



Kasutusjuhend

ET



Austatud klient!



Täname Teid südamest ostu puhul. Usume, et peagi leiate Te küllaldaselt tõendeid selle kohta, et meie tootele võib loota. Seadme kasutamise lihtsustamiseks lisasime need mitmekülgsed kasutusjuhendid.

Juhendid aitavad Teil uue seadmega tutvuda. Palun lugege need enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.

Igal juhul veenduge, et seade tarniti Teile vigastamata. Kui Te märkate transpordi käigus tekkinud kahjustusi, võtke ühendust müügiesindajaga või kaubalaoga, kust Teile toode kätte toimetati. Telefoninumbri leiate kviitungilt või saatelehelte. Soovime, et Te tunneksite uue seadme üle rõõmu.

Ühendamise juhendid

Ühenduse peab teostama vastavalt lõigu "Toitevõrguga ühendamine" juhiste ja vastavalt kehtivatele määrustele ja standarditele. Seda tohib teostada ainult kvalifitseeritud tehnik.

Nimiandmete plaat

Seadme põhiandmetega nimiandmete plaat on kinnitatud ahju nurka ja seda näete, kui avate ahju ukse.

TÄHTIS - LUGEGE ENNE SEADME KASUTAMIST.....	5
Ohutusnõuded.....	5
Hoiatused.....	5
Seadme eesmärk.....	6
SEADME KIRJELDUS	7
Jahutusventilaator	7
Ukselüliti.....	8
AHI.....	8
Enne esmakordset ahju kasutamist.....	8
Olulised hoiatused	8
Elektroonilist programmeeritavat taimerit iseloomustab adaptiivne tehnoloogia, temperatuuri näidik ja küpsetusviisi näidik	9
Lukk / Lapselukk	10
Oma ahju kasutamine	11
Ahju kiirkuumutamine	12
Ahju temperatuuri seadistamine.....	15
Adaptiivne tehnoloogia (eelseadistatud küpsetustemperatuuri muutmine) ..	15
Ahju välja lülitamine	16
Riiuli tasandid (sõltuvalt mudelist)	16
Teleskoopilised väljatõmmatavad juhikud (sõltuvalt mudelist)	17
Ahju tarvikud (sõltuvalt mudelist)	17
Rasvafilter (sõltuvalt mudelist).....	18
TOIDUVALMISTAMINE.....	19
Pagaritoodete küpsetamine.....	19
Küpsetamine / liha praadimine.....	22
Grillimine ja pruunistamine	24
Konserveerimine	26
Sulatamine	27
PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	28
Puhastamine	29
Hooldamine (sõltuvalt mudelist)	30
Ukselukk (ainult osadel mudelitel).....	33
Seadme osade vahetamine	33
ERIHOIATUSED JA VEATEATED	34
Oluline.....	34
INSTRUKTSIOONID PAIGALDAMISEKS JA	35
ÜHENDAMISEKS	35
Olulised hoiatused	35
Paigaldamine	35
Ühendamine vooluvõrku.....	36
TEHNILISED ANDMED.....	38
Nimiandmete plaat	38

TÄHTIS - LUGEGE ENNE SEADME KASUTAMIST

Ohutusnõuded

- Seadet ei tohi kasutada alla 8 aastased lapsed ja füüsiliste, sensorsete või vaimsete puuetega isikud või isikud, kellel puuduvad vajalikud teadmised või oskused seadme kasutamiseks, välja arvatud juhul kui nad kasutavad seadet nende turvalisuse eest isiku järelvalve all või juhendamisel. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldada.
- HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Olge ettevaatlik, ärge puudutage küttekeha. Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed eemal ja jälgige nende tegevust.
- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist lülitage seade kindlasti välja, et vältida võimaliku elektrilöögiohtu.
- Ärge kasutage karedaid, abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkaabitsaid ahju klaasukse puhastamiseks, kuna need võivad kriimustada pinda, mis omakorda võivad põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage aurpuhasteid või aerosoole pliidiplaadi puhastamiseks, kuna need võivad põhjustada elektrilööki.
- Seade pole ette nähtud juhtima täiendavaid taimereid või muid erisüsteeme.

Hoiatused

- Seadet tohib vooluvõrku ühendada vaid volitatud teenindustöökoja tehnik või vastav ekspert.
- Seadme omavoline avamine või ebaprofessionaalne remont võib põhjustada raskeid vigastusi või toote kahjustumist. Mistahes remonti tohib teostada vaid volitatud teenindustöökoja tehnik või vastav ekspert.
- Kui selles seadme läheduses asuvate muude seadmete toitejuhtmed jäävad ahjuukse vahele, saavad need vigastada ja tekitada elektrilühise. Seetõttu hoidke muude seadmete toitejuhtmed ohutus kauguses.
- See seade on ettenähtud toiduvalmistamiseks. Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Olge eriti ettevaatlik, kui valmistate toitu ahjus. Kõrgete temperatuuride mõjul muutuvad nõud, küpsetuspannid, -restid ja ahju seinad väga tuliseks. Kasutage alati pajakindaid.

- Ärge katke ahjuseinasid fooliumiga ning ärge asetage küpsetuspanne või muid toidunõusid otse ahju põhja. Alumiiniumfoolium tõkestab õhuringlust, takistab toiduvalmimist ja rikub emailkatet.
- Seadme kasutamine on ohutu koos juhikutega ja ilma nendeta.
- Ahju uks muutub kasutamise käigus väga tuliseks. Välispinna jahutamiseks on paigaldatud 3.klaas või täiendav kaitse (ainult osadel mudelitel).
- Ahju ukse ülekoormamisel võivad ukse hinged saada vigastada. Ärge asetage raskeid toidunõusid avatud ahju uksele ja ärge toetuge sellele, kui puhastate ahju. Enne ahju puhastamist eemaldage ahju uks vt peatükk »Ahju ukse eemaldamine ja tagasiasetamine«). Ärge seiske ega istuge avatud ahju ukse (lapsed!).
- Võimalikud värvitoonide erinevused seadmetel ja selle komponentidel ühtse disainiga tootegrupis võivad olla põhjustatud erinevatest faktoritest, näiteks millise nurga alt seadmeid vaadeldakse, erinevast taustavärvist, materjalidest ja ruumi valgustusest.



Tootel või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmena. Selle asemel tuleb toode anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete taastöötlemiseks kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku linnavalitsuse, oma majapidamisjäätmete utiliseerimisteenuse või kauplusega, kust te toote ostsite.

Seadme eesmärk

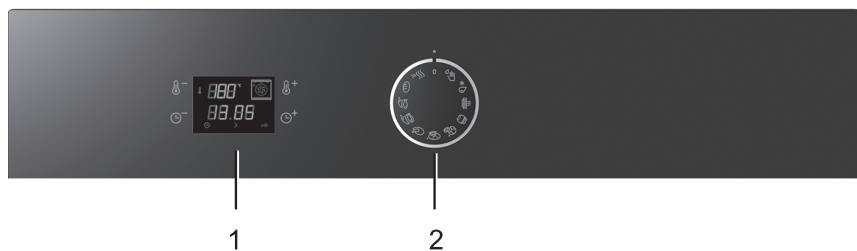
Seade on mõeldud koduseks toiduvalmistamiseks ja seda ei tohi muul otstarbel kasutada. Käesolevas kasutusjuhendis on laialdaselt kirjeldatud erinevaid kasutamisevõimalusi.

SEADME KIRJELDUS

Joonisel on kujutatud ühte seadme mudelit. Kuna need juhendid on mõeldud mitmete seadmete jaoks, võite siit leida ka niisuguste funktsioonide ja varustuste kirjeldusi, mida Teie seadmel ei pruugi olla.



