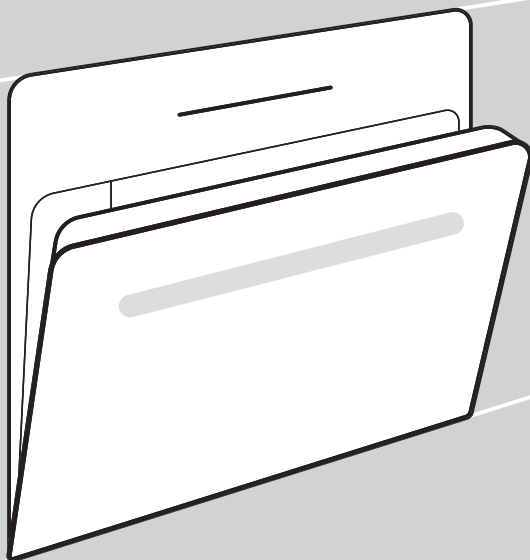


gorenje

ET

INTEGREERITUD AHJU
KOMBINEERITUD
MIKROLAINEAHJUD



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
Mikrolaineahju ohutu kasutamine	5
Muud tähtsad ohutushoiatused	7
Kodumasina kirjeldus	10
Andmesilt – tooteteave	10
Juhtseade	11
Seadme varustus	11
Märgutuled	11
Juhikud	11
Ahju ukse lüliti	12
Jahutusventilaator	12
Ahju seadmed ja tarvikud	12
Enne esmakordset kasutamist	14
Mikrolaineahju funktsioon	14
Esmakordne sisselülitamine	15
Seadistuste valimine	16
Professional režiim (pro bake)	16
AUTOMAATNE REŽIIM (auto bake)	23
LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE (extra bake)	26
Lukustusklahvid	26
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine	28
Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine	28
Üldiste seadistuste valimine	29
Üldised näpunäited ja nõuanded kúpsetamiseks	31
Toiduvalmistamise tabel	32
Hooldus ja puhastamine	36
Aqua Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks	37
Traatjuhkute eemaldamine ja puhastamine	38
Lambi vahetamine	39
Rikkeotsingu ja tõrgete tabel	40
Erihoiatused ja veateated	40
Keskkonnakaitse	40
Toiduvalmistamise test	42

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.

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.

Mikrolaineahju ohutu kasutamine

HOIATUS: Seadme kombineeritud režiimis kasutamisel tekkivate ülikõrgete temperatuuride tõttu on lastel soovitatav ahju kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.

HOIATUS: Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada enne, kui selle on parandanud pädev isik.

HOIATUS: Kõigil teistel peale pädevate isikute on äärmiselt ohtlik teha mistahes hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolainetega kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.

HOIATUS: Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada.

Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja sarnastes keskkondades, näiteks:

- töötajate puhkeruumid kauplustes ja muudes töökeskkondades;
- talumajapidamised;
- külaliste majutusüksused hotellides, motellides ja muudes majutus- või ööbimisasutustes;
- bed and breakfast tüüpi majutusasutused.

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Mikrolaineahjus küpsetades ärge kasutage toidu või jookide jaoks metallanumaid.

Kuumutades toitu plast- või paberanumates hoidke ahjul silma peal, sest selline pakend võib süttida.

Jookide kuumutamine mikrolainetega võib põhjustada hilinenud vulkaanilist keemist. Seetõttu olge kuumutatud joogiga anuma käsitlemisel ettevaatlik. Selle vältimiseks asetage kuumutamise ajal anumasse mittemetallist ese (nt puidust, klaasist või plastikust lusikas).

Põletuste vältimiseks tuleks lutipudelite ja imikutoidupurkide sisu enne toitmist loksutada või segada ning kontrollida nende temperatuuri.

Mikrolaineahjus ei tohi kuumutada koorega mune, sest need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolaineahjus kuumutamist.

Kui märkate suitsu, lülitage seade välja või eemaldage see vooluvõrgust ja hoidke ahju ust leekide summutamiseks suletuna.

Mikrolaineahi on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ja kuumade pakkide või patjade, susside, käsnade, niiskete lappide jms kuumutamine võib põhjustada vigastusi, süttimist või tulekahju.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ning eemaldada toidujäägid.

Ahju mitte hoidmine puhtana võib põhjustada pinnakahjustusi, mis võib mõjutada seadme eluiga ja põhjustada ohtlikke olukordi.

Kui seade on integreeritud uksega köögikappi, peab kapiuks olema seadme kasutamise ajal avatud.

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 ilmned 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.

Jälgige minimaalset kaugust ahju ülemise serva ja selle kohal oleva lähima objekti vahel.

Mikrolaineahi on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riete kuivatamine ja kuumade pakkide või patjade, susside, käsnade, niiskete lappide jms kuumutamine võib põhjustada vigastusi, süttimist või tulekahju.

Kasutage alati ahjukindaid, kui võtate toitu ahjust välja. Mõned potid, pannid või kandikud võivad neelata toidust pärinevat soojust ja seetõttu muutuda väga kuumaks.

