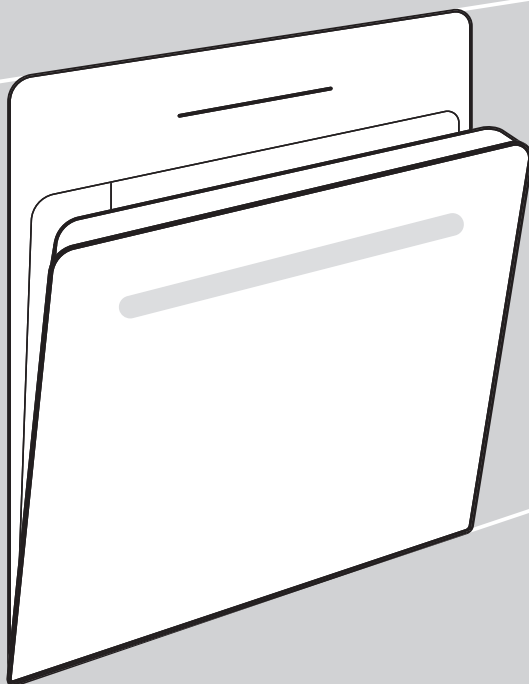


gorenje

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
Seadme varustus	10
Märgutuled	10
Juhikud	10
Ahju ukse lüliti	11
Jahutusventilaator	11
Ahju seadmed ja tarvikud	11
Enne esmakordset kasutamist	13
Esmakordne sisselülitamine	14
Seadistuste valimine	15
Professional režiim (pro bake)	15
AUTOMAATNE REŽIIM (auto bake)	20
LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE (extra bake)	23
Lukustusklahvid	23
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine	25
Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine	25
Üldiste seadistuste valimine	27
Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks	29
Toiduvalmistamise tabel	30
Toiduvalmistamine temperatuurianduriga	35
Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste	37
Hoolitus ja puhastamine	38
Automaatne ahjupuhastus – pürolüüs	39
Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine	41
Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine	42
Lambi vahetamine	43
Rikkeotsingu ja tõrgete tabel	44
Erihoiatused ja veateated	44
Utiliseerimine	45
Toiduvalmistamise test	46

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 voluvõrgust 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 kõõgist 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.



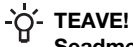
Tähelepanu — pind on pürolüütilise puhastamise ajal kuum



HOIATUS!

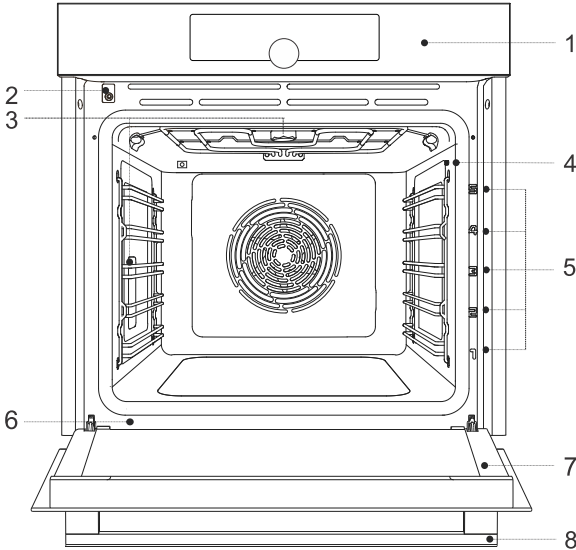
Enne seadme ühendamist lugege instruktsioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

Kodumasin kirjeldus



Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

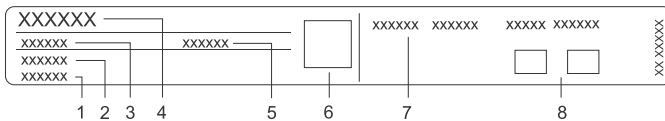
Teie seadme põhivarustusse kuuluvad juhtkaablid, madal küpsetusplaat ja rest.



- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Juhtseade | 5. Juhised – küpsetustasandid |
| 2. Lülitiga ukسلukk | 6. Andmesilt |
| 3. Valgustus | 7. Ahju uks |
| 4. Temperatuuranduri pesa | 8. Ukse käepide |

Andmesilt – tooteteave

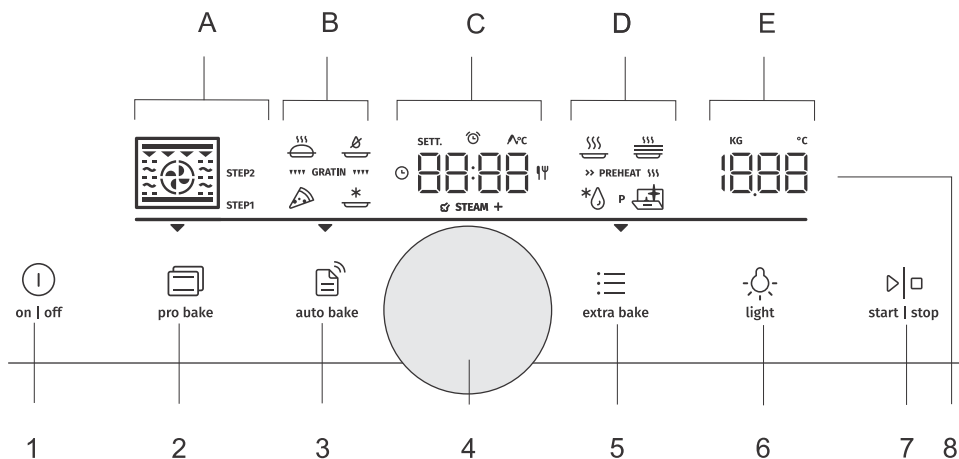
Ahju servale on kinnitatud seadme põhiteavet sisaldav andmesilt.



- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| 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)



- sisse | välja klahv
- (pro bake) professionaalse režiimi klahv
- (auto bake) automaatse režiimi klahv
- Seadete valiku ja kinnituse nupp
 - pöörake nuppu, et valida seadistus
 - vajutage nuppu seadistuse kinnitamiseks
- (extra bake) lisafunktsioonide ja seadmete üldiste seadete klahv
- (tuli) klahv ahju valgustuse sisse ja välja lülitamiseks
- Sisse-väljalülitamise klahv käivitamiseks või peatamiseks ning seadistuste kinnitamiseks
- Ekraan:
 - küpsetussüsteemid, astmeline režiim (STEP)
 - spetsiaalsed küpsetussüsteemid, automaatprogrammid, gratäänid
 - kell, taimerifunktsioonid, temperatuurisond, küpsetusaeg
 - eriprogrammid, eelsoojendus
 - temperatuur, kaal

— Rea valgustatud osa – kuvab hetkel valitud välja A-st E-ni.

▼ Nool – kuvab valitud põhiseadistust (pro bake), (auto bake), (extra bake).

TEAVE!

Klahvidelt parema vastuse saamiseks puudutage klahve sõrmeotsa suurema alaga. Iga kord, kui vajutate klahvi, kõlab vastuseks lühike helisignaali (kui funktsioon on saadaval).

Seadme varustus

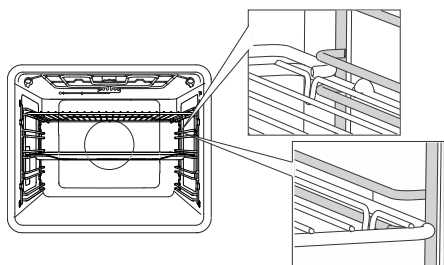
Märgutuled

Ahju valgustus: ahju valgustus lülitub sisse, kui avate või sulgete ahjuukse, lülitate ahju sisse, küpsetamisprotsessi lõpus ning kui puudutate ahju valgustuse klahvi juhtplokil.

Juhikud

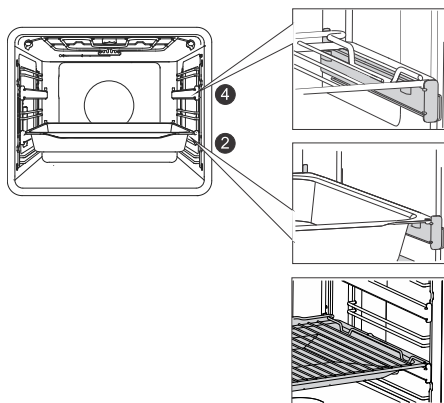
- Juhikud võimaldavad toitu valmistada või küpsetada resti viiel kõrgusel.
- Juhikute kõrgusastmeid, kuhu resti saab sisestada, loetakse alt üles.
- Juhikute tasemed 4 ja 5 on ette nähtud grillimiseks/röstamiseks.
- Seadme sisestamisel peaks see õigesti pöörlema.

Traatjuhikud



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

Fikseeritud väljatõmmatavad juhikud (vastavalt mudelile)

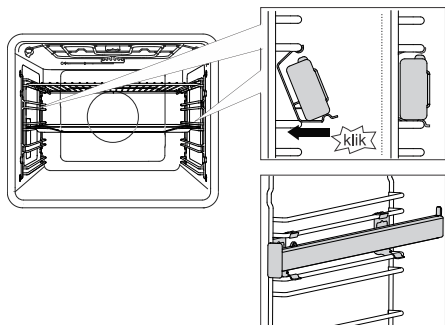


Tasemele 2 ja 4 võib paigaldada väljatõmmatavad juhikud.

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“).

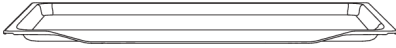


TRAASTREST

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

**TEAVE!**

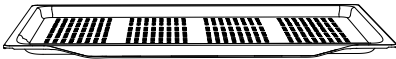
Resti võrgul on turvariiv. Seetõttu tuleb ahjust välja tõmmates võrresteri eestpoolt natuke üles tõsta.



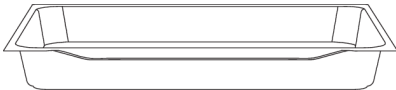
MADAL KÜPSETUSPLAAT kasutatakse lamedate ja väikeste tainast toodete valmistamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**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 tilgaalusena.

**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.
- Kuumutage tühja ahju umbes ühe tunni jooksul, nii et ülemine ja alumine küttesüsteem on temperatuuril 250 °C. Tunnete iseloomulikkude uue ahju lõhna; seega õhutage selle protsessi ajal ruumi põhjalikult.

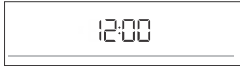
Esmakordne sisselülitamine

Pärast seadme ühendamist või pärast pikemat volukatkestust vilgub näidikul 12:00.

Esmalt valige ja kinnitage järgmised põhiseadistused.

TEAVE!

Muutke neid, pöörates NUPPU. Soovitud seadistuse kinnitamiseks vajutage NUPPU või puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi.



1. KELLA SEADED

Seadistage kell/kellaag. Esmalt seadistage ja kinnitage minutid; seejärel seadistage ja kinnitage tunnid.

TEAVE!

Kella hilisemaks seadistamiseks või reguleerimiseks vaadake peatükki Lisafunktsioonid.



2. HELISIGNAALI TUGEVIUS

Keskmine helitugevus on vaikesäte. Märk **VoL** ja helisignaali helitugevuse hetkel määratud väärtus kuvatakse ekraanil. Pöörake NUPPU, et klahvi tugevust suurendada või vähendada.



3. EKRAANI HÄMARDI

Valguse keskmine intensiivsus on vaikesäte. Märk **brht** ja ekraani valguse intensiivsuse hetkel määratud väärtus kuvatakse ekraanil. Pöörake NUPPU, et valguse intensiivsust suurendada või vähendada.