1. Juhtpaneel
2. Ahjuukse käepide
3. Ahjuuks



- 1 Elektronilist programmeeritavat taimerit iseloomustab adaptiivne tehnoloogia, temperatuuri näidik ja küpsetusviisi näidik
- 2 Sisse/välja lülitamise nupp ja ahju

Jahutusventilaator

Seadmes on sisseehitatud jahutusventilaator, mis jahutab seadme korpust ja juhtpaneeli.

Ukselüliti

Seade on varustatud ukselülitiga, mis tajub, kui uks on avatud. Kui uks on avatud ja lüliti aktiveerub, lülitatakse kõik küttekahad välja, et vältida ahju kuumutamist avatud uksega.

Seda funktsiooni on mugav kasutada ka ahju puhastamisel, kui soovite, et valgustus põleks ilma, et ahi töötaks.

AHI

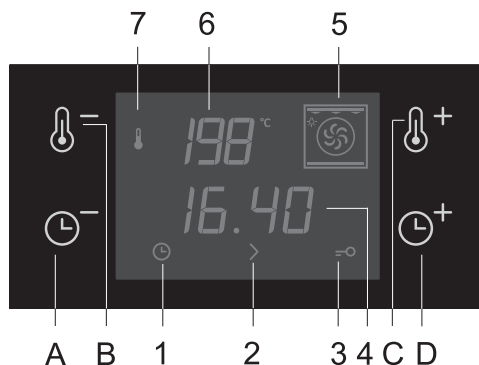
Enne esmakordset ahju kasutamist

- Eemaldage kõik tarvikud ahjust ja puhastage need sooja vee ja tavalise nõudepesuvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Esmakordsel ahju soojendamisel võib eralduda spetsiifilist "uue seadme" lõhna, seetõttu õhutage ahju soojenemisel korrektselt ruumi.

Olulised hoiatused

- Kasutage tumedaid, musta silikoonkattega või emailleeritud küpsetuspanne, kuna need edastavad hästi kuumust.
- Eelkuumutage ahi retseptis või allpool toodud juhiste tabelis määratud temperatuurini.
- Tühja ahju eelkuumutamine kulutab palju energiat, seetõttu on soovitatav energia säästmiseks küpsetada järjestikku mitu erinevat toitu, kuna ahi on juba kuum.
- Umbes kümme minutit enne oodatavat toiduvalmistamise lõppu võib ahju välja lülitada. Sellisel viisil on võimalik säästa veidi energiat akumuleeritud kuumuse arvel.
- Märkus: Peale küpsetamise lõppemist jääb jahutusventilaator seisma. Kui te jätate toidu ahju, võib sellest vabanev niiskus põhjustada auru kondenseerumist esipaneelile ja uksele. Selle vältimiseks, keerake temperatuuri valikunupp temperatuurile 70 °C. See hoiab toidu soojana. Soovitus: Ahju soojana hoidmiseks võite samuti kasutada Aqua Clean puhastusprogrammi, mille puhul töötab ainult alumine küttekeha ja ahjus hoitakse temperatuuri 70 °C kraadi juures.

Elektroonilist programmeeritavat taimerit iseloomustab adaptiivne tehnoloogia, temperatuuri näidik ja küpsetusviisi näidik

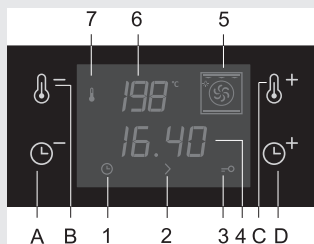


Puutenupud:

- A** Aja lühendamise nupp
- B** Temperatuuri vähendamise nupp
- C** Temperatuuri suurendamise nupp
- D** Aja lühendamise nupp

Näidikud:

- 1** Kell
- 2** Küpsetamise kestus
- 3** Lukk - lapselukk
- 4** Kellaaja näidik
- 5** Küpsetusviisi näidik
- 6** Temperatuuri näidik
- 7** Küttekeha töötamise sümbol



- Peale seadme esmakordset voluvõrku ühendamist või volukatkestust hakkab kellaaja näidiku sümbol (1) vilkkuma. Selleks, et ahi hakkaks tööle, tuleb esmalt sisestada kellaage nuppude (A) ja (D) abil.
- Iga kord kui vajutate nupule, kinnitatakse toimingut lühikese helisignaaliga.
- Kui vajutate ja hoiate nuppe (A) või (D), hakkab muudetud väärtus kasvama.
- Kui volukatkestus kestab üle 2 minuti, tuleb kellaage uuest sisestada.



Nupud reageerivad paremini, kui puudutate neid suurema näpuotsa pinnaga.

Elektroonilisele taimerile näidikule kuvatakse KELL. Sellelt saate samuti määrata KÜPSETUSAEGA.

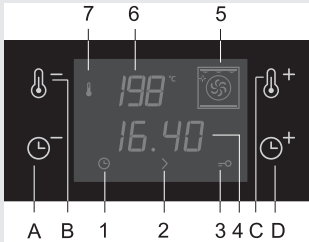
KELLAAJA SEADISTAMINE

- Kella seadistamisel ei tohi ahi töötada.
- Kellaaja seadistamiseks vajutage ja hoidke kolm sekundit kella seadistamise nuppe (A) ja (D). Sümbol 1 vilgub mõned sekundid.
- Puutenuppude (A) ja (D) abil määrake kellaage.

- Mõne sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt.



Peale seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või voolukatkestust hakkab kellaaja näidik (4) ja sümbol (1) vilkkuma. Kella saate seadistada kohe nuppude (A) ja (D) abil.



KÜPSETUSAJA SEADISTAMINE

- Elektrooniline taimer võimaldab määrata ahju töötamise aega (küpsetusaeg). Pikim võimalik seadistatav aeg on 10 tundi.
- Küpsetusaja määramiseks peab küpsetusviisi valikuketas asuma soovitud küpsetusrežiimil. (Kiire eelkuumutamise režiimis ei saa kestust määrata.)
- Nuppude (A) või (D) abil määrake küpsetusaeg. Igale programmile on eelseadistatud oma küpsetusaeg (vt soovitud toiduaine tüüpi küpsetusaegade tabelist). Eelseadistatud aega saate muuta nuppude (A) ja (D) abil.
- Peale määratud aja möödumist, lülitub ahi automaatselt välja (lõppeb küpsetamine). Kostub katkendlik helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage mistahes nupule. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal välja automaatselt. Vilguvad sümbolid (2) ja (3). Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage nupule (D) ja vajadusel sisestage uus küpsetusaeg.

KIIRE KÜPSETUSAJA SEADISTUSTE NULLIMINE

Vajutage korraga nuppudele (A) ja (D) ning hoidke neid vähemalt 3 sekundit. Kostub lühike helisignaal. Aja seadistus ja sümbol (2) kustuvad displeilt. Näidikule kuvatakse kellaage.

Programmeeritav taimer võimaldab teil lukustada seadme nupud, et vältida ahju soovimatut aktiveerimist. Enne ahjulukustuse aktiveerimist peab ahju valiku nupp olema väljalülitatud asendis.

SISSE LÜLITAMISEKS:

Vajutage korraga nuppudele (C) ja (D) ning hoidke neid vähemalt 3 sekundit. Kostub helisignaal ja kuvatakse sümbol (3). Seadme nupud on nüüd lukustatud.

Kui te keerate ahju valiku nuppu ajal, kui seade on lukustatud, ei lülitu ahi tööle ja küpsetusrežiimi näidik (5) hakkab vilkkuma.

VÄLJA LÜLITAMISEKS:

Vajutage korraga nuppudele (C) ja (D) ning hoidke neid vähemalt 3 sekundit. Kostub lühike helisignaal ja ekraanilt kustub sümbol (3). Saate nüüd taas ahju kasutada.

Lukk / Lapselukk

Oma ahju kasutamine



Sisse/välja lülitamise nupp ja ahju töörežiimi valikuketas

Keerake töörežiimi valikuketas soovitud küpsetusrežiimile/meetodile või soovitud toidu tüübile. Küpsetusrežiim ja eelseadistatud temperatuur kuvatakse displeile. Ahi alustab töötamist.