Veenduge, **et kasutate ainult selliseid kööginõusid**, mis sobivad kasutamiseks mikrolaineahjus. Ärge kasutage terasest kööginõusid ega kuldsete või hõbedaste dekoratiivsete servade või kaunistustega kööginõusid.

Ärge jätke tarvikuid ega söögiriistu ahju, kui see on välja lülitatud. Ahju kahjustamise vältimiseks ärge lülitage sisse tühja ahju.

Ärge kasutage portselanist, keraamilisi või savist nõust, kui need materjalid on poorsed või kui nõud ei ole seest glasuuritud. Pärast kuumutamist võib nendesse pooridesse tungiv niiskus põhjustada pragunemist. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud kööginõusid.

Lugege alati ja järgige toidupakendil olevaid mikrolaineahjus kuumutamise juhiseid.

Olge ettevaatlik alkoholi sisaldava toidu kuumutamisel, kuna ahju sees võib tekkida alkoholi ja õhu põlev segu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

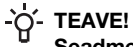
Metallist köögitarvikute, kahvli, lusika, noa, klambrite või kinnitusdetailide kasutamine külmutatud toiduainete pakenditel ei ole soovitatav, kui **toitu valmistatakse või kuumutatakse mikrolaineahjuga** või mikrolaine- ja konvekttsioonahju kombinatsiooni abil. Pärast kuumutamist segage toitu või laske sellel seista kuni kuumus on ühtlaselt jaotunud.

Ärge ühendage seadet vooluvõrku, kui toiteahelasse on paigaldatud ELCB (maanduselekke kaitselüliti).

**HOIATUS!**

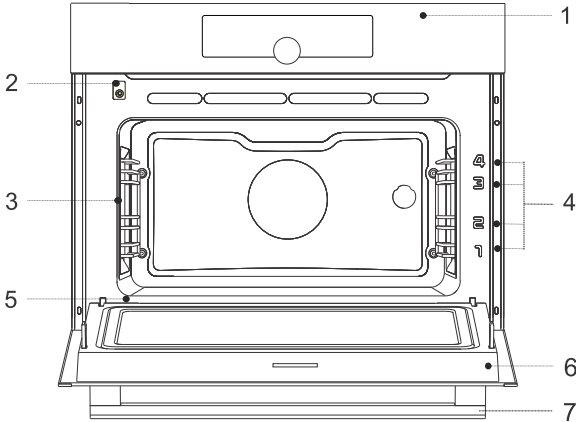
Enne seadme ühendamist lugege instruktsioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

Kodumasinaja kirjeldus



Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

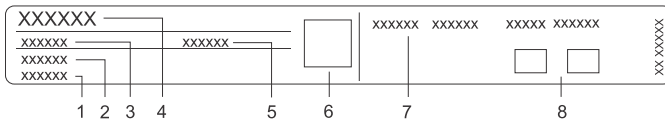
Teie seadme põhivarustusse kuuluvad juhtkaablid, madal küpsetusplaat ja rest.



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

Andmesilt – tooteteave

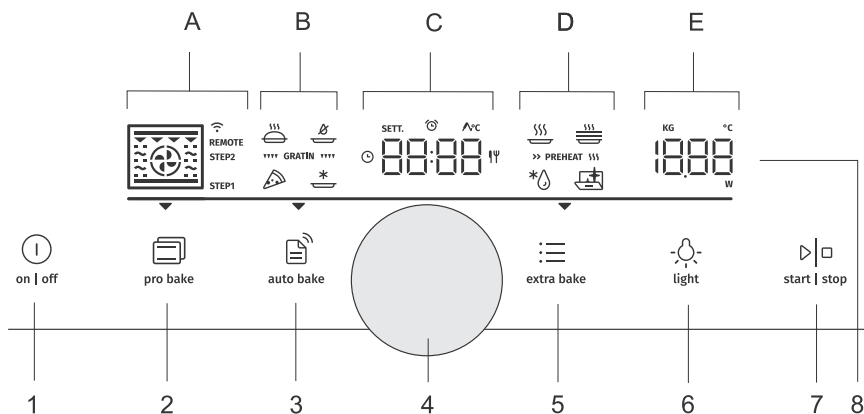
Ahju servale on kinnitatud seadme põhiteavet sisaldav andmesilt.



- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| 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
- Näidik
 - küpsetussüsteemid, astmeline režiim (STEP)
 - spetsiaalsed küpsetussüsteemid, automaatprogrammid, gratäänid
 - kell, taimerifunktsioonid, temperatuurisond, küpsetusaeg
 - eriprogrammid, eelsoojendus
 - temperatuur, kaal, võimsus

TEAVE!

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

Seadme varustus

Märgutuled

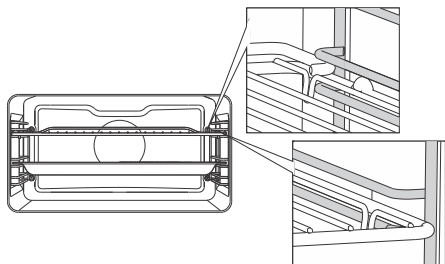
Ahju valgustus: ahju valgustus lülitub sisse, kui avate või sulgete ahjuukse, lülitate ahju sisse, küpsetamisprotsessi lõpus ning kui puudutate ahju valgustuse klahvi juhtploki.

