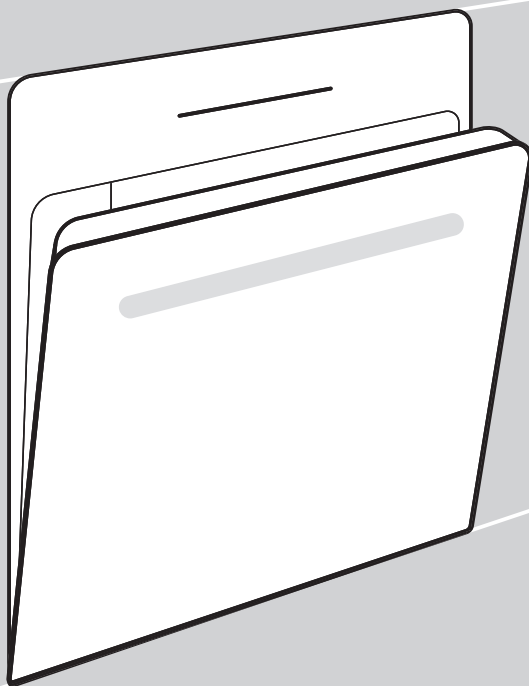


gorenje

ET

EE

**INTEGREERITUD AHJU
KASUTUSJUHEND**



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
Ahju ohutu ja õige kasutamine pürolüütilise puhastamise ajal	5
Muud tähtsad ohutushoiatused	6
Kodumasina kirjeldus	8
Andmesilt – tooteteave	8
Juhtseade	9
Lükkamis-tõmbamisnupud	9
Seadme varustus	10
Juhikud	10
Ahju ukse lüliti	11
Jahutusventilaator	11
Ahju seadmed ja tarvikud	11
Enne esmakordset kasutamist	13
Esmakordne sisselülitamine	13
Seadistuste valimine	14
TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK	14
TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI SEADISTAMINE	15
AJAFUNKTSIOON	16
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine	18
Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine	18
Üldiste seadistuste valimine	20
Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks	22
Toiduvalmistamise tabel	23
Toiduvalmistamine temperatuurianduriga	27
Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste	28
Hooldus ja puhastamine	29
Automaatne ahjupuhastus – pürolüüs	29
Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine	31
Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine	32
Lambi vahetamine	33
Rikkeotsingu ja tõrgete tabel	34
Erihoiatused ja veateated	34
Utiliseerimine	35
Toiduvalmistamise test	36

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 kodumasinat puhul) ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

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.

Kasutage ainult selles ahjus kasutamiseks soovitatavat temperatuuriandurit.

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 vooluvõrgust eemaldatud, et hoida ära võimaliku elektrilöögi.

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

Ahju ohutu ja õige kasutamine pürolüütilise puhastamise ajal

Enne pürolüütilist puhastamist tuleb seade sobivalt ette valmistada (vt peatükki „Ahju automaatne puhastamine – pürolüüs“).

Enne puhastusprotsessi alustamist eemaldage ahjust kõik vedelikupritsmete jäägid ja kõik liikuvad osad.

Automaatse puhastusprotsessi käigus kuumeneb ahi väga kõrgele temperatuurile ja on väga kuum ka välisküljel. Põletuste oht! Hoidke lapsed ahjust eemal.

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.

Soovitame (seadme kaalu tõttu) seadme kandmiseks ja paigaldamiseks kasutada vähemalt kahte inimest.

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 ukseksse, võivad need viga saada, mis omakorda võib tekitada lühise. Seetõttu veenduge, et muude seadmete toitejuhtmed oleksid alati ohutus kauguses.

Kontrollige, et ventilatsiooniavad 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 ilmnedada mitmesuguste tegurite mõjul, näiteks erinevad nurgad, mille all seadmeid vaadatakse, erinevat värvi tausta, materjalide ja ruumi valgustuse tõttu.

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja helistage volitatud teeninduskeskusesse.

Ahju saab ohutult kasutada nii küpsetusplaadi siinidega kui ka ilma.

Ärge hoidke ahjus esemeid, mis võivad ahju sisselülitamisel tekitada ohu.

Ekraanil kuvatav kõrvalekalle päeva kellaajast ei mõjuta seadme toimimist ja võib olla tingitud sageduse kõikumisest elektrivõrgus.

Enne automaatse puhastamise aktiveerimist lugege hoolikalt ja järgige kõiki juhiseid peatükis „Puhastamine ja hooldus“, mis kirjeldab selle funktsiooni õiget ja ohutut kasutamist

Automaatse puhastusprotsessi ajal ärge asetage mitte midagi ahju põhja.

Pürolüütiline puhastamine hõlmab väga kõrgeid temperatuure, mis võivad põhjustada suitsu ja aurude eraldumist toidujääkidest. Soovitame teil tagada kõõgi põhjalik ventileerimine pürolüütilise puhastusprotsessi ajal. Väikesed loomad või lemmikloomad on väga tundlikud ahjude pürolüütilise puhastamise ajal vabanevate aurude suhtes. Soovitame nad köögist pürolüütilise puhastamise ja sellele järgneva põhjaliku ventileerimise ajaks ära viia.