Küpsetustabel valitud toiduaine tüübile

Sümbol	Toit/ Funktsioon	Eelseatud temperatuur (°C)	Maksimaalselt seadistatav temperatuur (°C)	Eelseadistatud küpsetusaeg (h/min)	Kogus (kg)	Juhiku tasand (kõrgus) (põhjast)	Hoiatus	Eelseatud töörežiim
»»»	Kiire eelkuumutamine	160	275	-	-	-	Pole ette nähtud toidu valmistamiseks.	
	Sai	200	275	0:55	1	2	Küpsetage madalal küpsetuspannil.	
	Kotletid, kala (väiksemad tükid)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Küpsetamine / grillimine 4, 3* tasandile asetatud restil, rasvakogumispänn tuleb asetada tasandile 2, ahju uks hoida suletuna. Pöörake toit poolel küpsemisajal ümber.	
	Kotletid, karbonaad, kala (suuremad tükid)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Küpsetamine / grillimine 4, 3* tasandile asetatud restil, rasvakogumispänn tuleb asetada tasandile 2, ahju uks hoida suletuna. Pöörake toit poolel küpsemisajal ümber.	
	Kana	170	275	1:05	1	2	Küpsetage kana 2.tasandile asetatud restil, pannes rasvakogumispänn alumisele tasandile.	
	Pitsa	200	275	0:19	1x0,5	2	Küpsetage madalal küpsetuspannil.	
	Väikesed koogid, küpsised	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Küpsetage samaaegselt madalatel küpsetuspannidel kahel tasandil.	
	Konserveerimine	180	230	0:45		2		

Sümbol	Toit/ Funktsioon	Eelseatud temperatuur (°C)	Maksimaalselt seadistatav temperatuur (°C)	Eelseadistatud küpsetusaeg (h/min)	Kogus (kg)	Juhiku tasand (kõrgus) (põhjust)	Hoiatus	Eelseatud töörežiim
	Nõude soojendamine	60	230			2		
	Sulatamine	-	-	-	-	2	Asetage toit restile ja pann vedeliku kogumiseks alumisele tasandile.	
	Puhastamine	70	90	0:30	-	2	Valage 0.5 l vett küpsetuspannile ja asetage see alumisele tasandile. 30 minuti möödumisel on toiduplekid emailkattel pehmenenud ja need saab lihtsalt ära pühkida niiske lapiga.	

Märkus: Punkt toidu sümboli kõrval näitab, et ahi tuleb eelsoojendada tähistatud temperatuurini enne toidu ahju asetamist. Suure ja väikese grilliga kulub eelkuumenemisele umbes 5 minutit.

Ahju kiirkuumutamine

Kasutage seda meetodit, et kuumutada ahi kiirelt soovitud temperatuurini. See režiim ei sobi toidu valmistamiseks.

- Valige meetod ””””” ahju töörežiimi valikukettal.
- Koheselt alustatakse ahju kuumutamist.
- Vajadusel reguleerige eelseadistatud temperatuuri.
- Kui ahi on kuumenenud soovitud temperatuurini, lõpetatakse ahju eelkuumutamine ja kostub katkendlik helisignaali. Selle signaali välja lülitamiseks keerake valikuketast.
- Ahi on nüüd valmis toidu valmistamiseks.



Ülemine / alumine kuumutus

Kütteelemendid, mis asetsevad ahju ülaosas ja põhjas, kiirgavad soojust ühtlaselt ahju sisemusse. Küpsetamine ja praadimine võib toimuda korraga vaid ühel tasapinnal. Elseadistatud temperatuur on 200°C.



Grill

Töötab ainult infrapuna/grill-küttekeha, vaid osa suurest grillist.

Seda funktsiooni on sobiv kasutada väiksemate toidukoguste grillimiseks nagu võileivad, vorstid, röstsai. Temperatuuriks on eelnevalt seadistatud 240°C.



Suur grill

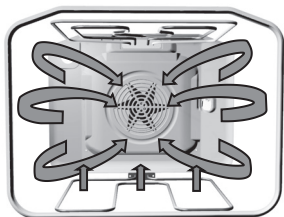
Selle kasutusrežiimi puhul töötavad samaaegselt ülemine kütteelement ja infrapunane küttekeha. Infrapunane küttekeha paikneb ahju laes ja kiirgab kuumust otse toidule. Kuumutusefekti võimendamiseks või kogu ahjuresti pinna optimaalseks kuumutamiseks on ülemine kütteelement samuti aktiivne. Seda töörežiimi on sobiv kasutada väiksemate lihatükkide, näiteks steikide, karbonaatide ja ribi jne küpsetamiseks. Elseadistatud temperatuur on 240°C.



Grill & ventilaator

Selle kasutusrežiimi puhul töötavad samaaegselt infra kütteelement ja ventilaator. See on sobiv suuremate lihatükkide ja terve linnu küpsetamiseks ühel tasandil. Samuti on sobiv gratäänide valmistamiseks või pruunistamiseks.

Elseadistatud temperatuur on 170°C.



Kuum õhk ja alumine küttekeha

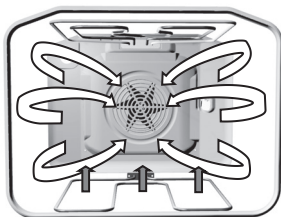
Selle töörežiimiga on samaaegselt kasutusel alumine küttekeha ja ventilaator. See režiim on eriti sobiv pitsa küpsetamiseks. Samuti on see ideaalne niiskete ja raskete kookide küpsetamiseks, pärmitaignast puuviljakookide, kiirkookide või juustukookide küpsetamiseks.

Elseadistatud temperatuur on 200°C.



Kuum õhk

Selle töörežiimiga on samaaegselt kasutusel ringleva õhu küttekeha ja ventilaator. Seadme tagaseinas paiknev ventilaator paneb õhu ümber küpsetise pidevalt liikuma. Seda töörežiimi on sobiv kasutada liha küpsetamiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks samaaegselt mitmel tasandil. Küpsetustemperatuur peab olema madalam, kui tavapäraste töörežiimidega. Eelseadistatud temperatuur on 160°C.



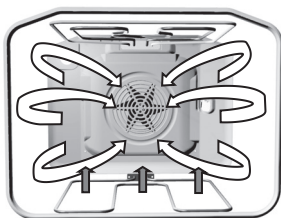
Konserveerimine

Seda küpsetusviisi on sobiv kasutada, kui konserveerite toitu klaaspurkides. Eelseadistatud temperatuuriks on 180 °C (vt lõiku Konservid).



Sulatamine

Selles režiimis toimub õhuringlus ilma, et seda soojendaks ükski küttekeha. Töötab ainult ventilaator. Seda režiimi kasutatakse külmutatud toiduainete aeglaseks sulatamiseks.



Alumine küttekeha ja ventilaator

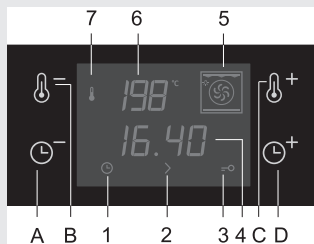
Selles režiimis töötavad samaaegselt alumine küttekeha ja ventilaator. Seda funktsiooni on sobiv kasutada nõude soojendamiseks, aeglaselt kerkivate küpsetiste küpsetamiseks ja puu- ning juurviljade konserveerimiseks. Kasutage alt esimest tasandit ja mitte liiga kõrget küpsetuspanni, kuna kuum õhk peab pääsema ringleva ümber toidu ülemise osa. Temperatuuriks on eelnevalt seadistatud 60°C.



Alumine küttekeha

Alumist küttekeha saab kasutada ahju puhastamiseks. Täpsemalt lugege puhastamise kohta peatükist "Hooldus ja puhastamine". Selles režiimis töötab vaid alumine küttekeha.