Juhikud

- Juhikud võimaldavad toitu valmistada või küpsetada 4 kõrgusel.
- Juhikute kõrgusastmeid, kuhu resti saab sisestada, loetakse alt üles.
- Juhikud 3 ja 4 on ette nähtud grillimiseks.

- Seadme sisestamisel peaks see õigesti pöörlema.
- Lükake seade alati seadmesse lõpuni.

Traatjuhikud



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

Ahju ukse lüliti

Kui ahju uks avatakse ahju töötamise ajal, lülitab lüliti ahjus küttekehad, mikrolained ja ventilaatori välja. Kui uks suletakse, lülitab lüliti seadme uuesti sisse.

Jahutusventilaator

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

Ahju seadmed ja tarvikud



HOIATUS!

Ärge kunagi kasutage mikrolaineahjuga süsteemi kasutamisel metallresti, madalat küpsetusplaati, sügavat küpsetusplaati ega mistahes muid metalloosasid või -tarvikuid.



KLAASIST KÜPSETUSVORM on mõeldud toiduvalmistamiseks kõigi ahjusüsteemidega ja ka mikrolainefunktsiooniga. Seda saab kasutada ka serveerimisalusena.

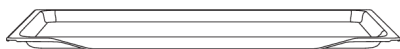


TRAASTREST kasutatakse grillimiseks/rõstimiseks või küpsetatava toidu panni, küpsetusplaadi või küpsetusnõu toena.



TEAVE!

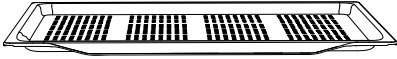
Resti võrgul on turvariiv. Seetõttu tuleb ahjust välja tõmmates võrrestit eestpoolt natuke üles tõsta.



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.

**HOIATUS!**

Seade ja mõned juurdepääsetavad osad kipuvad toiduvalmistamise ajal kuumaks minema.

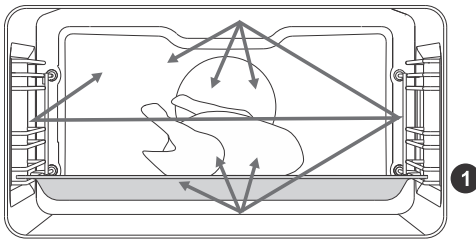
Enne esmakordset kasutamist

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

Mikrolaineahju funktsioon

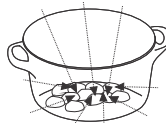
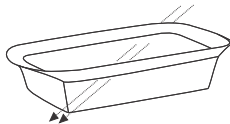
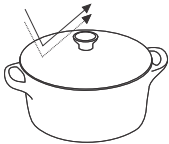
Mikrolaineid kasutatakse **toidu küpsetamiseks, röstimiseks ja sulatamiseks**. Need võimaldavad kiiret ja tõhusat toiduvalmistamist, toidu värvi või kuju muutmata.

Mikrolained on teatud tüüpi elektromagnetiline kiirgus. Sellist kiirgust leidub meie keskkonnas tavaliselt raadiolainete, valguse või infrapunakiirte kujul. Mikrolainete sagedus on vahemikus 2450 MHz.



Nende omadused on järgmised:

- mikrolained peegelduvad metallidelt,
- mikrolained liiguvad läbi teiste materjalide,
- mikrolaineid neelavad vesi, rasvad ja suhkrumolekulid.



Kui toit puutub kokku mikrolainetega, hakkavad molekulid kiiresti liikuma, tekitades seeläbi soojust. Mikrolained tungivad toidu sisse umbes 2,5 cm sügavusele. Kui toit on paksem, küpseb toidu südamik juhtivuse teel, nagu tavalise toiduvalmistamise puhul.



HOIATUS!

Ärge kunagi kasutage ega aktiveerige mikrolainesüsteemi, kui ahi on tühi.

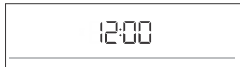
Esmakordne sisselülitamine

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/kellaeg. 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 kellaeg. 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!

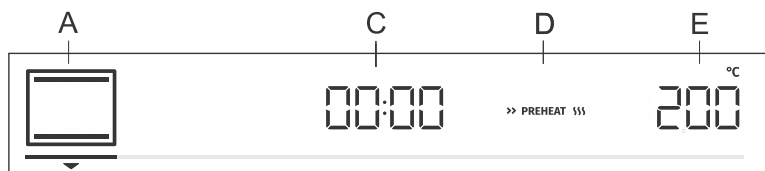
- Pöörake NUPPU, et kerida seadeid.
- Esmalt kinnitage valitud seadistus, vajutades NUPPU; seejärel muutke seadistust.
- Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.
- Kriips ja nool näitavad parameetri asukohta, mida soovite seadistada.
- Puudutage **sisse-väljalülitamise** klahvi, et programm käivitada.
- 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 on | off 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 kiire eelsoojendus

E temperatuur/võimsus (mikrolaineahjuga süsteemide jaoks)

TEAVE!