Pärast valitud sätete kinnitamist kuvatakse ekraanil kellaag. Seade on ooterežiimis.

Seadistuste valimine

Liides võimaldab valida mitu töörežiimi:

- Professionaalne režiim (pro bake)
- Automaatrežiim (auto bake)
- Lisafunktsioonid (extra bake)
- Astmeline programm (STEP) professionaalses režiimis (pro bake)
- Automaatprogrammid automaatrežiimis (auto bake)

TEAVE!

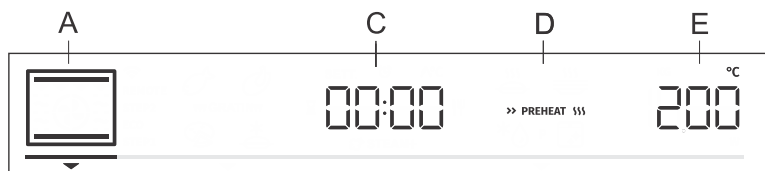
- Pöörake NUPPU, et kerida seadeid.
- Esmalt kinnitage valitud seadistus, vajutades NUPPU; seejärel muutke seadistust.
- Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.
- Kriips ja nool näitavad parameetri asukohta, mida soovite seadistada.
- Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi, et programm käivitada.
- Klahvi **sees | väljas** toimimine:
 - lühike puudutus: ahju lülitamine sisse või välja, küpsetusprotsessi või funktsiooni peatamine.
 - pikk puudutus: ahju lülitamine madala energiatarbega (energiasäästu) režiimile.Ükski klahv ega NUPP pole aktiivne, välja arvatud **sees | väljas** klahv. Ahju sisselülitamiseks puudutage seda klahvi pikalt.



pro bake **Professional režiim (pro bake)**

See funktsioon võimaldab seadistada küpsetusparameetrid — küpsetussüsteem, temperatuur, kiire eelsoojendus ja küpsetusaeg — vabalt kasutaja äranägemisel.

Puudutage **pro bake** klahvi ja seadistage järgnev:




- A Küpsetussüsteem
- C programmi kestus
- D eelsoojendus
- E temperatuur

Lisaks saate seadistada:

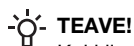
- taimeri funktsioonid (vt ptk Taimeri funktsioonid)
- astmelise küpsetamise režiimi (STEP) (vt ptk Astmeline programm)
- gratääni (GRATIN) (vt ptk Toiduvalmistamise protsessi alustamine)

Kiire eelkuumutamine

Kasutage kiire eelsoojendamise funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada võimalikult kiiresti soovitud temperatuurini.

Kiire eelsoojenduse aktiveerimiseks pöörake NUPP seadistusele >> PREHEAT  (vt pilti, etikett D). Kinnitage valik. Pöörake NUPPU, et valida täielikult valgustatud märk ja kinnitage see. Funktsioon on nüüd aktiveeritud.









Kui valitud temperatuur on saavutatud, siis eelkuumutusprotsess peatub ja kostub helisignaali. **uks** kuvatakse seadme ekraanil. Avage uks ja pange toit sisse. Programm jätkab automaatselt küpsetamist valitud seadistustega.







TEAVE!

Kui kiire eelsoojendamise funktsioon on aktiveeritud, ei saa viitkäivituse funktsiooni kasutada.

TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK

Sümbol	Kasutamine
 ☑ STEAM +	<p>KUUM ÕHK</p> <p>Kuum õhk võimaldab paremat kuuma õhu voolu ümber toidu. Sel viisil kuivatab see pealispinna ja loob paksema kooriku. Kasutage seda süsteemi liha, kondiitritoodete ja köögiviljade valmistamiseks ning toidu kuivatamiseks ühel riulil või samaaegselt mitmel riulil.</p> <p>Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja krõmpsuvust.</p>
	<p>PITSASÜSTEEM</p> <p>See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riulil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv.</p>
 ☑ STEAM +	<p>AIR FRY ¹⁾</p> <p>Selline küpsetusviis annab toidule krõbeda kooriku ilma rasva lisamata. See on tervislik versioon „kiirtoidust“, mille kalorisisaldus on väiksem. Sobib väikestele liha-, kala-, juurviljalõikudele ja eelküpsutatud külmutatud toodetele (friikartulid, kanamedaljonid).</p> <p>Auru lisamine küpsetab pinna paremini läbi ja tekitab krõbeda kooriku.</p>
	<p>KUUMA ÕHUGA GRILL</p> <p>Kuum õhk võimaldab paremat kuuma õhu voolu ümber toidu. See kuivatab pinna. Koos grillkütteseadet/rõsteriga annab see ka intensiivsema värvuse. Liha ja köögiviljade kiiremaks küpsetamiseks.</p>
	<p>TURBOKÜPSETAMINE</p> <p>Selliste roogade valmistamiseks, mis on kõigilt külgedelt ühtlaselt krõbedad. Süsteem sobib ka esimeseks etapiks astmelise küpsetamise režiimis, kuna selle abil saab esimeses etapis toidu pealt kiiresti pruunistada ja lasta sellel siis teises etapis aeglaselt küpseda. Liha on mahlakas ja mõnusalt pruunistunud koorikuga.</p>
	<p>SUUR GRILL</p> <p>Kasutage seda süsteemi, et grillida suures koguses lame kujuga toitu nagu röstsai, lahtised võileivad, grillvorstid, steigid, kala, vardad jne, samuti gratäänide valmistamiseks ja koorikute pruunistamiseks. Ahju sisemuse ülaosasse paigaldatud kütteseadmed soojendavad ühtlaselt kogu pinna.</p> <p>Maksimaalne lubatud temperatuur: 240 °C</p>
 ☑ STEAM +	<p>ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTESEADE ¹⁾</p> <p>Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja küpsetamiseks madalatel temperatuuridel (aeglane toiduvalmistamine).</p> <p>Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja krõmpsuvama kooriku.</p>
	<p>ÕRN KÜPSETAMINE</p> <p>Õrna toidu kergeks ja kontrollitud, aeglaselt valmistamiseks (pehmed lihalõigud) ja krõbeda põhjaga kondiitritoodete küpsetamiseks.</p>