Ahju temperatuuri seadistamine



Kasutage elektroonilist programmeeritavat taimerit, et määrata nii küpsetusaeg kui ka temperatuur.

- Kohe kui olete keeranud valikunuppu, kuvatakse vastav küpsetusviis või programm koos eelseadistatud temperatuuriga. Sümbol °C vilgub mõned sekundid.
- Vajutage nuppudele (B) ja (D), et määrata soovitud temperatuur vahemikus 30 kuni 275 °C, 5 °C sammuga. Osadel küpsetusviisidel on maksimaalne temperatuur eelnevalt määratud. Iga kord kui vajutate ühele nuppudest, muudetakse temperatuuri ühe sammu võrra. Kui vajutate ja hoiate nuppu, hakkab vastav muudetav väärtus kasvama.
- Tegeliku temperatuuri tõusu ahjus kuvatakse 5 °C sammuga. Kohe kui temperatuur ahjus on langenud alla 30°C, »--- °C« seda enam ei kuvata. Samuti kuvatakse sümbol (7), mis tähistab küttekeha töötamist.
- Kohe kui ahi on määratud temperatuuri saavutanu, kustub sümbol (7) ja kostub lühike helisignaal.
- Küpsetusprotsessi ajal hoitakse määratud temperatuuri küttekehade vahelduva töötamisega. Iga kord kui küttekeha hakkab tööle, kuvatakse ekraanile sümbol (7).
- Küpsetamise temperatuuri saate muuta igal ajal.

Adaptiivne tehnoloogia (eelseadistatud küpsetustemperatuuri muutmine)

Programmeeritav taimer võimaldab salvestada sagedamini kasutatavaid temperatuuri seadistusi. See funktsioon aktiveeritakse vaikimisi, kuid soovi korral saate selle välja lülitada.

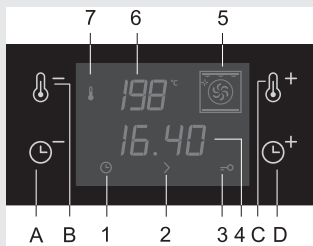
- Kui ahi on tööle lülitatud, kuvatakse ekraanile (6) lühidalt järgmine »On« - funktsioon aktiveeritud või »OF« - funktsioon deaktiveeritud.
- Kui funktsioon on aktiveeritud, taimer seadistab temperatuuriks selle küpsetusviisi viiel viimasel korral sagedamini kasutatud väärtuse. Salvestatakse kõikide küpsetusperioodide, mis kestavad üle 1 minuti, seadistused.
- Igal ahjuprogrammil on oma sihipärane mäluprogramm.

Adaptiivse funktsiooni deaktiveerimine:

- Valikunupp peab olema deaktiveeritud.
- Vajutage nupule (C) ja hoidke seda 3 sekundit. Kostub helisignaal ja ekraanile (6) kuvatakse järgmine: »OF«.

Adaptiivse funktsiooni taastamine:

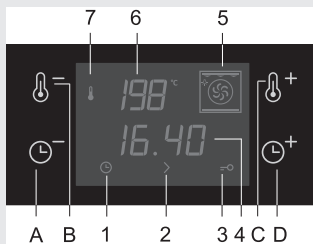
- Valikunupp peab olema deaktiveeritud.
- Vajutage nupule (C) ja hoidke seda 3 sekundit. Kostub helisignaal ja ekraanile (6) kuvatakse järgmine: »On«.



Adaptiivse funktsiooni mälu kustutamine – tehase seadistuste taastamine

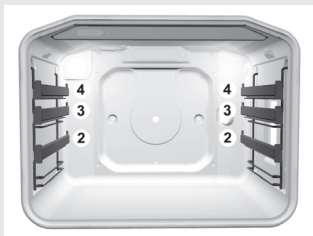
- Valikunupp peab olema deaktiveeritud.
- Vajutage nupule (B) ja hoidke seda 3 sekundit. Kostub helisignaal ja ekraanile (6) kuvatakse järgmine: »rES«.
- Kõikides temperatuuriseadistustes taastatakse tehase seadistused nagu on toodud Küpsetustabelis.

Ahju välja lülitamine



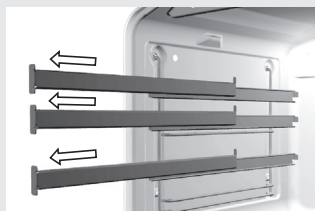
Peale toiduvalmistamise protsessi lõppu, keerake valikunupp asendisse "null". See toiming katkestab ja tühistab samuti kõik taimeri funktsioonid (vt lõiku); Peale toiduvalmistamise lõppu ja kui ahi on välja lülitatud, tähistatakse temperatuuri displeil langevat ahju temperatuuri, kuni see jõuab alla 50°C.

Riiuli tasandid (sõltuvalt mudelist)

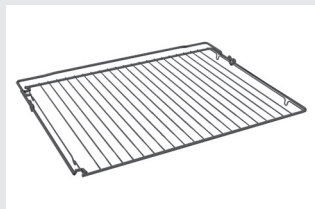


- Lisatarvikud (rest, madal küpsetuspann) võib asetada ahju neljale tasandile.
- Palun pange tähele, et tasandeid loetakse kasvavalt, alustades põhjast. (Iga tasandit kirjeldatakse täpsemalt allpool küpsetustabelites.)

Teleskoopilised väljatõmmatavad juhikud (sõltuvalt mudelist)



Ahju tarvikud (sõltuvalt mudelist)



2., 3. ja 4.tasandil on väljatõmmatavad teleskoopsiinid.

Väljatõmmatavad juhikud (sõltuvalt mudelist) koosnevad:

- kolmes juhikust, mida saab osaliselt välja tõmmata,
- ühe juhiku saab välja tõmmata täielikult ja kahte juhikut saab välja tõmmata osaliselt või
- kolmes juhikust, mida saab täielikult välja tõmmata.



Teleskoopilised väljatõmmatavad juhikud ja muud ahju tarvikute osad muutuvad väga tulisteks! Kasutage pajakindaid või muid kaitsevahendeid.

- Resti, küpsetuspanni või rasvakogumispanni ahju asetamiseks, tõmmake esmalt välja soovitud tasandi teleskoopjuhikud.
- Asetage rest või õhuke või sügav küpsetuspann väljatõmmatavatele juhikutele ja lükake see oma käega ahju. Sulgege ahjuuks alles siis, kui teleskoopjuhikud on täielikult sisse lükatud.

Rest, millele asetatakse toiduanum või otse toiduaineid.



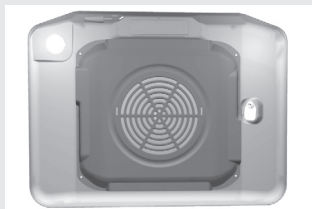
Rest ja juhikud on varustatud tõkestiga. Resti välja tõmbamiseks, tõstke seda kergelt, kuni see läheb vastu tõkestit.

Madal küpsetusplaat on mõeldud vaid pagaritoodete ja väikeste kookide küpsetamiseks.

Sügav küpsetusplaat on mõeldud liha küpsetamiseks ja vedela taigna jaoks, seda saab kasutada ka rasvakogumispannina.

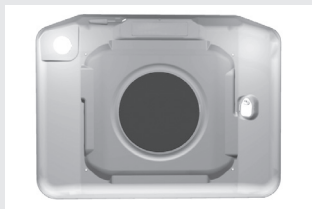


Välja arvatud siis, kui grillite või on sügav küpsetuspann kasutusel koos küpsetusvardaga ainult rasvakogumispannina, ei tohi sügavat panni asetada esimesele tasandile.



Ahju tagaseina, mis on kaetud katalüütilise kaitsekihiga, võib paigaldada või eemaldada vaid volitatud ekspert või hooldustehnik.