Puhastamise ajal ahjuust mitte avada.

Veenduge, et uksejuhiku lukustamiseks mõeldud avasse ei satuks võõrkehi, kuna see võib takistada ukse automaatset lukustumist ahju puhastamise ajal.

Automaatse puhastamise ajal ärge puudutage ühtegi metallpinda ega seadme osa!

Kui automaatse puhastusprotsessi ajal toimub elektrikatkestus, lõpetatakse programm kahe minuti pärast ja ahjuuks jääb lukustatuks. Uks on lukustub lahti, kui seade tunneb, et temperatuur ahju sisemuse keskosas on langenud alla 150 °C.

Pärast isepuhastumisprotsessi võivad ahju sisemus ja ahjutarvikud värvi muuta ning kaotada oma läike. See ei mõjuta nende funktsionaalsust.



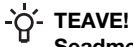
Tähelepanu — pind on pürolüütilise puhastamise ajal kuum



HOIATUS!

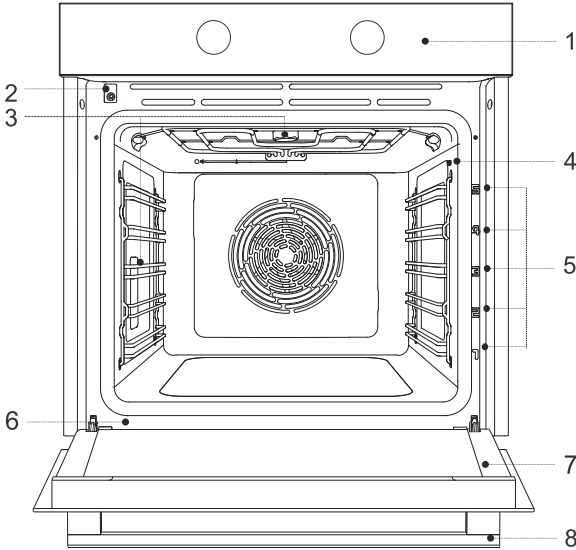
Enne seadme ühendamist lugege instruktsioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

Kodumasin kirjeldus



Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

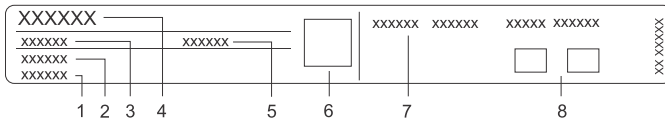
Teie seadme põhivarustusse kuuluvad juhtkaablid, madal küpsetusplaat ja rest.



- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Juhtseade | 5. Riulite tasemed (1–5) |
| 2. Lülitiga ukسلukk | 6. Andmesilt |
| 3. Valgustus | 7. Ahju uks |
| 4. Temperatuuriduri pesa | 8. Ukse käepide |

Andmesilt – tooteteave

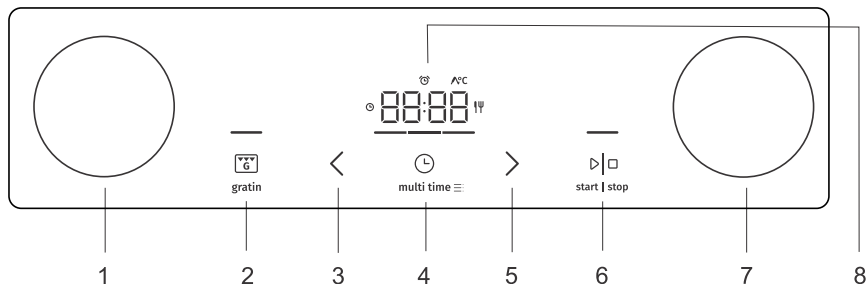
Ahju servale on kinnitatud seadme põhiteavet sisaldav andmesilt.



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

Juhtseade

(vastavalt mudelile)



1. süsteemi valikunupp
2. Gratineerimise, tühistamise või tagasiklahv
3. Väärtuse vähendamise nupp
4. Taimeri funktsiooni ja seadete nupp
5. Väärtuse suurendamise nupp
6. käivita | peata klahv kinnitamiseks, käivitamiseks või peatamiseks/peatamiseks
7. Temperatuuriseadete nupp
8. Näidik

TEAVE!

Nupu reageerimisvõime suurendamiseks puudutage seda suurema sõrmepeinnaga. Iga kord, kui vajutate klahvi, kinnitab seda lühike helisignaal.

Lükkamis-tõmbamisnupud

(vastavalt mudelile)

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

HOIATUS!

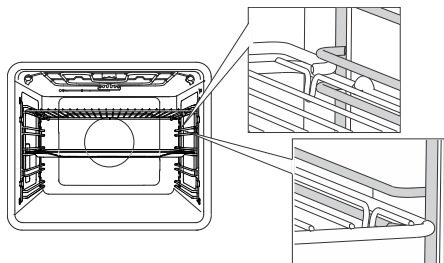
Peale igat kasutuskorda keerake nupp tagasi „väljas“ asendisse ja lükake sisse tagasi. Uputatavaid nuppe saab sisse tagasi lükata vaid „väljas“ asendis.