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

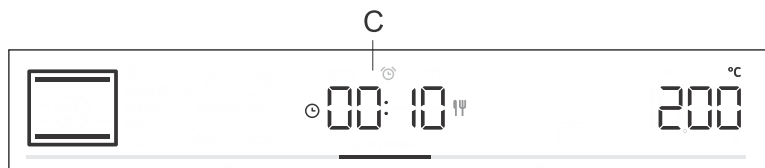
Sümbol	Kasutamine
	ÜLEMINE JA ALUMINE VENTILAATORIGA KÜTTESEADE Toidu ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil ning sufleede valmistamiseks.
	SUUR GRILL VENTILAATORIGA Linnuliha ja suuremate lihalõikude röstamiseks rösteri all.
	SUUR GRILL JA ALUMINE KÜTTESEADE Kiiremaks küpsetamiseks ühel restil ja kondiitritoodete pealispinna krõbedaks pruunistamiseks.
	ALUMISE KÜTTEKEHA JA VENTILAATORIGA GRILL Pärmiga hapendatud taina, igat tüüpi leiva optimaalseks küpsetamiseks ja säilitamiseks.




1) Süsteemid võimaldavad ka auru sissepritset küpsetamise ajal (vt peatükki „Toiduvalmistamise protsessi alustamine“).

Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi, et alustada toiduvalmistamise protsessi. Valitud seaded kuvatakse ekraanil.

TAIMERI FUNKTSIOONID

Pöörake NUPPU , et valida taimeri funktsioonid.



Sümbol	Kirjeldus	Kasutamine
	Küpsetusaeg	Selles režiimis saate seadistada ahju tööaja.
	Minutilugeja	Minutilugeja töötab ahju tööst sõltumatult. Pärast seadistatud aja möödumist ei lülitu seade automaatselt sisse ega välja.
	Viivitusega lõpp	Kasutage seda režiimi, kui soovite, et toit ahjus hakkaks küpsetama viivitusega. Sisestage küpsetamise kestus ja soovitud lõpuaeg. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töö soovitud ajal.



Küpsetusaja seadistamine

Selles režiimis saate seadistada ahju töötamise kestuse (toiduvalmistamisaeg).

Ekraanil kuvatakse ☹ töö ajaks. Pöörake NUPPU, et seadistada soovitud tööaeg. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.

Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi küpsetamise alustamiseks.



Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saab kasutada sõltumatult ahju tööst. Pikim võimalik seadistusaeg on 24 tundi. Viimase minuti jooksul kuvatakse minutilugejat sekundites.

Pöörake NUPPU, et valida sümbol ja kinnitage oma seadistus. Pöörake nuppu ja seadistage minutilugeja kestus. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



Viivitatud lõpu määramine



TEAVE!

Viivitusega käivitamine ei ole võimalik, kui eelsoojendusfunktsioon on aktiveeritud.

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.

Näiteks:

Praegune aeg: 12:00 (keskpäev)

Toiduvalmistamise aeg: 2 tundi

Küpsetamise lõpp: kell 18:00 (õhtul kell 6)

Küpsetamise kestuse sümbol kuvatakse seadme ekraanil. Valige seadistus ja kinnitage see vajutades NUPPU (antud juhul 2:00). Vajutage uuesti NUPPU ja keerake seda, et valida sümbol . Kinnitage ja seadistage aeg, millal soovite, et toit oleks valmis (antud juhul on see kell 18.00 ehk õhtul kell 6). Soovitud toiduvalmistamise lõppu aeg ilmub ekraanile (18:00). Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.

Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi küpsetamise alustamiseks.

Aktiveerimist oodates lülitub ahi osaliselt ooterežiimi (ekraan läheb pimedaks). Ahi lülitub automaatselt sisse valitud seadistustega (antud juhul kell 16:00 või pealeõunal kell 4). Ahi lülitub välja seadistatud ajal (antud juhul on see 18:00 või õhtul kell 6).



TEAVE!

Ekraanil vahelduvad toiduvalmistamise lõppu aeg ja kell.

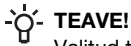
Pärast seadistatud aja möödumist lõpetab ahi automaatselt töötamise. Ekraanil kuvatakse **End**. Kostab helisignaali, mille saate mis tahes klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitatakse helisignaali automaatselt välja.



HOIATUS!

See funktsioon ei sobi toidu jaoks, mille valmistamiseks on vajalik kiire eelsoojendus.

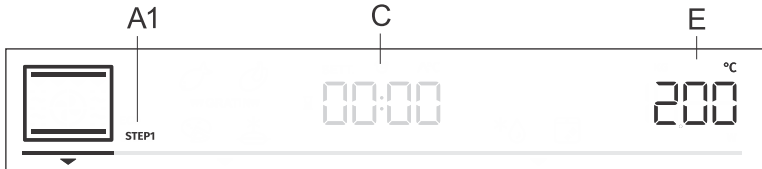
Riknevat toitu ei tohiks ahjus pikalt hoida. Enne selle režiimi kasutamist kontrollige, kas seadme kell on õigesti seadistatud.



Valitud taimeri funktsiooni saab lähtestada 00:00-le, vajutades pikalt NUPPU.

ASTMELINE PROGRAMM

See funktsioon võimaldab küpsetamist kahes astmes või etapis (kahe järjestikuse küpsetusastme kombineerimine ühes toiduvalmistamisprotsessis).