Mikrolaineahjuga kombineeritud süsteemides seadistage esmalt temperatuur. Kinnitage oma valik, vajutades NUPPU; seejärel seadistage mikrolaineahju võimsus.

Lisaks saab seadistada järgmise:

- taimeri funktsioonid (vt peatükki Taimeri funktsioonid)
- astmelise küpsetamise režiim (STEP) (vt peatükki Astmeline programm)
- gratään (GRATIN) (vt peatükki Toiduvalmistamise protsessi alustamine)

Kiire eelkuumutamise

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

Kiire eelsoojendamise 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 viivitatud käivitamise funktsiooni kasutada.












TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK

TEAVE!

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

Sümbol	Kasutamine
	KUUM ÕHK Kuum õhk võimaldab paremat kuuma õhu voolu ümber toidu. Sel viisil kuivatab see pealispinda ja loob paksema kooriku. Kasutage seda süsteemi liha, kondiitritoodete ja köögiviljade valmistamiseks ning toidu kuivatamiseks ühel restil või samal ajal mitmel restil.
	PITSASÜSTEEM See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riulil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv.
	INTENSIIVNE KÜPSETAMINE See toiduvalmistamise meetod annab tulemuseks krõbeda kooriku ilma lisatud rasvata. See on tervislik versioon kiirtoidu praadimisest, mille tulemuseks on madalam kalorisaldus. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud toodete jaoks, mis on valmis praadimiseks (friikartulid, kananagitsad).
	KUUMA ÕHUGA GRILL Kuum õhk võimaldab paremat kuuma õhu voolu ümber toidu. See kuivatab toidu pealispinda. Koos grillkütteseade/rösteriga annab see ka intensiivsema värvuse. Liha ja köögiviljade kiiremaks küpsetamiseks.
	TURBOKÜPSETAMINE 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.
	SUUR GRILL Kasutage seda süsteemi, et grillida suures koguses lameda 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 pinda. Maksimaalne lubatud temperatuur: 240 °C

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks (aeglane küpsetamine).
	ÕRN KÜPSETAMINE Õrna toidu kergeks ja kontrollitud, aeglaseks valmistamiseks (pehmed lihalõigud) ja krõbeda põhjaga kondiitritoodete küpsetamiseks.
	ÜLEMINE JA ALUMINE VENTILAATORIGA KÜTTESEADE Toidu ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil ning sufleede valmistamiseks.
	SUUR GRILL VENTILAATORIGA Linnuliha ja suuremate lihalõikude röstimiseks 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.
	MIKROLAINED Neid kasutatakse toidu kiireks soojendamiseks, sulatamiseks ja küpsetamiseks.
	KUUM ÕHK JA MIKROLAINED Selles süsteemis kasutatakse toidu ümber kuuma õhu voolu, et pealispind kuivaks ja tekiks paksem koorik. Mikrolained toetavad ja kiirendavad toiduvalmistamise protsessi. Mõeldud liha, kondiitritoodete ja köögiviljade kiiremaks küpsetamiseks või röstimiseks.
	SUUR VENTILAATORIGA GRILL Linnuliha, kala ja suuremate lihalõikude kiiremaks röstimiseks rösteri all. Mikrolained toetavad ja kiirendavad toiduvalmistamise protsessi.
	TAVALINE TOIDUVALMISTAMINE VENTILAATORI JA MIKROLAINETEGA Gratineeritud toitude kiiremaks valmistamiseks. Mikrolained toetavad ja kiirendavad toiduvalmistamise protsessi.
	INTENSIIVNE KÜPSETAMINE MIKROLAINETEGA See toiduvalmistamise meetod annab tulemuseks krõbeda kooriku ilma lisarasvata. Tegemist on kiirtoidu praadimise tervisliku versiooniga, kus küpsetatud toidus on vähem kaloreid. Mõeldud väiksemate liha-, kala- ja köögiviljalõikude jaoks. Mikrolained toetavad ja kiirendavad toiduvalmistamise protsessi.

TEAVE!

Nendes süsteemides, välja arvatud MIKROLAINETEGA süsteemis, on võimalik kasutada gratäänifunktsiooni (vt peatükki "Toiduvalmistamise alustamine").

Mikrolaineahju võimsustase

Võimsus	Kasutamine
1000 W	Jookide, vee ja suures koguses vedelikku sisaldavate toitude kiire soojendamine.
750 W	Värskete või külmutatud köögiviljade küpsetamine.

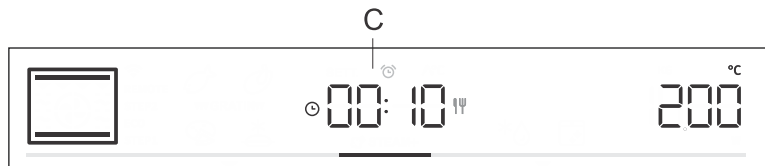
Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Võimsus	Kasutamine
600 W	Šokolaadi sulatamine. Liha ja mereandide küpsetamine. Lisandite valmistamine.
360 W	Õrnade munapõhiste roogade soojendamine ja küpsetamine.
180 W	Muude toiduainete sulatamine või pehmendamine, jäätise pehmendamine.
90 W	Kreemiga kondiitritoodete, puuviljade, köögiviljade ja hakitud liha/hakkliha sulatamine.

