-minutilise eelsoojendustsüklist, on tabelis näidatud kahe tärniga ** .
 Sellisel juhul ärge kasutage kiiret eelsoojendusrežiimi.

| Roog |  |  |  °C |  min |
|---|---|--|--|---|
| SAIAKESED JA PAGARITOOTED | | | | |
| Vormisaiakesed/koogid | | | | |
| Biskviitkook | 3 |  | 150 | 30-40 |
| täidisega pirukas | 1 |  | 170 | 90-120 |
| marmorkook | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| pärmiga kergitatud tainast kook, Gugelhupf (vormikook, keeks) | 2 |  | 170-180 | 45-55 |
| lahtine pirukas, kook | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| šokolaadikook | 2 |  | 170-180 | 30-35 |
| saiakesed küpsetusplaatidel ja -alustel | | | | |
| strudel | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| strudel, külmutatud | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| rullbiskviit | 3 |  + küpsetusplaat veega | 170-180 * | 13-18 |
| Buchteln | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| küpsised | | | | |
| muffinid | 3 |  | 160 * | 20-30 |
| muffinid, 2 tasemel | 2, 4 |  | 145 | 40-50 |
| pärmiga kergitatud väikeküpsis | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| pärmiga kergitatud väikeküpsis, 2 tasemel | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| lehttainas | 3 |  | 170 | 30-40 |
| lehttainas, 2 tasemel | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| küpsised | | | | |
| pagarikoti abil valmistatud küpsised | 3 |  | 140 | 30-40 |
| pagarikoti abil valmistatud küpsised, 2 tasemel | 2, 4 |  | 140 | 45-55 |
| pagarikoti abil valmistatud küpsised, 3 tasemel | 1, 4, 5 |  | 145 * | 50-60 |


























Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog | | | °C | min |
|---|------|---------------------------------|-----------|---------|
| küpsised | 3 | | 140 | 20-30 |
| küpsised, 2 tasemel | 2, 4 | | 150-160 * | 20-25 |
| besee | 3 | | 80-100 * | 120-150 |
| besee, 2 tasemel | 2, 4 | | 80-100 * | 120-150 |
| makroonid | 3 | | 130-140 * | 15-20 |
| makroonid, 2 tasemel | 2, 4 | | 130-140 * | 15-20 |
| leib/sai | | | | |
| taina kergitamine | 2 | | 40-45 | 30-45 |
| leib/sai küpsetusplaadil | 2 | + küpsetusplaat veega | 190-200 | 40-55 |
| leib/sai küpsetusplaadil, 2 tasemel | 2, 4 | | 190-200 * | 40-55 |
| vormileib/-sai | 2 | | 190-200 | 30-45 |
| vormileib/-sai, 2 tasemel | 2, 4 | | 200-210 | 30-45 |
| lameleib/-sai (focaccia) | 2 | | 270 | 15-25 |
| värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed) | 3 | + küpsetusplaat veega | 200-210 | 10-15 |
| värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed), 2 tasemel | 2, 4 | | 200-210 * | 15-20 |
| röstsai/-leib | 5 | | 230 | 4-7 |
| lahtised võileivad | 5 | | 230 | 3-5 |
| pitsa ja muud road | | | | |
| pitsa | 1 | | 300 * | 4-7 |
| pitsa, 2 resti tasemel | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |
| külmutatud pitsa | 2 | | 200-220 * | 10-25 |
| külmutatud pitsa, 2 tasemel | 2, 4 | | 200-220 * | 10-25 |
| soolane pirukas, quiche | 2 | | 190-200 | 50-60 |
| burek | 2 | | 180-190 | 40-50 |
| LIHA | | | | |







Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog |  |  | °C | min |
|--|---|---|-----------|---------|
| veise- ja vasikaliha | | | | |
| veisepraad (puusatükk, ristluutükk), 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 130-160 |
| keedetud veiseliha, 1,5 kg | 2 |  | 200-210 | 90-120 |
| seljatükk, keskmise küpsusastmega, 1 kg | 2 |  | 170-190 * | 40-60 |
| veisepraad, aeglaselt küpsetatud | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| veisesteigid, valmis küpsetatud, paksus 4 cm | 4 |  | 220-230 | 25-30 |
| burgerid, paksus 3 cm | 4 |  | 220-230 | 25-35 |
| vasikapraad, 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 120-150 |
| sealiha | | | | |
| seapraad, rümp, 1,5 kg | 3 |  | 170-180 | 90-110 |
| seapraad, kints, 1,5 kg | 3 |  | 180-190 | 120-150 |
| seafilee, 400 g | 2 |  | 80-100 * | 80-100 |
| seapraad, aeglaselt küpsetatud | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| searibid, aeglaselt küpsetatud | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| seakarbonaad, paksus 3 cm | 4 |  | 220-230 | 20-25 |
| kodulinnuliha | | | | |
| perutnina, 1,2–2,0 kg | 2 |  | 200-220 | 60-80 |
| linnuliha täidisega, 1,5 kg | 2 |  | 170-180 | 80-100 |
| kodulinnuliha, rinnatükk | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| kana | 3 |  | 210-220 | 30-45 |
| kanatiivad | 4 |  | 210-220 | 30-45 |
| kodulinnuliha, rinnatükk, aeglaselt küpsetatud | 3 |  | 100-120 * | 60-90 |
| liharoad | | | | |
| pikkpoiss, 1 kg | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| grillvorstid, bratwurst | 4 |  | 230 ** | 8-15 |
| KALA JA MEREANNID | | | | |
| terve kala, 350 g | 4 |  | 230-240 | 12-20 |
| kalafilee, paksus 1 cm | 4 |  | 220-230 | 8-12 |
| kalasteik, paksus 2 cm | 4 |  | 220-230 | 10-15 |
| kammkarbid | 4 |  | 230 * | 5-10 |
| krevetid | 4 |  | 230 * | 3-10 |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog |  |  | °C | min |
|---|---|--|-----------|-------|
| KÖÖGIVILJAD | | | | |
| ahjukartulid, lõigud | 3 |  | 210-220 * | 30-40 |
| ahjukartulid, poolitatud | 3 |  + küpsetusplaat veega | 200-210 * | 40-50 |
| täidisega kartul (munderkartul) | 3 |  | 190-200 | 30-40 |
| friikartulid, kodused | 4 |  | 210-220 * | 20-30 |
| köögiviljasegu, lõigud | 3 |  + küpsetusplaat veega | 190-200 | 30-40 |
| täidisega köögiviljad | 3 |  | 190-200 | 30-40 |
| TAVATOOTED – KÜLMUTATUD | | | | |
| friikartulid | 3 |  | 210-220 | 20-25 |
| friikartulid, 2 tasemel | 2, 4 |  | 190-210 | 30-40 |
| Kanamedaljonid | 4 |  | 210-220 * | 12-17 |
| Kalapulgad | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| lasanje, 400 g | 2 |  | 200-210 | 30-40 |
| tükeldatud köögiviljad | 2 |  | 190-200 | 20-30 |
| sarvesaiad | 3 |  | 170-180 | 18-23 |
| KÜPSETATUD MAGUSTOIDUD, SUFLEED JA GRATÄÄNID | | | | |
| kartulimoussaka | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| lasanje | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| küpsetatud magustoit | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| magus suflee | 2 |  | 160-180 * | 35-45 |
| gratineeritud road | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| täidisega tortillad, enchilada | 2 |  | 180-200 | 20-35 |
| grilljuust | 4 |  | 230 ** | 6-9 |
| MUU | | | | |
| säilitamine | 2 |  | 180 | 30 |
| steriliseerimine | 3 |  | 125 | 30 |
| toiduvalmistamine veevannis (bain-marie) | 2 |  | 150-170 * | / |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog |  |  |  °C |  min |
|-----------------------|---|---|--|---|
| uuesti soojendamine | 3 |  | 60-95 | / |
| taldriku soojendamine | 2 |  | 75 | 15 |

Hooldus ja puhastamine



HOIATUS!

Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni seade jahtub.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada.

Puhastamise hõlbustamiseks on ahjuõõn ja küpsetusplaat ja alus kaetud spetsiaalse emailiga sileda ja vastupidava pinna tagamiseks.

Puhastage seadet regulaarselt ning suurema mustuse ja katlakivi eemaldamiseks kasutage sooja vett ja nõudepesuvahendit. Kasutage puhast pehmet lappi või käsna.

Seadme välimus: mustuse eemaldamiseks kasutage kuumat seebivahtu ja pehmet lappi, seejärel pühkige pinnad kuivaks.

Seadme sisemus: raske mustuse ja tahma eemaldamiseks kasutage tavalisi ahjupuhastusvahendeid. Selliste puhastusvahendite kasutamisel pühkige seadet põhjalikult niiske lapiga, et eemaldada kõik puhastusjäätgid.

Lisatarvikud ja juhikud: puhastage kuumat seebivahu ja niiske lapiga. Raskesti eemaldatava mustuse puhul soovime kasutada eelnevat leotamist ja harjamist.

Kui puhastamise tulemu ei rahulda, korrake puhastamise protsessi.



TEAVE!

Ärge kunagi kasutage tugeva toimega või abrasiivseid puhastusvahendeid ja tarvikuid (abrasiivsed käsnad ja pesuained, pleki- ja rooste-eemaldid, klaaskeraamiliste pliitide kaabitsad).

Ahju seadmed on nõudepesumasinas pestavad.

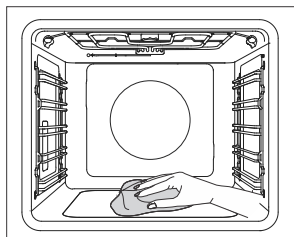
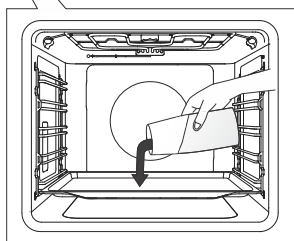
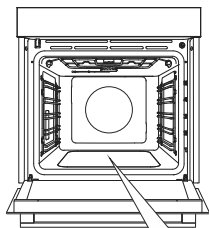
Toidujäätgid (rasv, suhkur, valk) võivad seadme kasutamise ajal süttida. Seetõttu eemaldage enne iga kasutust ahju sisemusest ja tarvikutest suurem mustus.

Aqua Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks


See programm lihtsustab plekkide eemaldamist ahju sisemusest.

Funktsioon on kõige tõhusam, kui seda kasutatakse regulaarselt pärast iga kasutuskorda.

Enne puhastusprogrammi käivitamist eemaldage ahju sisemusest kõik suured nähtavad mustuse ja toidujäägid.




1 Asetage madal küpsetusplaat esimesele siintasandile ja valage sellele 0,4 liitrit kuuma vett.

2 Keerake TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI NUPP asendisse Aqua Clean . Seadistage TEMPERatuurINUPP temperatuurile 80 °C.

3 Käivitage programm pooleks tunniks.

4 Kui programm on lõpuni viidud, eemaldage ettevaatlikult küpsetusplaat, kasutades ahjukindaid (küpsetusplaadil võib olla veel vett). Eemaldage plekid niiske lapi ja seebiveega. Pühkige seadet põhjalikult niiske lapiga, et eemaldada kõik puhastusjääd.

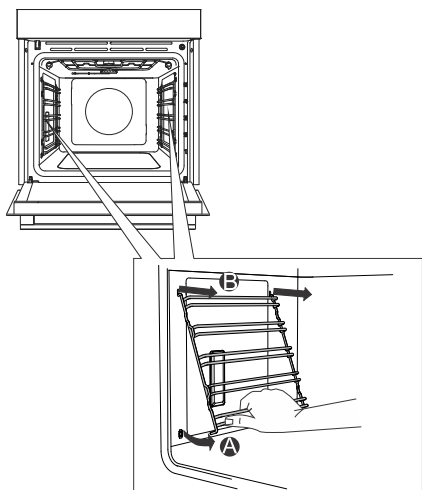
 **TEAVE!**

Kui puhastusprotsess ei olnud edukas (eriti raske mustuse korral), siis korrake seda.