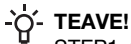
A1 esimene toiduvalmistamise samm STEP1, (STEP2)

C programmi kestus/programmi lõpp (vt peatükki Taimer funktsioonid)

E temperatuur

Samm: SAMM 1

Seadistage **pro bake** režiimis küpsetussüsteem ja temperatuur. Samuti saate valida kiire eelsoojendamise funktsiooni. Seejärel määrake STEP1 küpsetusaeg (vt peatükki Taimer funktsioonid). Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



STEP1-s saate määrata viitkävivitumise; aga kui te seda teete, ei saa te kiiret eelsoojendust aktiveerida.

Samm: SAMM 2

Vajutage ja hoidke all **pro bake** klahvi. Ekraanile ilmub STEP2 (teine küpsetusetapp) (esimene on juba seadistatud). Määrake küpsetussüsteem, temperatuur ja kestus. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.

Soovi korral saate muuta STEP1 või STEP2 ka enne nende käivitamist.

Puudutage **pro bake** klahvi ja valige STEP1. Nüüd saate seadistusi muuta. Seejärel tehke sama ka STEP2 jaoks.

Astmelise režiimi kustutamiseks vajutage ja hoidke all **pro bake** klahvi.

Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi küpsetamise alustamiseks. Ahi alustab esmalt tööd STEP1 jaoks valitud seadistustega. Kui STEP1 on valmis, aktiveeritakse STEP2.



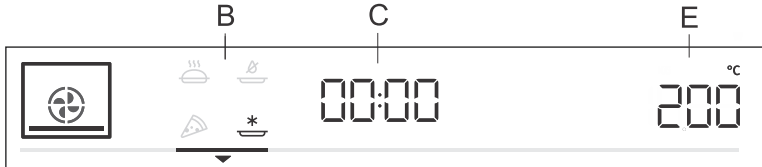
auto bake

AUTOMAATNE REŽIIM (auto bake)

Selles režiimis võite valida spetsiaalsete küpsetussüsteemide või automaatsete programmide vahel (eelseadistatud programmid teatud tüüpi toiduainete jaoks).

Spetsiaalsed küpsetussüsteemid

Puudutage **auto bake** klahvi ja seadistage järgnevalt:



B spetsiaalsed küpsetussüsteemid

C programmi kestus (vt peatükki Taimeri funktsioonid)

E temperatuur

Pöörake NUPPU ja valige oma seadistused. Kuvatakse eelseadistatud väärtused: Temperatuuri ja programmi kestust saate muuta.

Sümbol	Kasutamine
	KÜLMUTATUD TOITUDE RÖSTIMINE¹⁾ See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul, ilma eelsoojendusega. Optimaalne eelnevalt küpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade jaoks.
	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.
	AEGLANE KÜPSETAMINE²⁾ 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.
	AIR FRY¹⁾ Selline küpsetusviis annab toidule krõbeda kooriku ilma rasva lisamata. See on tervislik versioon „kiirtoidust“, mille kalorisaldus on väiksem. Sobib väikestele liha-, kala-, juurviljalõikudele ja eelküpsutatud külmutatud toodetele (friikartulid, kanamedaljonid).

¹⁾ Nendes süsteemides on võimalik kasutada gratineerimise funktsiooni (vt jaotist „Küpsetusprotsessi alustamine“).

²⁾ Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.

Kiire eelkuumutamine

Mõnede roogade toiduvalmistamise protseduurid hõlmavad automaatse küpsetamise režiimis ka kiire eelsoojendamise funktsiooni. Märk on täielikult valgustatud. Kui valitud temperatuur on saavutatud, siis eelkuumusprotsess peatub ja kostub helisignaali. **uks** kuvatakse seadme ekraanil. Avage uks ja pange toit sisse. Programm jätkab automaatselt küpsetamist valitud seadistustega.

TEAVE!

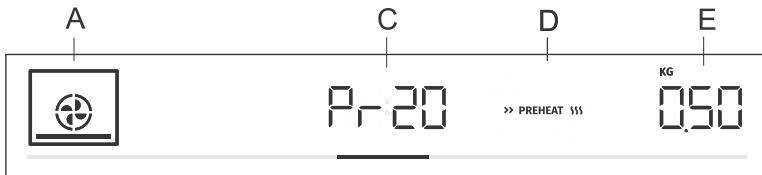
Kui kiire eelsoojendamise funktsioon on aktiveeritud, ei saa viivitatud käivitamise funktsiooni kasutada.

Automaatsed programmid

Automaatrežiimis (auto bake), võite valida mitmete automaatsete programmide vahel (seade soovib optimaalset toiduvalmistamismeetodit, temperatuuri ja toiduvalmistamise kestust sõltuvalt määratud toidu tüübist).

Vajutage ja hoidke all klahvi (auto bake) , et kuvada ekraanil automaatseid programme (vt tabelit). Võimaluse korral saate seadistada ka toidu kaalu.

Kinnitage oma seadistus, vajutades NUPPU. Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi küpsetamise alustamiseks. Ekraanil kuvatakse eelseadistatud väärtused.



A küpsetussüsteem

C automaatne programmi näitamine/programmi kestus

D kiire eelsoojendus

E valitud kogus

Viide	Programmi nimi	Varustus	Tase	Eelsoojendus	Pööramine
Pr01	pagarikoti abil valmistatud küpsised	madal küpsetusplaat	3	jah	ei,
Pr02	muffinid	madal küpsetusplaat	3	jah	ei,
Pr03	Biskviitkook	küpsetuspann/roog traatrestil	2	jah	ei,
Pr04	pärmiga kergitatud väikeküpsetis	madal küpsetusplaat	2	jah	ei,
Pr05	lehttainas	madal küpsetusplaat	2	jah	ei,
Pr06	õunakook	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,
Pr07	Õunastrudel	madal küpsetusplaat	2	ei,	ei,
Pr08	Šokolaadisuflee	küpsetuspann/roog traatrestil	3	jah	ei,
Pr09	taina kergitamine	madal küpsetusplaat	2	ei,	ei,
Pr10	leib/sai	madal küpsetusplaat	2	jah	ei,
Pr11	Seapraad	väike küpsetusvorm traatrestil	2	ei,	ei,
Pr12	Röstitud veiseliha	väike küpsetusvorm traatrestil	2	ei,	ei,