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.



Küpsetusaaja 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!

Viitkäivitus ei ole võimalik, kui valite mikrolaineahjuga süsteemi või lülitate sisse eelsoojendusfunktsiooni.

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 lõpuaeg 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 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 vajalik kiire eelsoojendus.

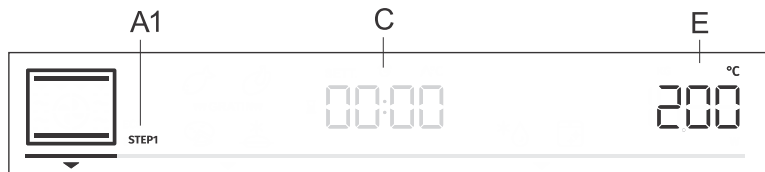
Riknevat toitu ei tohiks ahjus pikalt hoida. Enne selle režiimi kasutamist kontrollige, kas seadme kell on õigesti seadistatud.

TEAVE!

Viimati kasutatud taimerifunktsioonide väärtusi saab salvestada ja pakkuda eelseadistatud väärtustena taimeri järgmisel kasutamisel. Tehaseseadistusena on see funktsioon välja lülitatud, kuid seda saab aktiveerida (vt peatükki Lisafunktsioonide valimine, Kohanduv funktsioon).

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 Taimeri 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 Taimeri funktsioonid). Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.

TEAVE!

STEP1-s saate määrata viitkäivitumise; 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 küpsetusetaap) (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.



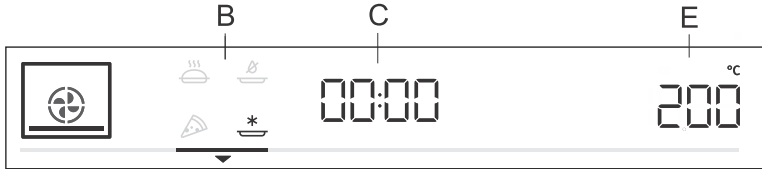
auto bake

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 "Taimerifunktsioonid")

E temperatuur/võimsus

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

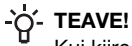
Sümbol	Kasutamine
	KÜLMUTATUD TOITUDE RÖSTIMINE¹⁾ See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul, ilma eelsoojendusega. Optimaalne eelnevalt küpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade jaoks.
	PITSASÜSTEEM¹⁾ See 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⁾ See toiduvalmistamise meetod annab tulemuseks krõmpsuva kooriku ilma lisatud rasvata. Tegemist on kiirtoidu praadimise tervisliku versiooniga, kus küpsetatud toidus on vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud toodete jaoks, mis on valmis praadimiseks (friikartulid, kananagitsad).

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 eelkuumutusprotsess peatub ja kostub helisignaali. **uks** kuvatakse seadme ekraanil. Avage uks ja pange toit sisse. Programm jätkab automaatselt küpsetamist valitud seadistustega.

**TEAVE!**

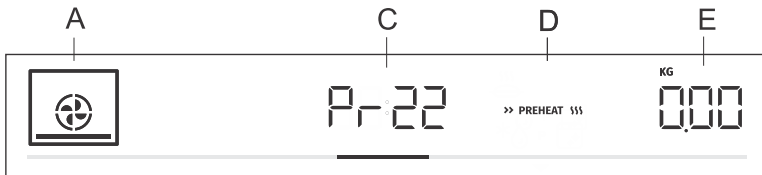
Kui kiire eelsoojendamise funktsioon on aktiveeritud, ei saa viivitatud käivitamise funktsiooni kasutada.

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	2	jah	ei,
Pr02	muffinid	madal küpsetusplaat	2	jah	ei,
Pr03	Biskviitkook	küpsetuspann/roog traatrestil	1	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	2	jah	ei,
Pr09	taina kergitamine	madal küpsetusplaat	1	ei,	ei,
Pr10	leib/sai	madal küpsetusplaat	1	ei,	ei,
Pr11	Seapraad	väike küpsetusvorm traatrestil	1	ei,	ei,
Pr12	gratineeritud kartulid	klaasist küpsetusnõu	1	ei,	ei,

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

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

TEAVE!

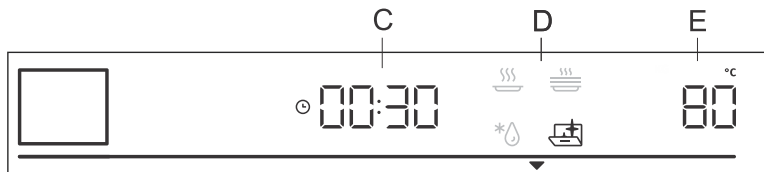
Gratääni funktsiooni saab kasutada koos mõne automaatse programmiga, va Pr20 (vt peatükki "Toiduvalmistamisprotsessi alustamine").



extra bake

LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE (extra bake)

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

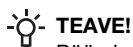


C küpsetamise kestus

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.