Seadme varustus

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.

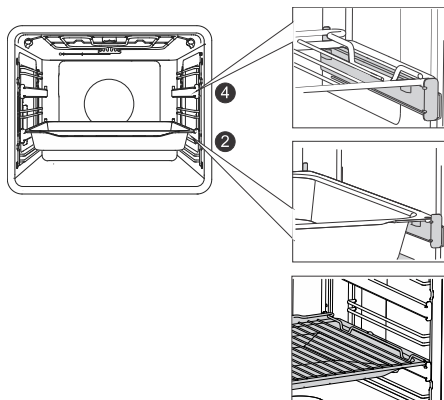
Traatjuhikud



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 ahjuõõne 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 ahjuõõnes küttekeha ja ventilaatori välja. Kui uks on suletud, lülitab lüliti seadme uuesti sisse.



HOIATUS!

Ahju ei ole lubatud kasutada nii, et uks on avatud ja lüliti sees (suletud). Ahi annab veasignaali ja see tuleb lähtestada.

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)



HOIATUS!

Eemaldage ahjust kõik seadmed, sealhulgas restisiinid. Seadmete (üldotstarbelised sügavad või madalad küpsetusplaadid) pürolüüsiga puhastamine on võimalik ainult siis, kui ahi on varustatud täiendavate traatsiinidega (vt peatükki „Kaasasolevate tarvikute puhastamine pürolüüsiga“).

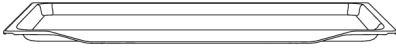


TRAASTREST

kasutatakse grillimiseks/röstimiseks või küpsetatava toidu panni, küpsetusplaadi või küpsetusnõu toena.

**TEAVE!**

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



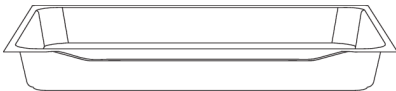
MADAL KÜPSETUSPLAAT kasutatakse lamedate ja väikeste tainast toodete valmistamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**HOIATUS!**

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



. MADALAT PERFOREERITUD KÜPSETUSLEHTE kasutatakse toiduvalmistamiseks süsteemides, mis hõlmavad auru sissepritset ja õhkküpsetust. Perforatsioon parandab õhuvoolu ümber toidu, et tagada krõbedam koorik. Suure vedelikusisaldusega (vesi, rasv) toidu valmistamisel asetage madal küpsetusplaat või üldotstarbeline sügav küpsetusalus ühe astme võrra madalamale, et seda kasutada tilgaanumana.



UNIVERSAALNE KÜPSETUSPLAAT kasutatakse köögiviljade röstimiseks ja mahlakate tainast toodete küpsetamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**TEAVE!**

Ärge kunagi sisestage universaalset sügavat küpsetusplaati küpsetamise ajaks esimesse juhikusse.



Temperatuuri **ANDUR (BAKESENSOR)**.

**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.
- Kuumatage 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.

Esmakordne sisselülitamine

Pärast seadme ühendamist elektrivõrguga või pärast pikemat volukatkestust kuvatakse ekraanil 12:00.

Kõigepealt valige ja kinnitage põhiseaded.

TEAVE!

Saate neid muuta puudutades klahve < või > . Kinnitage soovitud seadistus, vajutades **start** | **stop**. Järgmise seadistuse saate määrata, kui olete eelmise juba määranud ja kinnitanud.



1. AJA SEADISTAMINE

Puudutades klahve < või > saate seadistada kellaaja. Kui hoiate väärtuse seadistusklahvi all kauem, muutuvad väärtused kiiremini.

TEAVE!

Kella hilisemaks seadistamiseks või reguleerimiseks vaadake peatükki Lisafunktsioonid.



2. EKRAANI HÄMARDI

Valguse keskmine intensiivsus on vaikesäte. Märk **brh** ja ekraani valguse intensiivsuse hetkel seadistatud väärtus kuvatakse ekraanil. Puudutage < või > klahvi, et valida ja kinnitada soovitud tase. Valgustugevuse suurendamiseks või vähendamiseks kasutage väärtuse seadistusklahve.



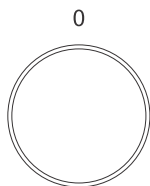
3. HELISIGNAALI TUGEVUS

Keskmine helitugevus on vaikeseadistus. Märki **Vol** ja helisignaali helitugevuse hetkel seadistatud väärtust kuvatakse ekraanil. Puudutage < või > klahvi, et valida ja kinnitada soovitud tase. Helisignaale saab ka välja lülitada.

Kui valitud seadistused on kinnitatud, kuvatakse ekraanil kell (kui süsteemi valikuNUPP on asendis 0).