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Viide	Programmi nimi	Varustus	Tase	Eelsoojendus	Pööramine
Pr13	Linnuliha – terve	traatrestil koos tilgaanumaga	2	ei,	pärast 2/3 töödennäga
Pr14	Linnuliha – väiksemad tükid	traatrestil koos tilgaanumaga	3	ei,	pärast 2/3 töödennäga
Pr15	pikkpoiss	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,
Pr16	Ahjus küpsetatud biifsteek	traatrestil koos tilgaanumaga	4	ei,	pärast 2/3 töödennäga
Pr17	Liha – aeglane toiduvalmistamine	väike küpsetusvorm traatrestil	2	jah	ei,
Pr18	Küpsetatud/grillitud kala	traatrestil koos tilgaanumaga	4	ei,	pärast 2/3 töödennäga
Pr19	ahjukartulid – sektorid	universaalne sügav küpsetusplaat	3	ei,	ei,
Pr20	Köögiljavorm	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,
Pr21	lasanje	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,
Pr22	pitsa	madal küpsetusplaat	1	jah	ei,



TEAVE!

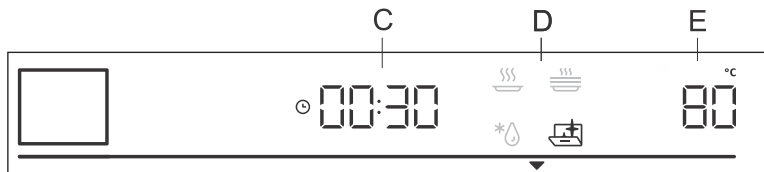
Gratääni funktsiooni saab kasutada koos mõne automaatse programmiga (vt peatükk Toiduvalmistamisprotsessi alustamine).



extra bake

LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE (extra bake)

Puudutage **extra bake** klahvi, et kuvada ekraanil lisafunktsioonid koos vastavate eelseadistatud väärtustega.



C küpsetamise kestus

D programm

E eelseadistatud temperatuur

Pöörake NUPPU ja valige programm. Kuvatakse eelseadistatud väärtused: Mõned programmid võimaldavad temperatuuri ja küpsetusaja seadistamist.

TEAVE!

Pöörake NUPPU, et kerida programme. Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.



Pürolüüs

See funktsioon võimaldab ahju sisemuse automaatset puhastamist kõrgel temperatuuril, mis põletab rasvajääke ja muud mustust, põletades need tuhaks.



Sulatamine

Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu aeglaseks sulatamiseks (koogid, kondiitritooted, leib, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad). Kui pool sulatusajast on möödunud, tuleb tükid ümber keerata, segada ja eraldada, kui need on kokku külmunud.



Üles soojendamine

Seda kasutatakse juba küpsetatud toidu hoidmiseks soojana. Teil on võimalik seadistada temperatuur ja ülessoojendamise algus- ja lõpuage.



Taldriku soojendamine

Selle funktsiooniga saate soojendada oma nõusid (taldrikuid, tasse) enne toidu serveerimist, et toit püsiks kauem soojana. Teil on võimalik seadistada temperatuur ja ülessoojendamise algus- ja lõpuage.

Lukustusklahvid

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage ja hoidke all (5 sekundit) valgusklahvi . **Loc** kuvatakse seadme ekraanil. Kui vajutate uuesti valgusklahvi pikalt, lülitub lapselukk välja.

- Kui lapselukk on aktiveeritud ilma taimerifunktsioonita (kuvatakse ainult kell), siis ahi ei tööta.

- Kui lapselukk aktiveeritakse pärast taimerifunktsiooni seadistamist, töötab ahi normaalselt; seadistusi pole aga võimalik muuta.
- Kui lapselukk on aktiveeritud, ei saa toiduvalmistamise või küpsetamise süsteeme (režiime) ega lisafunktsioone muuta. Küpsetamise/küpsetamise/röstimise protsessi saab ainult peatada või välja lülitada.
- Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitamist. Uue küpsetusprotsessi käivitamiseks tuleb esmalt lapselukk välja lülitada.

Toiduvalmistamise protsessi käivitamine



Käivitage toiduvalmistamise protsess, vajutades pikalt **sisse-väljalülitamise** klahvi.

Kuni seadistatud temperatuuri esmakordse saavutamiseni vahelduvad ekraanil praegune ja seadistatud temperatuur. Esmalt vilgub temperatuuri sümbol. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, lülitub see välja.

TEAVE!

Kui taimeri funktsiooni pole valitud, kuvatakse näidikul toiduvalmistamise aeg. Kostub lühike helisignaali, kui ahi on saavutanud valitud temperatuuri.

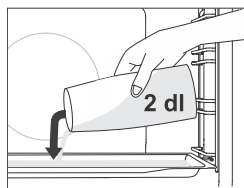
*** GRATIN ***

Ekstra gratineerimine

Selle funktsiooni saate aktiveerida alles 10 minutit pärast toiduvalmistamise algust (sümbol *** GRATIN *** ilmub ekraanile). Seadistuste avamiseks vajutage NUPPU. Pöörake NUPP sümboliile *** GRATIN *** ja kinnitage oma valik. Pöörake uuesti NUPPU ja valige täielikult valgustatud sümbol. Kinnitage oma valik. Funktsioon on nüüd aktiveeritud. Näidikule ilmub küpsetusaeg 10 minutit (10:00). Kestuse muutmiseks vajutage NUPPU kaks korda ja aja reguleerimiseks keerake seda (maks 30 min). Kinnitage oma valik. Funktsiooni kasutatakse toiduvalmistamise viimases etapis või kui lisate toidule kastme/vedela segu, 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.

TEAVE!