Aqua clean

See programm võimaldab ahjust lihtsat plekke eemaldada (vt peatükki Puhastamine ja hooldus.)



Sulatamine

Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu aeglaseks sulatamiseks (koogid, kondiitritooted, leib, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad). Kui pool sulatusajast on möödas, 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 lõpu-aeg.



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 lõpu-aeg.

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



start | stop

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 helisignaal, 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). Keetuse 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.

Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine

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



TEAVE!

Pärast operatsiooni lõpetamist peatatakse ja kustutatakse ka kõik taimeri seadistused, välja arvatud minutilugeja. Kuvatakse kellaeg (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 kúpsetussüsteemidele, 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 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 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.

Mikrolainete kasutamine:


























Kasutage sobivaid kööginõusid (klaas, keraamika jne).

Kasutage köögiviljade küpsetamiseks kaanega kööginõusid. Lisage 100 g toidu kohta 1 spl vett.

Sulatamise ajal keerake või segage toitu.

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/W	 min
SAIAKESED JA PAGARITOOTED				
Vormisaiakesed/koogid				
Biskviitkook	1		160-170 *	20-35
täidisega pirukas	1		170-180	60-80
marmorkook	1		160-170	30-40
pärmiga kergitatud tainast kook, Gugelhupf (vormikook, keeks)	1		170-180	50-60
lahtine pirukas, kook	2		170-190	40-50
šokolaadikook	2		170-180 *	25-35
saiakesed küpsetusplaatidel ja -alustel				
struudel	2		170-180	55-65
strudel, külmutatud	2		200-210	45-60
rullbiskviit	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
küpsised				
muffinid	2		160-170 *	20-35
muffinid, 2 tasemel	2, 3		140-150 *	25-45
pärmiga kergitatud väikeküpsetis	2		190-200	20-30
pärmiga kergitatud väikeküpsetis, 2 tasemel	2, 3		170-180	20-30
lehttainas	2		170-180	20-30
lehttainas, 2 tasemel	2, 3		160-170	20-30
küpsised				
pagarikoti abil valmistatud küpsised	2		140-150 *	25-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 2 tasemel	2, 3		140-150 *	30-45
küpsised	2		160-170 *	25-35
küpsised, 2 tasemel	2, 3		160-170 *	15-25
besees	2		80	120-140

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C/w	⊖ min
besee, 2 tasemel	2, 3		70	120-140
makroonid	2		140	13-18
makroonid, 2 tasemel	2, 3		140	15-20
leib/sai				
taina kergitamine	2		35-40	30
leib/sai küpsetusplaadil	1		190-200	50-60
vormileib/-sai	1		190-200	30-45
lameleib/-sai (focaccia)	2		210-220 *	25-35
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed)	2		190-200 *	20-30
röstsai/-leib	4		240 *	0,5-3
lahtised võileivad	3		240 *	2-5
pitsa ja muud road				
pitsa	1		275 *	10-17
pitsa, 2 resti tasemel	2, 3		210-220 *	30-40
külmutatud pitsa	2		210-230	10-20
külmutatud pitsa, 2 tasemel	2, 3		200-220	15-25
soolane pirukas, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
LIHA				
veise- ja vasikaliha				
veisepraad (puusatükk, ristluutükk), 1,5 kg	1		160-180	130-160
keedetud veiseliha, 1,5 kg	1		190-210	90-110
seljatükk, keskmise küpsusastmega, 1 kg	2		170-190 *	40-60
veisepraad, aeglaselt küpsetatud	1		120-140 *	250-300
veisesteigid, valmis küpsetatud, paksus 4 cm	3		200-220	25-35
burgerid, paksus 3 cm	3		240	20-35
vasikapraad, 1,5 kg	2		180-200	100-120
sealiha				
seapraad, rümp, 1,5 kg	1		170-190	90-120

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			 °C/w	 min
seapraad, kints, 1,5 kg	1		180-200	140-170
seafilee, 400 g	1		80-100 *	80-100
seapraad, aeglaselt küpsetatud	1		100-120 *	200-230
searibid, aeglaselt küpsetatud	1		120-140 *	210-240
seakarbonaad, paksus 3 cm	13		220-230	20-30
kodulinnuliha				
perutnina, 1,2–2,0 kg	1		200–210/360	45-60
linnuliha täidisega, 1,5 kg	1		170-190	100-120
kodulinnuliha, rinnatükk	2		190-210	50-60
kana	1		190-200/600	20-30
kanatiivad	2		210-220	20-35
kodulinnuliha, rinnatükk, aeglaselt küpsetatud	2		100-120 *	60-90
liharoad				
pikkpoiss, 1 kg	2		170-190	75-90
grillvorstid, bratwurst	3		230 **	8-15
KALA JA MEREANNID				
terve kala, 350 g	3		230–240/360	12-17
kalafilee, paksus 1 cm	3		220-230	8-12
kalasteik, paksus 2 cm	3		220-230	10-15
kammkarbid	3		230 *	5-10
krevetid	3		230 *	3-10
KÖÖGIVILJAD				
ahjukartulid, lõigud	3		210-220 *	35-45
ahjukartulid, poolitatud	2		200-210/360	30-40
täidisega kartul (munderkartul)	3		190-200	30-40
friikartulid, kodused	2		210–220/360	25-35
köögiviljasegu, lõigud	3		190-200	30-40
täidisega köögiviljad	3		190-200	30-40
aurutatud köögiviljad	1		600-750	10-20
TAVATOOTED – KÜLMUTATUD				