Seadistuste valimine

TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK



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

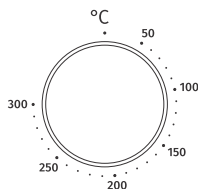
Sümbol	Kasutamine
	KIIRE EELSOOJENDUS Seadistatud temperatuuri saavutamiseks võimalikult lühikese aja jooksul. Kui ahi on kuumenenud valitud temperatuurini, ilmub ekraanile Prht ja kõlab helisignaal. Sellele järgneb süsteemi seadistus, mida soovite oma toidu valmistamiseks kasutada. See funktsioon ei sobi toidu valmistamiseks.
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA¹⁾ Toidu ühtlaseks küpsemiseks ühel restil ja sufleede valmistamiseks.
	SUUR VENTILAATORIGA GRILL¹⁾ Kodulindude ja suuremate lihalõikude röstimiseks röstri all.
	INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÕHUFRITTIMINE)^{1) 2)} Selle toiduvalmistamismeetodi tulemusel saadakse krõbe koorik ilma rasva lisamata. See on tervislik kiirtoidu praadimise versioon, mille puhul on küpsetatud toidus vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud valmistoodete (friikartulid, kananagitsad) praadimiseks. Tänu auru sissepritsele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.
	KUUM ÕHK^{1) 2)} Kuum õhk võimaldab kuuma õhu paremat voolamist toidu ümber. Nii kuivatab see pinna ja tekitab paksema kooriku. Kasutage seda süsteemi liha, saiakeste ja köögiviljade küpsetamiseks ning toiduainete kuivatamiseks ühel või mitmel riulil korraga. Tänu auru sissepritsele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus. Tänu auru sissepritsele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA^{1) 2)} 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.
	SUUR GRILL¹⁾ Selle süsteemi abil saate grillida suures koguses selliseid lamedaid toite nagu röstsai, võileivad, grillvorstid, kala, vardas toit jms, samuti gratineerimiseks ja kooriku pruunistamiseks. Ahjuõhne ülemises osas olevad küttekehad soojendavad kogu pinda ühtlaselt. Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C.

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
	AEGLANE KÜPSETAMINE³⁾ Liha, kala ja saiakeste õrnaks, aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil. See küpsetusmeetod jätab lihasse suurema veesisalduse, muutes selle mahlasemaks ja pehmemaks, samal ajal kui saiakesed pruunistuvad/küpsevad ühtlaselt. Seda süsteemi kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C.
	PITSASÜSTEEM¹⁾ See süsteem on optimaalne suurema veesisaldusega pitsade ja saiakeste küpsetamiseks. Kasutage seda ühel restil küpsetamiseks, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ja oleks krõmpsuvam.
	KÜLMUTATUD TOIDU KÜPSETAMINE¹⁾ See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul ilma eelsoojendamiseta. Optimaalne eelküpsutatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade küpsetamiseks.
	SULATAMINE Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (koogid, kondiitritooted, sai, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad) kontrollitud sulatamiseks. Sulatamisprotsessi ajal pöörake toitu ümber, segage seda ja eraldage kõik kokkukülmunud tükid. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks soovitage liha ja muud õrna tekstuuriga toitu sulatada aeglaselt külmikus.
	PÜROLÜÜS See funktsioon võimaldab ahju sisemuse automaatset puhastamist kõrgel temperatuuril, mis põletab rasvajääke ja muud mustust, põletades need tuhaks.
	AHJU VALGUSTUS Ahju tuli süttib, kui valite süsteemi (välja arvatud juhul, kui valite püroliitilise puhastuse) või kui keerate nupu valgustusasendisse.

- 1) Nendes süsteemides on võimalik kasutada gratineerimise funktsiooni (vt jaotist Toiduvalmistamise alustamine).
- 2) Nende süsteemidega saate küpsetusprotsessile lisada auru. Süsteemi valimisel töötab põhifunktsioon. Veega küpsetusplaadi kasutamisel muudetakse funktsioon küpsetamiseks koos auru lisamisega (vt peatükki Töö alustamine).
- 3) Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.





TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI SEADISTAMINE



Keerake nuppu, et valida soovitud TEMPERATUUR.

AJAFUNKTSIOON

Pöörake esmalt NUPPU, et seadistada SÜSTEEM ja TEMPERATUUR.

	 Ajastatud toiduvalmistamine
	 Viivitatud lõpu määramine
	 Minutilugeja seadistamine



TEAVE!

Viimase 10 minuti jooksul enne seadistatud aja möödumist kuvatakse järelejäänud aeg ühesekundiliste intervallidega.



Küpsetusaja seadistamine

Selles režiimis saate seadistada ahju töötamise kestuse (toiduvalmistamisaeg).

Vajutades < või > saate seadistada soovitud toiduvalmistamisaja. Ahju käivitamiseks puudutage **start I stop**.



Viivitatud lõpu määramine



TEAVE!

Viitkäivitust ei saa grillile ja ventilaatorisüsteemiga grillile seadistada.


Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahjus toitu valmistada teatava aja möödumisel. Asetage toit ahju, seejärel määrake süsteem ja temperatuur. Selle järel määrake programmi kestus ja aeg, millal soovite, et toit valmis oleks.

Näide:

Praegune kellaeg: keskpäev

Toiduvalmistamise aeg: 2 tundi

Toiduvalmistamise lõpp: 18.00

Vajutades < või > saate määrata programmi kestuse  (antud juhul on see 2.00). Puudutades kaks korda **multi time** klahvi, saate valida kellaaja, millal soovite, et teie toit valmiks (antud juhul on see kell 18.00). Kinnitage oma valik. Ekraanil kuvatakse soovitud lõpuaeg (18.00).