Funktsiooni saab välja lülitada ka töötamise ajal. Pöörake NUPPU, et valida seadistus *** GRATIN ***. Valige hämardatud märk ja kinnitage see, vajutades NUPPU.



Küpsetamine auru lisamisega


Süsteemides, kus on auru lisamine, sisestage madal küpsetusplaat kõige madalamal asuvasse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit järgmisele tasemele 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

Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi, et toiming peatada. **End** kuvatakse ekraanil ja kõlab helisignaali. Kolme minuti pärast kuvatakse ekraanil kell.

 **TEAVE!**

Pärast operatsiooni lõpetamist peatatakse ja kustutatakse ka kõik taimeri seadistused, välja arvatud minutilugeja. Kuvatakse kellaaeg (kell). Jahutusventilaator jätkab mõnda aega töötamist.

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

Üldiste seadistuste valimine

Vajutage ja hoidke all **extra bake** klahvi. **SEtt** kuvatakse mõneks sekundiks seadme ekraanil. Seejärel ilmub nähtavale üldine seadistusmenüü.

TEAVE!

Pöörake NUPPU, et kerida seadeid. Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU või **sisse-väljalülitamise** klahvi.



Kella kuva

Kella seadistamiseks pöörake NUPPU. **CLoc** kuvatakse seadme ekraanil. Pärast kinnitamist saate valida 12h ja 24h kellakuva vahel. Kinnitage, seejärel seadistage kell/kellaaeg. Esmalt seadistage minutid. Kinnitage, seejärel seadistage tunnid ja kinnitage veel kord.



Helisignaali tugevus

Valige piiksi kolme helitugevuse taseme vahel. Pöörake NUPPU, et valida **VoL** seadistus. Kinnitage seadistus ja määrake helitugevus. Saadaval on neli helitugevust (nullribad — VÄLJAS, üks, kaks või kolm riba).



Ekraani valgustus

Valige ekraani kolme valgustugevuse taseme vahel. Pöörake NUPPU, et valida **brht** seadistus. Kinnitage oma valik ja valige väiksem või suurem intensiivsus. Saadaval on kolm valgustuse taset (üks, kaks või kolm riba).



Ekraan — öörežiim

See funktsioon häärdab ekraani automaatselt (lülitab ekraani kõrgelt valgustustasemelt madalale) öötundide ajaks (20:00—6:00). Valige **nGht** seadistus. Pöörake NUPPU, et lülitada sisse või välja.



Ooterežiim

See funktsioon lülitab kellakuva sisse või välja. Valige **hi dE** seadistus. Pöörake NUPPU sisse või VÄLJA lülitamiseks.



Automaatne kiire eelsoojendus

See funktsioon võimaldab kiire eelsoojenduse automaatset lisamist küpsetussüsteemidele, mis seda võimaldavad.

Pöörake NUPPU, et valida **Auto** seadistus. Valige sees või VÄLJAS.



Hingamispäev

Hingamispäeva funktsioon võimaldab hoida toitu ahjus soojas ilma, et oleks vaja ahju sisse või välja lülitada.

Pöörake NUPPU, et valida **SAbb**. Valige sees või VÄLJAS.

Määrake kestus (24 kuni 72 tundi) ja temperatuur. Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.

Kui soovite, et ahju tuli põleks pidevalt, lülitage see sisse, puudutades

 sümbolit.

Puudutage **sisse-väljalülitamise**, et alustada loendust. **SAbb** kuvatakse seadme ekraanil.

Kõik helid ja toimingud deaktiveeritakse, välja arvatud **sees | väljas** klahv.

TEAVE!

Toitekatkestuse korral deaktiveeritakse hingamispäeva režiim ja ahi naaseb esialgsesse olekusse.



Tehaseadep

See funktsioon võimaldab seadme lähtestamist tehaseadistustele.

FAct kuvatakse seadme ekraanil. Pöörake NUPPU, et valida rES. Hoidke all **sisse-väljalülitamise** nuppu kuni animatsiooni lõpuni, et valik kinnitada.



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, tehaseadetele.

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 pärmijuuretisega 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		200-220	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 *	25-35
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		200-220	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
küpsised	3		160-180	40-50

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
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	 + küpsetusplaat veega	190-200	40-55
leib/sai küpsetusplaadil, 2 tasemel	2, 4		190-200 *	40-55
vormileib/-sai	3		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	180-200	20-30
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 *	4-10
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	10-25
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 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		200-220	100-220
seapraad, kints, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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	70-90
kodulinnuliha, rinnatükk	2		170-180	45-60
kana	3		210-220	25-40
kanatiivad	4		210-220	25-40
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
gratineeeritud 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 *	/

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

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

Toiduvalmistamine temperatuurianduriga (**BAKESENSOR**)

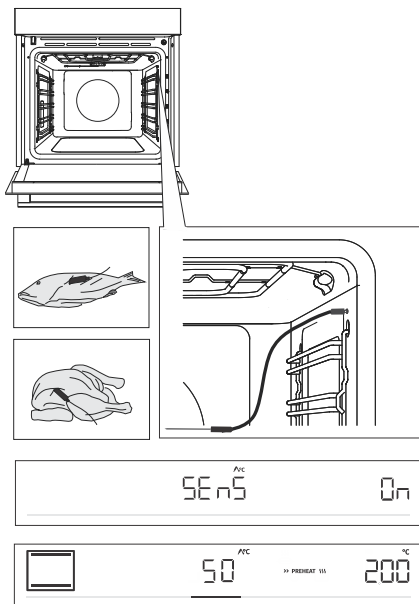
(vastavalt mudelile)

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 ahjuõõne esiosas, üleval paremas nurgas asuvasse pessa (vt joonist). **SEnS** kuvatakse seadme ekraanil. Funktsiooni aktiveerimiseks pöörake NUPP asendisse sees. Funktsiooni deaktiveerimiseks järgige sama protseduuri. Valige **VÄLJAS** seadme ekraanil.