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog				
friikartulid	3		200-210	25-35
friikartulid, 2 tasemel	2, 3		200-210	35-45
Kanamedaljonid	2		210-220 *	15-20
Kalapulgad	2		210-220	15-25
lasanje, 400 g	2		200-210	30-40
tükeldatud köögiviljad	2		190-200	20-30
sarvesaiad	2		170-180	18-23
KÜPSETATUD MAGUSTOIDUD, SUFLEED JA GRATÄÄNID				
kartulimoussaka	1		200-210/360	35-45
lasanje	1		200-210/360	35-45
küpsetatud magustoit	1		750	15-25
magus suflee	2		180 *	15-20
gratineeeritud road	2		170-190	30-45
täidisega tortillad, enchilada	2		180-200	20-35
grilljuust	3		240 **	6-9
MUU				
popkorn	1		1000	3-4
säilitamine	2		180	30
steriliseerimine	2		1000	2
toiduvalmistamine veevannis (bain-marie)	1		150-170 *	/
uesti soojendamine	1		600	/
taldriku soojendamine	2		75	15
sulatamine	1		90-180	/

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 puhastusjääd.

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.



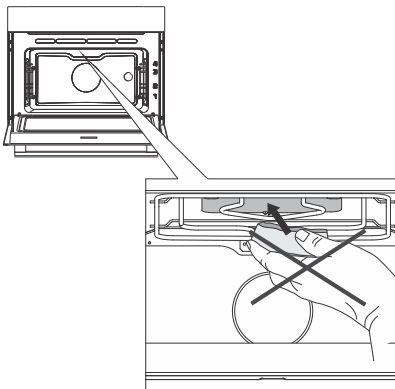
TEAVE!

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.

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

Seadme uks on kinnitatud seadme külge ja seda ei saa eemaldada. Samuti ei tohi ust lahti võtta ega muul viisil rikkuda.



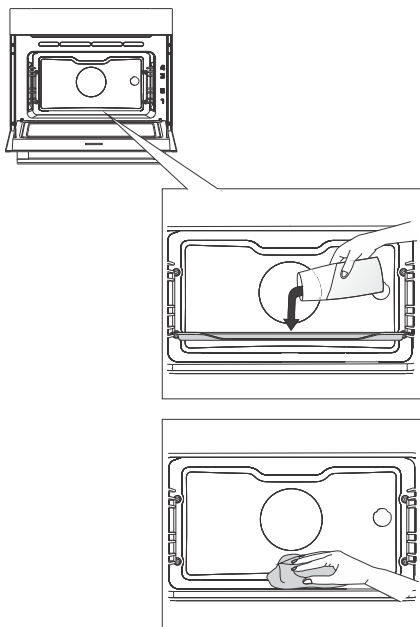
Ärge kunagi kasutage ahjuõõnsuse lae puhastamiseks agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid, käsnasid, plekieemaldajaid, roosteeemaldajaid jne.

Aqua Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks


See programm lihtsustab plekkide eemaldamist ahju sisemusest.

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

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



1 Asetage klaasist ahjuvorm esimese juhiku tasandile ja valage sinna 1,5 dl sooja vett.

2 Puudutage **extra bake** klahvi, et kuvada ekraanil lisafunktsioone. Pöörake NUPP sümbolile . Ekraanil kuvatakse eelseadistatud väärtused.

3 Programm töötab 8 minutit. Kui programm on lõppenud, kuvatakse **Lõpp** seadme ekraanil.

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

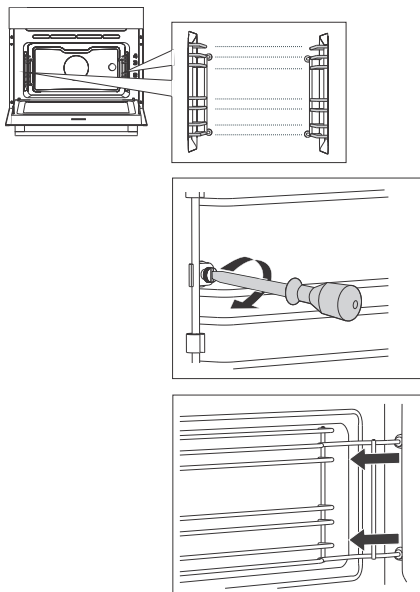
TEAVE!

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

HOIATUS!

Kasutage Aqua Clean süsteemi, kui ahi on täielikult jahtunud.