Rasvafilter (sõltuvalt mudelist)



Liha praadimisel on väga soovitatav rasvafiltri kasutamine. Ahju sisemisel tagaseinal paiknev rasvafilter kaitseb ventilaatorit ja ahju rasva eest. Eemaldage rasvafilter alati taignatoodete küpsetamiseks. Kui rasvafilter on oma kohal kerkivate taignatoodete küpsetamisel, halvenevad küpsetamistulemused märgatavalt.

Pagaritoodete küpsetamine

- Kondiitritoodete küpsetamiseks kasutage  või  töörežiime. (Ahju töötamine valitud režiimis või funktsiooniga sõltub vastavast seadme mudelist).
- Kondiitritoodete küpsetamisel eemaldage alati rasvafilter!

Instruktsioonid

- Kondiitritoodete küpsetamisel järgige alati küpsetustasandi, temperatuuri ja küpsetusaja kohta käivaid instruktsioone, mis on toodud küpsetustabelis. Ärge alahinnake teiste ahjudega saadud kogemusi. Küpsetustabelis toodud väärtused kehtivad ja on kontrollitud just selle ahjuga.
- Kui küpsetustabelis pole toodud täpselt soovitatavat küpsetist, vaadake informatsiooni sarnase kondiitritoote küpsetamise kohta.

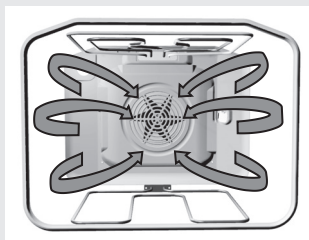
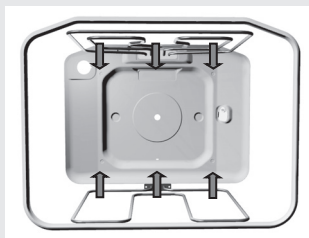
Kondiitritoodete küpsetamine ülemise ja alumise küttekeha abil

- Kasutage küpsetamiseks ainult ühte tasandit.
- Ülemine / alumine küttekeha kombinatsioon on parim erinevat tüüpi kondiitritoodete, saia ja liha küpsetamiseks.
- Kasutage tumedakattelisi küpsetuspanne. Heledatoonilised pannid peegeldavad kuumust tagasi, mis halvendab küpsetustulemust (pruunistumist). Ahjuvormid asetage alati restile. Kui Te kasutate kaasasolevat küpsetuspanni, siis eemaldage küpsetusrest.
- Ahju eelkuumutamine lühendab küpsetusaega. Asetage küpsetusvorm ahju alati alles siis, kui ettenähtud temperatuur on saavutatud, nt kui märgutuli (küttekeha töötamise lamp) kustub esimest korda.

Kondiitritoodete küpsetamine kuuma õhuga

Kondiitritoodete küpsetamine kuuma õhuga on väga mugav, kui

- küpsetate mitmel tasandil korraga, eriti väikesi vormikooke õhukesel pannil. Ahju eelkuumutamine on soovitatav ning kasutage küpsetamiseks teist ja kolmandat tasandit. Seda režiimi on samuti sobiv kasutada suure niiskusesisaldusega ja puuviljakookide küpsetamisel (sellisel juhul kasutage küpsetamiseks korraga vaid ühte tasandit).
- Temperatuur on tavaliselt seatud madalamaks, kui ülemise/ alumise küttekehaga küpsetamisel (vt kondiitritoodete küpsetustabelit).
- Erinevat tüüpi küpsetisi võib küpsetada samaaegselt, kui nõutav temperatuur on ligilähedaselt kõikidele kookidele sobiv.



- Kõpsetusaeg võib olla erinev ka samasugustel kpsetuspannidel. Kui Te küpsetate samaaegselt erinevatel pannidel – kahel või isegi kolme tasandil, võib küpsetusaeg olla iga panni puhul erinev. Te peate tõenäoliselt võtma ühe panni välja varem (tavaliselt on selleks kõige lemine).
- Võimalusel valmistage väikesed koogid, nagu näiteks muffinsid, ette sarmase tiheduse ja kaaluga. Ebaühtlase suurusega küpsetised pruunistuvad samuti ebaühtlaselt!
- Erinevat tüüpi kondiitritoodete samaaegsel küpsetamisel võib ahjust eralduda märgatavas koguses auru, mille tulemusena võivad ahjuuksele tekkida veepiisad.

Nõuanded pagaritoodete küpsetamisel

Kas küpsetis on täielikult valminud?

Torgake küpsetise kõige paksemasse kohta puutikk. Kui tiku eemaldamisel ei jää selle külge tainast, on kook valmis. Lülitage ahi välja ning kasutage jrelkuumust.

Kui küpsetis „kukub kokku“

Kontrollige retsepti. Järgmisel korral kasutage vähem vedelikke. Järgige taigna segamis- / stkumisaja juhiseid, eriti väiksemate kodumasinade kasutamisel.

Küpsetis on liiga hele

Järgmine kord kasutage tumedavrvilist küpsetusplaati, asetage plaat ühe tasandi võrra madalamale või lülitage kpsetusprotsessi lõpus sisse alumine kuumutamine.

Niiske täidisega küpsetis (näiteks juustukook) ei ole küps

Järgmisel korral vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Märkused pagaritoodete kpsetamistabeli kohta:

- Temperatuur on tähistatud kahe väärtusega, ülemine ja alumine. Esmalt seadke alumine temperatuur; kui küpsetis pole piisavalt pruun, suurendage järgmisel korral temperatuuri.
- Küpsetusajad on antud ligikaudsetena ja võivad vastavalt olukorrale erineda olla.
- Temperatuuride tabelis tmedalt trükitud väärtused tähistavad kõige sobivat küpsetusrežiimi seda tüüpi kpsetisele.
- Tähistus * näitab seda, et ahju peab vastava kasutusrežiimi valimisel eelsoojendama.
- Kpsetuspaberi kasutamisel veenduge, et see oleks kuumakindel.

Tabel pagaritoodete küpsetamiseks ülemise ja alumise küttekehaga või ringleva õhuga

Küpsetise liik	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C) □	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C) ⊗	Küpsetus- aeg (minutites)
Magus küpsetis					
Marmorkook, kringel	1	160-170	1	150-160	50-70
Vormikook	1	160-170	1	150-160	55-70
Koogivormis küpsetatud kook	1	160-170	2	150-160	45-60
Juustukook koogivormis	1	170-180	2	150-160	65-85
Puuviljakook, kiirkook	1	180-190	2	160-170	50-70
Glasuuriga puuviljakook	1	170-180	2	160-170	60-70
Keeks*	1	170-180	2	150-160	30-40
Glasuuritud kook	2	180-190	2	160-170	25-35
Puuviljakook, erinevatest tainastest	2	170-180	2	150-160	45-65
Kirsikook	2	180-200	2	150-160	35-60
Rullbiskviit*	2	180-190	2	160-170	15-25
Pärmitaigna kook	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (pärimaitaignast)	2	180-200	2	160-170	35-50
Jõulukook	2	170-180	2	150-160	45-70
Õunapirukas	2	180-200	2	170-180	40-60
Ahjus küpsetatud pontšikud	1	170-180	2	150-160	40-55
Soolased küpsetised					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pitsa*	2	210-230	2	190-210	25-45
Leib	2	190-210	2	170-180	50-60
Kuklid*	2	200-220	2	180-190	30-40
Väikesed küpsetised					
Väikesed koogid - küpsised *	2	160-170	2	150-160	15-25
Besee *	2	160-170	2	150-160	15-28
Pärmitaigen	2	180-190	2	170-180	20-35
Lehttaigen	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux pirukas (kreemitäidisega)	2	180-190	2	180-190	25-45
Suflee					
Riisisuflee	1	190-200	2	180-190	35-50
Värske juustusuflee	1	190-200	2	180-190	40-50
Külmutatud küpsetused					
Õuna-juustupirukas	2	180-200	2	170-180	50-70
Juustukook	2	180-190	2	160-170	65-85
Pitsa	2	200-220	2	170-180	20-30
Ahju friikartulid *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketid	2	200-220	2	170-180	20-35

Märkus: Tasandi number vastab resti asukohale, millele on asetatud väiksemad küpsetusvormid või õhukese panni asukohale. Sügavat küpsetuspanni ei tohi asetada esimesele tasandile.