Puudutage **käivita I peata** klahvi, et alustada ahju tööd.

Sisselülitamist oodates on ahi osalises ooterežiimis. Näidik on hämardatud ning ventilaatorisüsteem ja ahju valgustus on kogu aeg sisse lülitatud. Ahi lülitub valitud seadistustel automaatselt sisse (antud juhul 16:00 või 4 p.m). Ahi lülitub määratud ajal välja (antud juhul on see 18:00 või 6 p.m).



TEAVE!

Ekraanil vahelduvad toiduvalmistamise lõpuaeg ja kell.

Pärast seadistatud aja möödumist lõpetab ahi automaatselt töötamise. Ekraanil kuvatakse **End**. Kostab helisignaal, mille saate mis tahes klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitatakse helisignaal automaatselt välja.



HOIATUS!


See funktsioon ei sobi toidu jaoks, mille valmistamiseks on vaja ahju eelnevalt soojendada.

Riknevat toitu ei tohiks ahjus pikalt hoida.

Enne selle režiimi kasutamist kontrollige, kas seadme kell on õigesti seadistatud.



Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saab kasutada ahju tööst sõltumatult. Maksimalne võimalik seadistus on 24 tundi. Puudutage korduvalt **multi time** klahvi kuni ekraanil kuvatakse . Vajutades < või > saate seadistada minutilugeja kestuse. Kui seadistatud küpsetusaeg läbi saab, kostab helisignaal, mille saate mis tahes klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitatakse helisignaal automaatselt välja.



TEAVE!

Taimeri funktsiooni seadistamisel saate väärtuse lähtestada, puudutades samaaegselt klahve < ja > .

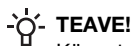
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine



Kriips klahvi **start | stop** kohal vilgub nüüd. Käivitage määratud programm, puudutades seda klahvi. Kui programm töötab, põleb klahvi kohal olev kriips täies ulatuses.

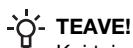
Kuni seatud temperatuuri saavutamiseni liigub kella all olev valgustatud kriips vasakule ja paremale.

Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, kuvatakse ekraanil °C , kostab helisignaali ja kella all olev kriips süttib täies ulatuses.



TEAVE!

Küpsetusprotsessi ajal saate muuta SÜSTEEMI, TEMPERATUURI ja TAIMERIFUNKTSIOONE.



TEAVE!

Kui taimeri funktsiooni pole valitud, kuvatakse ekraanil toiduvalmistamisaeg.

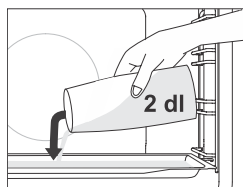


gratin

Extra gratin

Funktsiooni saab käivitada alles pärast seda, kui ahi on töötanud 10 minutit (kriips gratin klahvi kohal on osaliselt/hämaralt valgustatud). Kui funktsioon on kinnitatud, kuvatakse ekraanil küpsetusaeg 10 minutit (10:00). Puudutage < või > klahvi gratääni kestuse seadistamiseks. Funktsiooni saab deaktiveerida ka **gratin** klahviga.

Funktsiooni kasutatakse toiduvalmistamise viimases etapis või kui lisate toidule kastme (vedel), hõõrute toidule kuiva segu või kui soovite pinda veelgi pruunistada. Gratineerimisprotsessi käigus tekib toidule kuldpruun koorik, mis kaitseb toitu kuivamise eest, andes samas ka meeldivama välimuse ja parema maitse.



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

Vajutage **sisse-väljalülitamise** klahvi, et küpsetusprotsess peatada. **End** kuvatakse ekraanil ja kõlab helisignaali.

Keerake TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI NUPP asendisse "0".

 **TEAVE!**

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

Üldiste seadistuste valimine

Keerake TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI NUPP asendisse "0".

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage **mitme aja nuppu** ja hoidke seda 3 sekundit all. **SEtt** kuvatakse näidikul mõneks sekundiks. Seejärel kuvatakse lisafunktsioonide menüü.



☀️ TEAVE!

Kasutage < või > nuppe menüüs navigeerimiseks. Kinnitage seadistus, vajutades **sisse-väljalülitamise** või **mitu korda** klahvi. Lisafunktsioonide menüüst väljumiseks puudutage **gratin** klahvi.



1. Kuvatakse kell

Kasutage nuppu < ja > kella seadistamiseks. **CLoc** kuvatakse näidikul. Pärast kinnitamist saate valida 12tunnise ja 24tunnise näidiku vahel. Kinnitage seadistatud kell/kellaaeg. Kõigepealt määrake ja kinnitage minutid, seejärel määrake ja kinnitage tunnid.



2. Helisignaali helitugevus

Valige kolme helitugevuse taseme vahel. Valige **Vol** seadistus. Puudutage < või > soovitud taseme valimiseks ja kinnitage. Helisignaale saab ka välja lülitada.



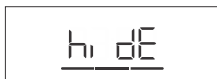
3. Näidiku valgustus

Valige kolme valgustugevuse taseme vahel. Valige seadistus **brh**. Puudutage mitme aja < või > soovitud taseme valimiseks ja kinnitage. Valgustugevuse suurendamiseks või vähendamiseks kasutage väärtuse seadistamise nuppe.