 **HOIATUS!**


Kasutage Aqua Clean süsteemi, kui ahi on täielikult jahtunud.

Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine



A Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

B Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.

 **TEAVE!**
Juhikute eemaldamisel jälgige, et emailkiht viga ei saaks.

Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine



1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).

2 Ahju uks on hingede külge kinnitatud spetsiaalsete tugede abil, mis sisaldavad ka turvakange. Pöörake turvakange ukse suunas 90°. Sulgege uks aeglaselt 45° nurga all (täielikult suletud ukse asendi suhtes); siis tõstke uks üles ja tõmmake see välja.

Ahju **ukse klaasipaneeli** saab puhastada seestpoolt, kuid see tuleb kõigepealt seadme uksest eemaldada. Esmalt toimige vastavat punktile 2, kuid ärge klaasi eemaldage.

3 Eemaldage õhujuhik. Hoidke ust kätega vasakult ja paremalt küljelt. Eemaldage see kergelt enda poole tõmmates.

4 Hoidke ukse klaasi ülemisest servast ja eemaldage see. Teise ja kolmanda klaaspinna puhul toimige samamoodi (olenevalt mudelist).

5 Klaaside tagasi paigaldamiseks järgige vastupidist järjekorda.

💡 TEAVE!

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

⚠ HOIATUS!

Ahju ukse hinge sulgemiseks võib vaja olla märkimisväärset jõudu. Seetõttu pöörake seadme ukse paigaldamisel või eemaldamisel mõlemad kaitsekangid alati toe peale.

Ukse vaikne sulgemine ja avamine

(vastavalt mudelile)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis summutab ukse sulgemisjõu, alustades 75kraadise nurga alt. See võimaldab ust lihtsalt, vaikselt ja õrnalt avada ja sulgeda. Piisab õrnast surumisest (15° nurga all suletud ukse asendi suhtes), et uks sulguks automaatselt ja vaikselt.

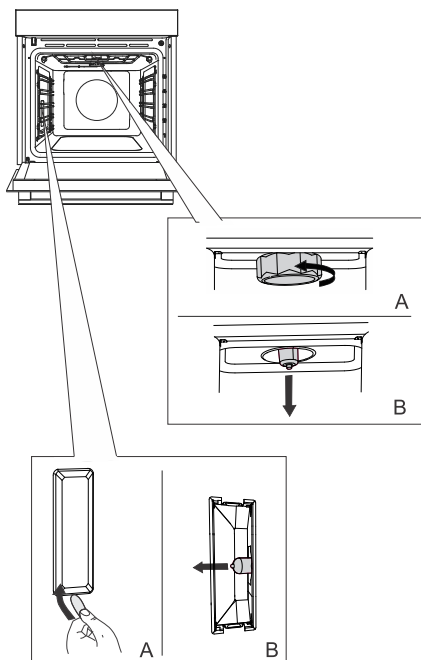
⚠ HOIATUS!

Kui ukse sulgemiseks rakendatav jõud on liiga tugev, väheneb süsteemi mõju või süsteemist võidakse ohutuse nimel mööda minna.

Lambi vahetamine

Pirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne piri vahetamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



1 Keerake kate lahti ja eemaldage see (vastupäeva). Eemaldage halogeenpirn.

2 Kätte eemaldamiseks kasutage lamedat plasttööriista. Eemaldage halogeenpirn.



TEAVE!

Ärge kahjustage emailikihti.

Enda põletamise vältimiseks kasutage kaitsevahendeid.



HOIATUS!

Asendage lambipirn ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.

Rikkeotsingu ja tõrgete tabel

Erihoiatused ja veateated

Garantiiperioodi ajal tohivad mistahes remonti teostada vaid volitatud hooldustöökojad.

Enne mistahes remondi alustamist kontrollige, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud, selleks eemaldage kaitse või tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja.