Kuuma õhu ja alumiseküttekehaga pagaritoodete küpsetustabel

Küpsetise liik	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C) 	Küpsetus-aeg (minutes)
Juustukook (750g juustu) – kiirküpsetis	2	150-160	65-80
Pitsa * - pärmitaignast	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – kiirtaignast	2	180-200	35-40
Glasuuritud õunapirukas – pärmitaignast	2	150-160	35-40
Puuviljakook, erinevatest tainastest	2	150-160	45-55
Õunapirukas – kihiline kook	2	170-180	45-65

Küpsetamine / liha praadimine

- Liha küpsetamiseks kasutage režiime  ja .
- Tumedalt trükitud andmed on vastava lihatüübi küpsetamiseks kõige sobivamad.
- Liha küpsetamisel on soovitatav kasutada rasvafiltrit (sõltuvalt mudelist).

Nõuanded küpsetustarvikute kasutamisel

- Liha küpsetamiseks saab kasutada emailkattega, kuumakindlast klaasist (Pyrex), keraamilisi või malmist anumaid. Roostevabast terasest nõud on vähemsobivad, kuna need peegeldavad kuumust.
- Prae katmisel jääb see mahlasem ja ahju sisemus ei määrdi.
- Lahtise küpsetusalusega pruunistub praad kiiremini.

Märkused liha küpsetamistabeli kohta

- Liha küpsetamistabelis toodud temperatuurid, riiulitasandid ja küpsetusajad on soovituslikud. Küpsetusajad sõltuvad liha liigist, kaalust ja kvaliteedist, mistõttu võivad andmed olla erinevad.
- Liha, pagaritoodete ja kala ahjus küpsetamine on ökonoomne vaid juhul, kui nende kaal ületab 1 kilogrammi.
- Liha küpsetamisel lisage piisavalt vedelikku, et vältida rasval ja lihamahlal küpsetusaluse külge kõrbemast. See tähendab seda, et pikema küpsetusaja korral peab liha aegajalt kontrollima ja vajadusel lisama vedelikku.
- Kui umbes pool küpsetamisajast on möödunud, tuleb praad ümber keerata, see on eriti oluline, kui küpsetatakse plaadil. Paremate tulemuste saavutamiseks alustage küpsetamist nii, et prae pealmine osa oleks pööratud allapoole.
- Suurte lihatükkide küpsetamine võib muuta ahjuukse auruseks. See on normaalne ega mõjuta mingil viisil seadme tööd. Pärast küpsetamist puhastage ja kuivatage ahjuks ja ukseklaas.

- Ahju roostetamise vältimiseks ärge jätke toitu kunagi ahju jahtuma.

Liha küpsetustabel ülemise/alumise küttekehaga kombineeritult või koos ringleva õhuga

Liha liigid	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C) □	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C) ⊗	Küpsetusaeg (min.)
Loomaliha						
Loomalihapraad	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Loomalihapraad	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rostbiif, keskmiselt küps	1000	2	210-220	2	180-200	30-50
Rostbiif, täielikult küps	1000	2	210-220	2	180-200	40-60
Sealiha						
Seapraad koos kamaraga	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Sea sisefilee	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Sea sisefilee	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Abaluuliha	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Liharull	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Hakkliha (sealiha pikkpoiss)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Vasikaliha						
Vasikaliharull	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Vasikapraad	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lambaliha						
Lambakoot	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Lambapraad	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Ulukiliha						
Jänesekoot	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Hirvepraad	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Metsseapraad	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Linnuliha						
Kana, terve	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Kana	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Part	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Hani	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Kala						
Terve kala	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Kalafilee	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Märkus: Tasandite tähistus kehtib sügavale küpsetuspannile; väiksemad alused tuleb asetada restile, mis on pandud esimesele tasandile – □; esimesele-teisele tasandile ⊗-. (Sügavat küpsetuspanni ei tohi asetada kõige alumisele tasandile).

- Liha grillimisel peate olema eriti ettevaatlik. Kõrged temperatuurid ja infra küttekeha kuumutavad resti ja ahju muid osasid väga kõrgete temperatuurideni; kasutage pajakindaid ja spetsiaalseid lihatange.
- Lihast, millele on torgatud auke, võib pritsida kuuma rasva (näiteks vorstidest). Seepärast kasutage nahavigastuste ja silmakahjustuste vältimiseks lihatange.
- Liha grillimisel jälgige valmimisprotsessi kogu aeg. Kõrge temperatuuri tõttu võib liha kergesti kõrbema minna!
- Ärge kunagi lubage grillimise ajal lapsi grilli lähedale.
- Infrapunaküttekehaga küpsetamine sobib eriti hästi väherasvaste vorstide, lihalõikude ja kala valmistamiseks ja krõbeda kooriku andmiseks (praelõikude, karbonaadi, lõhefilee jne) või röstleiva valmistamiseks või pruunistamiseks.

Mõned näpunäited grilli funktsioonide kasutamisel

- Grilli kasutamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Grillimise küpsetamistabelis toodud temperatuurid, tasandid ja küpsetusajad on soovituslikud. Küpsetusajad sõltuvad liha liigist, selle suurusel ja kvaliteedist, mistõttu võivad andmed olla erinevad.
- Liha küpsetamisel on soovitatav kasutada rasvafiltrit (sõltuvalt mudelist).
- Infrapuna küttekeha (Suure grilli ja Grilli režiimides) tuleb eelnevalt viis minutit kuumutada.
- Restil küpsetamisel määrige rest eelnevalt õliga kokku, siis ei jää liha selle külge kinni.
- Õhukesed lihaviilud asetage restile ja seejärel rest neljandale tasandile.
- Pange lihast tilkuma mahla kogumiseks sügav küpsetusplaat esimesele või teisele tasandile.
- Grillitud liha peaks poole küpsetusaja möödudes ümber pöörama. Küpsetage esimest külge veidi kauem kui teist poolt.
- Kui küpsetate suuremaid lihatükke resti (kana, kala), asetage rest teisele tasandile ja rasvakogumispann esimesele tasandile.
- Õhemaid lihaviile keeratakse vaid üks kord, samas paksemaid lihaviile peab mitu korda ümber pöörama. Rasvapritsmete ja lihamahla tilkumise vältimiseks kasutage liha ümber pööramiseks lihatange.
- Tumedam liha pruunistub paremini ja kiiremini, kui näiteks hele sea- või vasikaliha.
- Pärast grilli kasutamist puhastage ahi ja tarvikud, et vältida mustuse kinnikõrbemist ahju järgmisel kasutuskorral.