4. Ekraan — öörežiim

See funktsioon häärdab ekraani automaatselt (lülitub ekraani kõrgelt valgustustasemelt madalaimale) öötundide ajaks (20:00—6:00). Valige **nGht** seadistus. Puudutage < või > klahvi, et valida soovitud öine ekraanivalgustus ja kinnitage.



5. Ootel

See funktsioon lülitab kella näidiku automaatselt sisse või välja. Valige seadistus **hi dE**. Puudutage mitme aja < või >, et valida sees (on) või väljas (off), ja kinnitage.



FAct

7. Tehaseseaded

See funktsioon võimaldab seadme tehaseseadetele lähtestada. **FAct** kuvatakse näidikul. Puudutage mitme aja < või > , et valida rES tehaseseaded, ja kinnitamiseks vajutage ja hoidke all **käivitamis- I peatamisnuppu** . Hoidke nuppu all, kuni kõik valgustatud kriipsud kaovad.



HOIATUS!

Pärast elektrikatkestust või pärast seadme väljalülitamist jäävad funktsioonide lisaseaded salvestatuks vaid paariks minutiks. Seejärel lähtestatakse kõik seaded, välja arvatud helisignaali tugevus ja näidiku hämardi, tehaseseadetele.

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 näidatust 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		200	60-70
täidisega pirukas	2		180	60-70
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 *	25-30
muffinid, 2 tasemel	2, 4		155-165 *	30-40
pärmiga kergitatud väikeküpsetis	2		180 *	17-22
pärmiga kergitatud väikeküpsetis, 2 tasemel	2, 4		160 *	18-25
lehttainas	3		200	30-45
lehttainas, 2 tasemel	2, 4		170 *	25-30
küpsised				
pagarikoti abil valmistatud küpsised	3		150 *	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 2 tasemel	2, 4		150 *	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 3 tasemel	1, 3, 5		145 *	40-50



























Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
küpsised	3		160	40-50
küpsised, 2 tasemel	2, 4		150-160 *	20-25
besees	3		80-100 *	120-150
besees, 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	 + küpsetusplaad 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	 + küpsetusplaad veega	200-210	10-15
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed), 2 tasemel	2, 4		200-210 *	15-20
röstsai/-leib	5		240	4-6
lahtised võileivad	5		240	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	10-20
külmutatud pitsa, 2 tasemel	2, 4		200-220	10-20
soolane pirukas, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
LIHA				
veise- ja vasikaliha				
veisepraad (puusatükk, ristluutükk), 1,5 kg	2		160-170	130-160

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
keedetud veiseliha, 1,5 kg	2	==	200-210	90-120
seljatükk, keskmise küpsusast-mega, 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		200-220	100-200
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	25-40
kanatiivad	4		210-220	20-35
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
KÖÖGIVILJAD				
ahjukartulid, lõigud	3		210-220 *	30-40

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
ahjukartulid, poolitatud	3	 + küpse- tusplaat veega	200-210 *	40-50
täidisega kartul (munderkartul)	3		190-200	30-40
friikartulid, kodused	4		210-220 *	20-30
köögiviljasegu, lõigud	3	 + küpse- tusplaat 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		240**	6-9
MUU				
säilitamine	2		180	30
steriliseerimine	3		125	30
toiduvalmistamine veevannis (bain-marie)	2		150-170 *	/
uuesti soojendamine	3		60-95	/
taldriku soojendamine	2		75	15

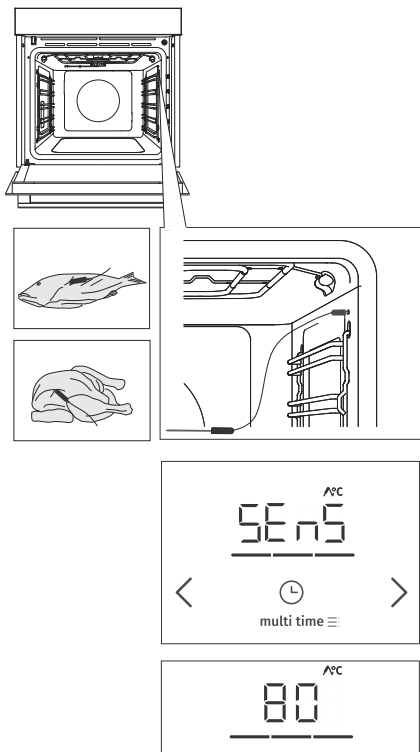
Toiduvalmistamine temperatuurianduriga (**BAKESENSOR**)

(vastavalt mudelile)

Temperatuuriandur võimaldab toidu valmistamise ajal toidu sisetemperatuuri täpselt jälgida.

⚠ HOIATUS!

Temperatuuriandur ei tohiks olla kütteelementide vahetus läheduses.



1 Torgake anduri metallots toidu kõige paksemasse ossa.

2 Ühendage sondi pistik ahjuõone esiosas, üleval paremas nurgas asuvasse pessa (vt joonist). **SEnS** kuvatakse seadme ekraanil.