Seadme omavoliline remont võib tekitada elektrilöögi ja lühise ohtu; seetõttu ärge seda tehke. Jätke selline töö asjatundja või hooldustehniku hooleks.

Seadme kasutamisel tekkivate väikeste probleemide korral vaadake sellest juhendist, kas saate probleemi ise lahendada.

Kui seade ei tööta korralikult või on sobimatu kasutamise või käsitlemise tõttu üldse ebapiisav, ei ole hooldustehniku kohalekutsumine tasuta isegi garantiiaja jooksul.

Hoidke juhised hiljem kasutamiseks alles ja andke need üle seadme edaspidistele omanikele või kasutajatele.

Järgnevalt on toodud mõned soovitusel lihtsamate probleemide kõrvaldamiseks.

| Probleem/viga | Põhjus |
|---|--|
| Teie kodu peakaitse põleb sageli läbi. | Kutsuge hooldustehnik. |
| Ahju valgustus ei tööta. | Ahju lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud jaotises „Pirni vahetamine“. |

Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme valesst ühendamisest või kasutamisest tulenevat remonti ega garantiinõudeid. Sel juhul tasub kasutaja remondikulud ise.

Utiliseerimine



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

Sümbol tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi ära visata olmeprügi hulka. See tuleb üle anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Kandes hoolt selle seadme korrektse **kasutusest kõrvaldamise** eest, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida võib põhjustada selle seadme vale jäätmekäitlus. Selle seadme utiliseerimise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun võtke ühendust oma kohaliku omavalitsusega, majapidamisjäätmete kogumise teenistusega või kauplusega, kust te seadme soetasite.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

Toiduvalmistamise test



















EN60350-1: Kasutage ainult tootja tarnitud varustust.


Sisestage küpsetusplaat alati lõpuni traatjuhiku lõppasendisse. Asetage vormidesse küpsetatud saiakesed või koogid nagu pildil näidatud.

* Eelsoojendage seadet kuni see saavutab seadistatud temperatuuri. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

** Eelsoojendage seadet 10 minutit. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

*** Keerake pärast 2/3 toiduvalmistamisaja möödumist.

| KÜPSETAMINE | | | | | | |
|-------------------------------|---|---|---|---------|--------|---|
| Roog | Varustus | hallitus asukoht |  | °C | min |  |
| küpsised – üks rest | madal küpsetusplaat | | 3 | 140 | 30-40 |  |
| küpsised – üks rest | madal küpsetusplaat | | 3 | 150 | 30-40 |  |
| küpsised – kaks resti/taset | madal küpsetusplaat | | 2, 4 | 140 | 45-55 |  |
| küpsised – kolm resti/taset | madal küpsetusplaat | | 1, 4, 5 | 135 | 50-60 |  |
| muffinid – üks rest | madal küpsetusplaat | | 3 | 160 * | 20-30 |  |
| muffinid – üks rest | madal küpsetusplaat | | 3 | 160 | 30-40 |  |
| koogikesed – kaks resti/taset | madal küpsetusplaat | | 2, 4 | 145 | 40-50 |  |
| muffinid – kolm resti/taset | madal küpsetusplaat | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Biskviitkook | ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest | | 1 | 150 | 45-55 |  |
| Biskviitkook | ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest | | 3 | 160 | 45-55 |  |
| biskviit – kaks resti/taset | 2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 26cm/traatrest |  | 2, 4 | 160 ** | 45-55 |  |
| õunakook | 2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest |  | 1 | 170 | 90-120 |  |
| õunakook | 2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest |  | 2 | 170 | 80-110 |  |

| PRAADIMINE | | | | | | |
|---------------------------------|--|---------------------|---|-----|-----------|--------------------------|
| Roog | Varustus | hallitus asukoht |  | °C | ⌚ min | <input type="checkbox"/> |
| röstsai/-leib | traatrest | | 5 | 230 | 4-7 | ▼▼▼▼ |
| pljeskavica (hakklihakotlet) | traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena | | 5 | 230 | 20-35 *** | ▼▼▼▼ |

gorenje



843357-a11

CE