MÄRKUS: Sisenemiseks **SEnS** menüüsse, peatage käimasolev küpsetusprotsess ja ühendage sond pistikupessa. Sondi pistikupessa sisestamisel kustutatakse ahju varem valitud või eelseadistatud funktsioonid.

3 Valige soovitud süsteem ja küpsetustemperatuur (temperatuurivahemikus kuni 210 °C). Näidikul kuvatakse sondi töösümbol ja eelseadistatud temperatuur, mida saab muuta, keerates NUPPU. Seadistage oma toidu soovitud lõplik sisetemperatuur (vahemikus 30–99 °C).

MÄRKUS. Anduri kasutamisel pole toiduvalmistamise aja määramine võimalik.

4 Seadistuse kinnitamiseks puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi.

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!**

Toiduvalmistamise ajal vahelduvad näidikul seadistatud ja toidu hetke sisetemperatuur. Toiduvalmistamise ajal võite muuta toiduvalmistamise temperatuuri või soovitud toidu sisetemperatuuri.


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 ahjuõones olevast pistikupesast ja puhastage see.

Kui seadme ekraanile ilmub SENS, kui temperatuurisond pole ühendatud, puhastage pistikupesa. Proovige temperatuurisondi mitu korda järjest ühendada ja lahti ühendada.

 **TEAVE!**

Kui te andurit ei kasuta, eemaldage see ahjust.

Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste

Toidu tüübid	sinine (toores)	poolküps	keskmise küpsusastmega	keskmise kuni valmis küpsusastmega	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	/
lõhe	/	/	/	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 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.

Automaatne ahjupuhastus – pürolüüs

Kõrgete temperatuuride abil muudab funktsioon lihtsaks nii seadme sisemuse kui ka mõningate sellega kaasasolevate tarvikute puhastamise. Puhastamise käigus põletatakse rasvajäägid 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 tõrsam 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. Puudutage **extra bake** klahvi, et kuvada ekraanil lisafunktsioone.

Pöörake NUPPU selliselt, et sümbolid  ja **P** süttiksid põlema ja kinnitage oma valik. Ekraanil kuvatakse kolm puhastusintensiivsuse taset. Puhastamisintensiivsuse taseme valimiseks pöörake NUPPU. Mida tõrsam mustus, seda kõrgem tase tuleks valida. Vaikesätteks on valitud keskmine tase.

Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU. Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi. Aega hakatakse loendama.



2. Pärast teatud aja möödumist lukustub ahjuuks teie ohutuse tagamiseks automaatselt. **Loc** kuvatakse ekraanil, kui lukk on aktiivne.



3. Kui programm on lõpetatud, kuvatakse **End** ekraanil ja kõlab helisignaali.

- 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.

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

Seadme välimus 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.



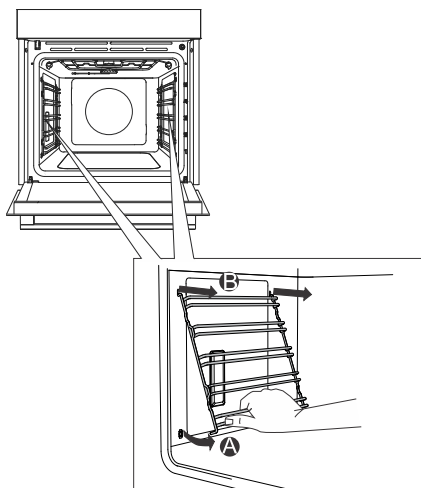
TEAVE!

Paremate puhastustulemuste saamiseks soovitame 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, soovitame 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

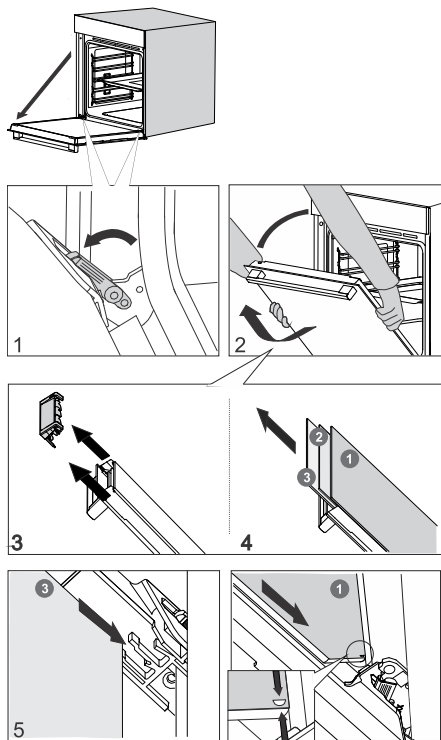


A Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

B Eemaldage need 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.

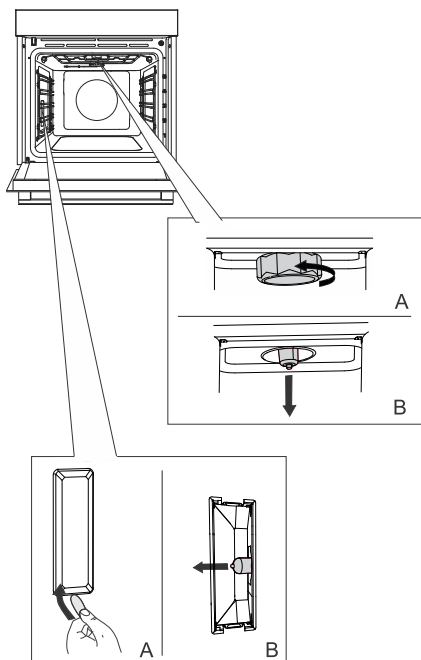
⚠ HOIATUS!

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 Katte 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“.
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 pistikupesad. 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 (hakklihaketlet)	traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena		5	230	25-40 ***	

gorenje



843570-a14

CE