Traatjuhikute eemaldamine ja puhastamine



1 Keerake kruvi lahti. Kasutage kruvikeerajat.

2 Eemaldage juhikud tagaseina aukudest.



TEAVE!

Olge ettevaatlik, et te ei kaotaks traatjuhikutele paigaldatud vahedetaile. Pange vahedetailid pärast puhastamist tagasi; vastasel juhul võivad tekkida sädemed.



HOIATUS!

Pärast puhastamist keerake juhikute kruvid kruvikeerajaga uuesti kinni.

Traatjuhikuid vahetades veenduge, et paigaldate need samale küljele, kus need olid enne eemaldamist.

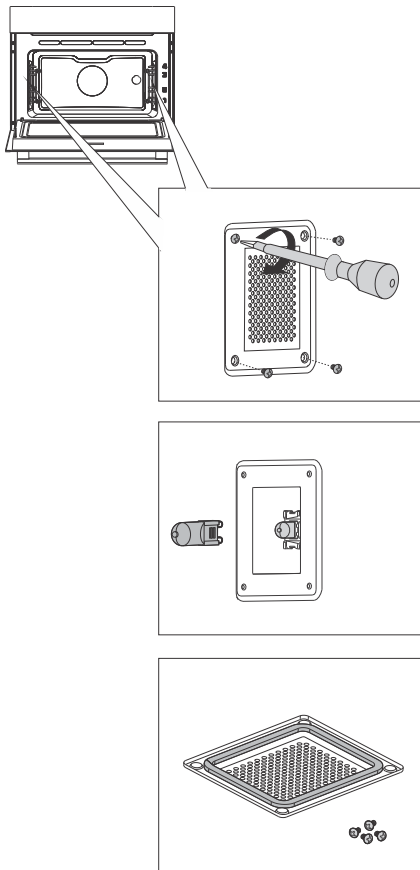
Lambi vahetamine

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

Ahi on varustatud halogeenlambiga.

Toode sisaldab energiatõhususe klassi valgusallikat (G).

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



1 Keerake neli kruvi lahti. Eemaldage kate ja klaas.

2 Eemaldage halogeenpirn ja asendage see uuega.



TEAVE!

Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.

Kaanel on tihend, mida ei tohiks eemaldada. Tihend peaks sobituma ahjuõõnsuse seinaga.



HOIATUS!

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

Keerake kaane kruvid kruvikeerajaga uuesti kinni; vastasel juhul võivad tekkida sädemed.

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 käsitsemise 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 .	Elektronilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole.
Ahju ilmuvad sädemed	Veenduge, et kõik lambikatted on kindlalt paigas ja kõik vahedetailid on paigaldatud traatjuhkutele. Veenduge, et ahjus olevad juhikud oleksid õigesti paigaldatud.

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.

Keskkonnakaitse



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

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

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

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

Toiduvalmistamise test



















EN60350-1: Kasutage ainult tootja tarnitud varustust.

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


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









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

*** Keerake pärast 2/3 toiduvalmistamisaja möödumist.

KÜPSETAMINE					
Roog	Varustus		°C	min	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat	2	140-150*	25-40	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat	2	140-150*	25-40	
küpsised – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat	2, 3	140-150*	30-45	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat	2	160-170*	20-35	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat	2	160-170*	20-35	
koogikesed – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat	2, 3	140-150*	25-40	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest	1	160-170*	20-35	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest	2	160-170*	20-35	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest	1	170-180	60-80	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest	2	170-180	60-80	
PRAADIMINE					
röstsai/-leib	traatrest	4	240**	0,5-3	
pljeskavica (hakklihakotlet)	traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena	3	240	20-35***	
TERMLINE TÖÖTLEMINE MIKROLAINETEGA					
vaniljekreem, 1000 g	klaasist ahjuvorm, 25 x 25 cm, kaaneta + klaasist ahjuplaat	1	360	25-35	
Biskviitkook	ümmargune klaasist ahjuvorm, läbimõõt 22 cm, kaaneta + klaasist ahjuplaat	1	360	15-25	
pikkpoiss, 900 kg	klaasist ahjuvorm, 25 x 12,5 cm, kaaneta + klaasist ahjuplaat	1	600 360	10 10-15	
hakkliha sulatamine, 500 g	klaasist küpsetusplaat	1	180 90	8 13-18	

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

KÜPSETAMINE						
vaarikate sulatamine, 250 g	klaasist ahjuvorm, kaaneta + klaasist ahjuplaat	1	180	6-9		

KÜPSETAMINE KOMBINEERITUD SÜSTEEMIDEGA						
Roog	Varustus		 °C	 W	 min	
gratineeritud kartulid	ümmargune klaasist ahjuvorm, läbimõõt 22 cm, kaaneta + klaasist ahjuplaat	1	180-190	600	25-40	
kook	ümmargune klaasist ahjuvorm, läbimõõt 22 cm, kaaneta + klaasist ahjuplaat	1	180-190	180	17-25	
kana, 1,2 kg	klaasist ahjuvorm, kaaneta + klaasist ahjuplaat	1	210-220	360	45-55	

gorenje



902475-a18

CE