MÄRKUS. Anduri pistikupessa sisestamisel kustutatakse ahju eelseadistatud funktsioonid.

Valige soovitud süsteem ja toiduvalmistamistemperatuur (temperatuurivahemik kuni 210 °C). Näidikule ilmuvad sondi töösymbool ja eelseadistatud temperatuur, mida saab muuta puudutades klahve < või > . Seadistage oma toidu soovitud lõplik sisetemperatuur (vahemikus 30–99 °C).

MÄRKUS. Anduri kasutamisel pole toiduvalmistamise aja määramine võimalik.

4 Kinnitage seadistus, vajutades **käivitamis- I peatamisnuppu** .

5 Kui seadistatud sisetemperatuur on saavutatud, lakkab ahi töötamast. „Lõpp“ (**End**) kuvatakse näidikul. Kõlab helisignaali, mille võite suvalist klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitub helisignaali automaatselt välja.

💡 TEAVE!

Küpsetamise ajal vahelduvad ekraanil seadistatud ja praegune toidu sisetemperatuur. Küpsetamise ajal saate muuta küpsetamistemperatuuri või toidu soovitud sisetemperatuuri. Seadistuse kinnitamiseks puudutage **sisse I väljalülitamise** klahvi.

Anduri õige kasutamine toidu tüübi järgi:

- kodulinnuliha: torgake andur rinna kõige paksemasse ossa;
- punane liha: torgake andur taisesse kohta, kus pole rasva;

- väiksemad kondiga tükid: torgake andur piki luud;
- kala: torgake andur pea taha selgroo suunas.



HOIATUS!

Pärast kasutamist eemaldage andur ettevaatlikult toidust, eemaldage pistik ahjuõõnes olevast pistikupesast ja puhastage see.



TEAVE!

Kui te andurit ei kasuta, eemaldage see ahjust.

Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste

Toidu tüübid	sinine (toores)	poolküps	keskmise küpsusast-mega	keskmise kuni valmis küpsusast-mega	valmis küpsusaste
VEISELIHA					
veiseliha, grillitud	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
veiseliha, seljatükk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
röstitud veiseliha/rümp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerid	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VASIKALIHA					
vasikaliha, seljatükk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vasikaliha, rümp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SEALIHA					
röst, kael	/	/	/	65-70	75-85
sealiha, ristluutükk	/	/	/	60-69	/
pikkpoiss	/	/	/	/	80-85
LAMMAS					
talleliha	/	60-65	66-71	72-76	77-80
LAMMAS					
lambaliha	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KITSELIHA					
kitseliha	/	60-65	66-71	72-76	77-80
LINNULIHA					
kodulins, terve	/	/	/	/	82-90
kodulinnuliha, rinnatükk	/	/	/	/	62-65
KALA JA MEREANNID					
forell	/	/	/	62-65	/
tuunikala	/	/	/	55-60	/
löhe	/	/	/	52-55	/

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 puhastusjäädgid.

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

Kui puhastamise tulemu ei rahulda, korra 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.

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

Automaatne ahjupuhastus – pürolüüs

Kõrgete temperatuuride abil muudab funktsioon lihtsaks nii seadme sisemuse kui ka mõningate sellega kaasasolevate tarvikute puhastamise. Puhastamise käigus põletatakse rasvajäädgid ja muu mustus.

Saadaval on kolm pürolüüsi (puhastamise intensiivsuse) taset, mille kestus varieerub:

Tase	Puhastamise intensiivsus	Puhastamise eesmärk	Programmi kestus
1	Kiirpuhastus	Väiksema mustuse korral	2 tundi
2	Keskmise intensiivsusega puhastus	Märkimisväärse suurema mustuse korral	2 tundi 15 minutit
3	intensiivne puhastus	Raske ja püsiva (vana) mustuse korral	2 tundi 30 minutit

MÄRKUS: Mida tõrksam mustus, seda kõrgem tase tuleks valida.

Ettevalmistus pürolüütiliseks puhastamiseks

Lähtudes ahju keskmisest kasutusmäärast, soovime pürolüütilist puhastust korra kuus.

- Eemaldage ahjust kõik seadmed, sealhulgas restisiinid. Seadmete (üldotstarbelised sügavad või madalad küpsetusplaadid) pürolüüsiga puhastamine on võimalik ainult siis, kui ahi on varustatud täiendavate traatsiinidega (vt peatükki „Kaasasolevate tarvikute puhastamine pürolüüsiga“).
- Eemaldage asjust igasugune nähtav mustus ja toidujäägid.
- Alustage pürolüütilist puhastust alles siis, kui seade on jahtunud.
- Kui ahi on varustatud täiendavate traatsiinidega, sisestage tarvik teise või kolmanda tasandi, mitte kunagi esimese tasandi juhtsiini.



1. Keerake TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI NUPP sümbolini **P**. Esmalt kuvatakse märk **PYro** ekraanil.



2. Puudutage **< või >** nuppu, et valida soovitud puhastusintensiivsus/tase ning kinnitage **sisse l väljalülitamise** nupuga. Käivitub programmi kestuse loendur.