Küpsetustabel – Suur grill

Toit	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Tempera- tuur (°C)	Tempera- tuur (°C)	Küpse- tusaeg (min)
Liha ja vorstid					
4 veisekarbonaadi, väheküpsetatud	180g/tk	4	240	-	14-16
4 veisekarbonaadi, keskmiselt küps	"	4	240	-	16-20
4 veisekarbonaadi, küps	"	4	240	-	18-21
4 seakaalakarbonaadi	"	4	240	-	19-23
4 kotletti	"	4	240	-	20-24
4 vasikasteiki	"	4	240	-	19-22
6 lambakotletti	100g/tk	4	240	-	15-19
8 grillvorsti	100g/tk	4	240	-	11-14
3 tk pikkpoissi	200g/tk	4	240	-	9-15
1/2 kana	600g	2	-	180-190	25 (1.pool) 20 (2.pool)
Kala					
Lõhelõiku	600	3	240	-	19-22
4 forellilõiku	200g/tk	2	-	170-180	45-50
Röstleib					
6 lõiku saia	/	4	240	-	1,5-3
4 lõiku erinevatest jahudes saia	/	4	240	-	2-3
Röstitud võileib	/	4	240	-	3,5-7
Liha / linnuliha*					
Part*	2000	2	210	150-170	80-100
Kana*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Seapraad	1500	2	-	150-160	90-120
Seakoot	1500	2	-	150-160	120-160
Seapraad	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbiif / veisepraad	1500	2	-	170-180	40-80
Gratäänitud juurviljad **					
Lillkapsas, kapsas	750	2	-	210-230	15-25
Spargel	750	2	-	210-230	15-25

Märkus: Juhiku tasand tähistab resti asukohta, millele Te asetate liha; liha/linnuliha reas tähistab juhiku tasand sügava küpsetuspanni asukohta, kana puhul on selleks resti asukoht.

Kui küpsetate liha pannil veenduge, et sellel oleks piisavalt vedelikku liha kõrbemise vältimiseks; keerake liha ümber, kui pool küpsetusaega on möödunud. Kui grillite liha resti, asetage sügav pann esimesele või teisele tasandile, sellisel viisil saab pannist rasvakogumismõju (vt nõuandeid liha grillimiseks).

Soovitus: Kuivatage forell paberrätikuga. Puistake natuke peterselli, soola ja küüslauku kala kõhupoolele, õlitage väliskülj ja asetage kale restile. Ärge pöörake kala grillimise ajal ümber.

* Seda tüüpi liha saab valmistada ka küpsetusvardas (vt juhiseid küpsetusvarda kasutamise kohta).

** Juurviljad keedetakse poolpehmeks ja kaetakse béchamel'i kastmega ning riivjuustuga. Kasutage väiksemaid klaasaluseid ja asetage need restile.

Küpsetustabel - grillimine

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C) 	Temperatuur (°C) 	Küpsetusaeg (min)
Liha ja vorstid					
2 veisekarbonaadi, küps	180g/tk	4	240	-	180-21
2 kotletti		4	240	-	20-22
2 seakaelakarbonaadi	180g/tk	4	240		18-22
4 grillvorsti	100g/tk	4	240	-	11-14
4 röstitud võileiba		4	240	-	5-7
Röstimine - pruunistamine		4	240		3-4
3 forelli restil	200g/tk	2	-	160-170	40-50
Kana restil	1500g	2	-	160-170	60-80
Seakoot sügaval pannil	1500g	2	-	150-160	120-160

Konserveerimine



Konserveerimiseks kasutage alumist kuumutust + ventilator.

Valmistage conserveeritavad toiduained ja purgid nagu tavaliselt. Kasutage tavalisi purke koos kummitihendiga klaaskaantega. Ärge kasutage purke koos metallist või metallkattega kaantega või metallkonservikarpe. Eelistage tihedalt suletud, sarnase suurusega purke, mis on täidetud üht tüüpi toiduainega. Korraga võib ahju panna kuni kuus üheliitrist purki.

- Kasutage ainult värskeid toiduaineid.
- Valage ligikaudu üks liiter kuuma vett (umbes 70°C) sügavale küpsetuspannile, et tagada ahjus vajalik niiskusetase. Asetage purgid ahju nii, et need ei puutuks vastu üksteist ega vastu ahju seinasid (vt joonist). Kummitihendid tuleb enne kasutamist niisutada.
- Asetage sügav küpsetuspann koos purkidega põhjust teisele tasandile. Jälgige purkide sisu conserveerimise ajal, kuni purgi sisu hakkab keema – esimesse purki tekivad mullikesed. Palun vaadake valmistamise aegsid järgnevast conserveerimistabelist.
- Et vältida niiskuse kondenseerumist ahju esipaneelile ja ahjuuksele peale Konserveerimise programmi kasutamist, ärge lülitage ahju välja, vaid vähendage temperatuuri mõneks ajaks minimaalsele võimalikule seadistusele (30°C). Siis jätkab jahutusventilaator töötamist ja ahi jahtub pikkamisi.

Konserveerimistabel

Konserveeritav toiduaine	Kogus	 T=170-180° C, kuni keemiseni / mullitamiseni (min.)	Peale mullide ilmumist	Seismisaeg ahjus (min)
Puuvili				
Maasikad	6x1 liter	umbes 40-55	lülitage välja	25
Luuviljalised	6x1 liter	umbes 40-55	lülitage välja	30
Õunapüree	6x1 liter	umbes 40-55	lülitage välja	35
Juurviljad				
Hapukurk	6x1 liter	umbes 40 kuni 55	lülitage välja	30
Oad, porgandid	6x1 liter	umbes 40 kuni 55	120°C juures 60 min	30

Tabelis toodud ajad on ligikaudsed. Tegelikult vajaminev aeg sõltub toatemperatuurist, purkide arvust ja mahust ning conserveeritavate puuviljade ja juurviljade temperatuurist, jne. Enne ahju välja lülitamist (puuviljade puhul) või madalama temperatuuri seadistamist (mõnede juurviljade puhul) veenduge, et purkides on ka tegelikult mullikesed nähtavad. Oluline: Jälgige tähelepanelikult, millal tekivad mullikesed esimesse purki.

Sulatamine



- Õhuringlus võib ahjus kiireneda külmutatud toiduainete sulatamisel. Toiduainete sulatamiseks valige režiim "Sulatamine".
- Ahjus sulatamiseks sobivad järgmised toidud: vahukoore- või võikreemitäidisega koogid, muud koogid ja küpsetised, leib, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad.
- Hügieeninõuetest lähtuvalt ei sobi ahjus sulatamiseks liha ja linnuliha.

Võimalusel pöörake sulatatav toiduaine ümber või segage mitmel korral, et tagada ühtlane ja täielik sulamine.

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastajat või kõrgsurvega aurupesurit. Enne seadme puhastamist ühendage see vooluvõrgust lahti ning laske sel jahtuda.

Seadme korpuse esikülg

Puhastage pindu siledade pindade puhastamiseks mõeldud mitteabrasiivsete puhastusvedelikuga ja pehme lapiga. Pange puhastusainet lapile ja eemaldage mustus, seejärel loputage pind veega üle. Ärge pange puhastusvahendit otse puhastatavale pinnale. Ärge kasutage tugevaid või abrasiivseid puhastusvahendeid, teravaid esemeid või teraskäsna, kuna need kriimustavad seadme pinda.

Alumiiniumpinnad

Alumiiniumpinnad tuleb puhastada mitteabrasiivse vedela puhastusvahendiga, mis on ette nähtud selliste pindadele. Pange puhastusvahendit niiskele lapile ja puhastage pinnad, seejärel loputage pinnad veega. Ärge pange puhastusvahendit otse alumiiniumpinnale. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või karedaid pesukäsnaid. Pindadele ei tohi sattuda ahju puhastamiseks ettenähtud aerosoole.

Roostevabast terasest esipaneelid

(ainult osadel mudelitel)

Puhastage pinda lahja puhastusvahendiga (seebivahuga) ja pehme nuustikuga, mis ei kriimustaks materjali. Ärge kasutage abrasiivseid või lahusti baasil olevaid puhastusvahendeid. Nende juhiste ignoreerimisel kahjustatakse korpuse pinda.

Lakk-kattega ja plastikust pinnad

(ainult osadel mudelitel)

Puhastage lülitid / nupud ja ukse käepide pehme lapiga ning sileda lakk-kattega pinna puhastamiseks mõeldud puhastusvedelikuga. Te võite kasutada ka spetsiaalselt sellise pinna puhastamiseks mõeldud puhastusvahendeid, sellisel juhul järgige tootja kasutusjuhiseid.