3. Pärast teatud aja möödumist lukustub ahjuuks teie ohutuse tagamiseks automaatselt. **Loc** kuvatakse ekraanil.

- Kui pürolüütiline puhastusprotsess on lõppenud ja ahi on jahtunud, avaneb ahjuuks automaatselt.
- Kui ahju sisemus on täielikult jahtunud, pühkige seda kuuma seebivee ja pehme lapiga, et eemaldada mistahes jäägid (nt tuhk).



HOIATUS!

Pürolüüsi käigus võivad eralduda ebameeldivat lõhna ja suitsu, samuti ärritavaid aure ja gaase. Seetõttu veenduge, et ruum oleks protseduuri ajal hästi ventileeritud ja ärge viibige selles ruumis pikemat aega. Ärge lubage lastel ega lemmikloomadel sattuda ahju lähedusse.

Pürolüüsiprotsessi ajal võivad toidu- ja rasvajäägid süttida. Seetõttu eemaldage mistahes mustus ahju sisemusest enne protsessi alustamist.

Seadme välimurde kuumeneb pürolüütilise puhastusprotsessi ajal kõrge temperatuurini. Ärge puudutage ahjuust ning ärge kunagi riputage käepidemele süttivaid esemeid, nagu köögilapid või -rätikud.

Ärge üritage avada ust ajal, mil see on lukustatud (pürolüütilise puhastamise ajal ja kui seade jahtub pärast protsessi läbimist)! Puhastusprotsessi võib peatuda ja esineb põletuste oht!

Väikesed loomad või lemmikloomad võivad olla eriti tundlikud mistahes aurude suhtes. Soovitame nad ruumist pürolüütilise puhastusprotsessi ja peale selle läbi viimist ruumi põhjaliku ventileerimise ajaks ära viia.

Kaasasolevate tarvikute pürolüütiline puhastamine

- Kaasasolevaid tarvikuid (universaalset sügavat küpsetusplaati, madalat küpsetusplaati) tohib pürolüüsiga puhastada ainult juhul, kui ahi on varustatud täiendavate traatrestide juhikutega.
- Paigaldage tarvikud teise või kolmanda juhikuastme soonde — ärge kunagi kasutage esimest juhikuastet.

- Pärast pürolüütilist puhastamist oodake, kuni seade jahtub ja puhastage seda kuuma seebivee ja niiske lapiga.



HOIATUS!

Kui ahi on varustatud pikendatavate siinidega, ei tohi seadet pürolüüsiga puhastada.



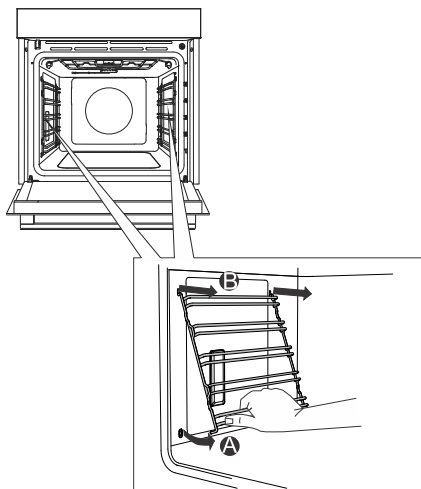
TEAVE!

Paremate puhastustulemuste saamiseks soovime ahju ja tarvikuid/seadmeid puhastada eraldi. Kasutades seadme puhastamiseks pürolüütilist puhastusprotsessi, ei pruugi ahju sisemus olla tsükli lõppedes täiesti puhas.

Kui te ei ole puhastustulemustega rahul, soovime protsessi korrata.

Automaatse pürolüütilise puhastuse tulemusena võivad ahju sisemus ja tarvikud muuta värvi ja kaotada läike. See ei mõjuta ahju või tarvikute/seadmete funktsionaalsust.

Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine



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

B Eemaldage need ülasaos 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 jaotis „Pirni vahetamine“.
Juhtseade ei reageeri, ekraan on tardunud.	Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti (vabastage kaitse või lülitage pealüliti välja); seejärel ühendage seade uuesti ja lülitage see sisse.
Kuvatakse veakood ErrX . Kahekohalise veakoodi korral kuvatakse ErXX .	Elektroonilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole.
Ekraanil kuvatakse SEnS, kui temperatuuriandur pole ühendatud.	Puhastage pistikupes. Proovige temperatuuriandurit mitu korda järjest ühendada ja lahti ühendada.

Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme valest 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 seade soovitud temperatuurini. 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	150	25-40	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	135 **	35-50	
küpsised – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	140 **	25-40	
küpsised – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 4, 5	135	45-60	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160-170 **	20-30	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	155 **	20-30	
koogikesed – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		1,5	140 **	30-45	
muffinid – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		2	150	45-55	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		2	160	45-55	
biskviit – kaks resti/taset	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 26cm/traatrest		2, 4	170 *	45-55	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		2	160 **	70-120	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		2	160	70-120	
PRAADIMINE						
röstsai/-leib	traatrest		5	max	4-7	
pljeskavica (hakkli-hakotlet)	traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena		5	230	25-40 ***	

gorenje



843438-a19