Me ei soovita pesta nuppusid nõudepesumasinas.

HOIATUS: Ülaltoodud pinnad ei tohi kunagi kokku puutuda ahju pihustusvahendiga, kuna need kahjustavad jäädavalt alumiiniumosad.

Ahi

- Ahju saab puhastada tavapärasel moel (puhastusvahenditega, ahju pihustusvahendiga), kuid ainult siis, kui see pole väga määrdunud ja sissekõrbenud plekkidega.
- Ahju regulaarseks puhastamiseks (peale iga kasutuskorda), soovitame järgmist protseduuri: keerake töörežiimi valikunupp asendisse . Valage 0,6 l vett klaasist või madalale küpsetuspannile ja asetage see alumisele tasandile. Kolmekümne minuti möödudes pehmeneb emailile jäänud toit, võimaldades Teil need niiske lapiga ära pühkida.

Sissekõrbenud plekkide eemaldamisel tehke järgnevat:

Enne puhastamist peab ahi olema maha jahtunud.

- Puhastage ahju ja tarvikuid pärast iga kasutuskorda, selliselt vältides ahjus mustuse põlemist.
- Lihtsaim moodus mustuse eemaldamiseks on pärast ahju jahtumist pehmete puhastusvahendite kasutamine.
- Väga määrdunud ahju puhastamiseks kasutage tavapäraseid ahjupuhastusvahendeid. Seejärel loputage ahi puhta veega üle, et ahju ei jääks puhastusvahendi jääke.
- Ärge kunagi kasutage tugevaid puhastusvahendeid, näiteks metallnuustikut, abrasiivset nõudepesukäsna, plekieemaldajat vms.
- Lakk-kattega, roostevabast terasest ja tsingitud pinnad, samuti alumiiniumist osad, ei tohi kunagi puutuda kokku ahju puhastuseks ettenähtud aerosoolidega, kuna need võivad kahjustada pindasid või põhjustada värvimuutusi. Sama kehtib termostaadi anduri kohta (kui pliidi funktsioonides on taimer koos anduriga) ja ahju ülaosas paiknevad küttekehad.
- Puhastusvahendite ostmisel ning selle kasutamisel arvestage keskkonda ja järgige puhastusvahendi tootja vastavaid juhiseid.

Katalüütiline kate (ainult osadel mudelitel)

- Katalüütiline email on pehme ja õrn mehaanilisele survele, seetõttu pole soovitatav kasutada teravaid esemeid või sõõvitavaid pesuaineid.
- Kare Katalüütiline kate kiirendab kogunenud rasva ja muud tüüpi mustuse lagunemist. Väiksemad plekid, mis tekivad küpsetamisel, lagunevad tavaliselt järgmisel ahju kasutuskorral. Tavaliselt kaovad plekid, kui temperatuur tõuseb üle 220°C, madalamatel temperatuuridel kaovad plekid ainult osaliselt.

- Katalüütiliste osade isepuhastumise võime nõrgeneb ajaga. Soovitame vahetada kate mõne aastase regulaarse kasutusaja järel.

Praktilised nõuanded

- Suuremate rasvaste lihatükkide küpsetamisel soovitame keerata see fooliumisse või sobivasse küpsetuskotti, et vältida rasva pritsimist ahju seintele.
- Kui grillite liha restil, asetage alla rasvakogumispann.

Tarvikud

Peske tarvikud (küpsetuspannid, rest jms) sooja vee ja nõudepesuvahendi lahusega.

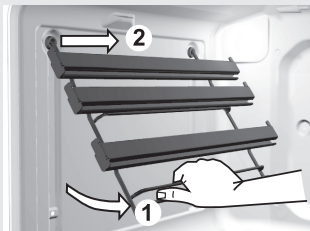
Rasvafilter (ainult osadel mudelitel)

Rasvafilter puhastatakse peale igat kasutust pehme harjaga kuumas vees ja pesuainega või pestakse nõudepesumasinas.

Eriline emailkate

Ahi, ukse sisemine pool ja küpsetuspannid on kaetud erilise emailiga, mis on sileda ja tugeva pinnaga. See erikiht muudab puhastamise toatemperatuuril lihtsamaks.

Hooldamine (sõltuvalt mudelist)



Väljatõmmatavate teleskoopjuhikute eemaldamine

Et hõlbustada ahju seinte puhastamist, saab eemaldada väljatõmmatavad teleskoopjuhikud.

- Hoidke võrestiku alumisest osast ja tõmmake seda sissepoole, seejärel saate selle ülemises osas olevatest aukudest eemaldada.
- Puhastage võre koos teleskoopjuhikutega tavalise puhastusvahendiga
- Ärge peske teleskoopjuhikuid nõudepesumasinas.

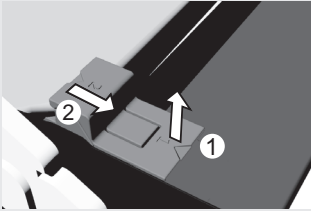


Ärge püüdke õlitada tagasilükatavaid teleskoopjuhikuid.

Pärast puhastamist pange võre tagasi järgides ülalolevaid juhiseid vastupidises järjekorras.

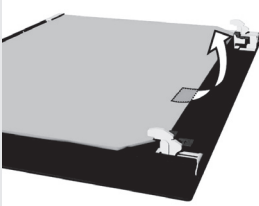
SISEKLAASI EEMALDAMINE – KEHTIB PREMIUM TÄISKLAASUKSE KOHTA

Ukseklaasi saate puhastada ka seestpoolt; siiski tuleb esmalt uks eemaldada (vt lõiku ahju ukse eemaldamisest ja taaspäigaldamisest).



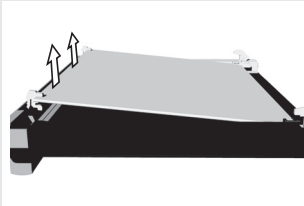
Joonis 1

- tõstke kergelt uksest paremal ja vasakul olevaid tugesid (toetusel markeering 1) ja lükake neid klaasist kaugemale (toetusel markeering 2) (vt joonis 1).



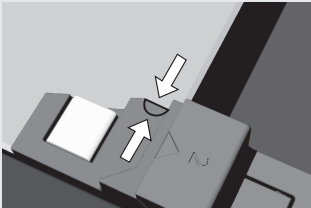
Joonis 2

- Hoidke ukseklaasi alumisest servast, tõstke seda kergelt nii, et see ei puutuks enam vastu tugesid ja eemaldage see (Joonis 2).



Joonis 3

- Hoidke ukseklaasi alumisest servast, tõstke seda kergelt nii, et see ei puutuks enam vastu tugesid ja eemaldage see (Joonis 2).



Joonis 4

- Uks taaspäigaldamiseks toimige vastupidises järjekorras.

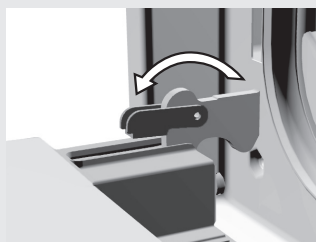
MÄRKUS: Klaasi asendamisel kontrollige, et märgistused (poolkuu) uksele ja klaasil oleksid kohakuti (Joonis 4).

ÜHETELJELISE AHJU UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PANEMINE (sõltuvalt mudelist)

- a) Tavapärane sulgemine
- b) Sujuv sulgemissüsteem (GentleClose) – süsteem summutab ukse sulgemisest tekkiva löögi. See tagab lihtsa, vaikse ja sujuva sulgumise. Kergest vajutusest (kuni 15° nurga all suhtes suletud ukse asendist) piisab, et uks sulguks pehmelt ja automaatselt.



Kui ukse sulgemiseks kasutatakse liigselt jõudu, funktsiooni GentleClose uksestõrjumise efekt väheneb või see lülitub turvalisuse tagamiseks välja.

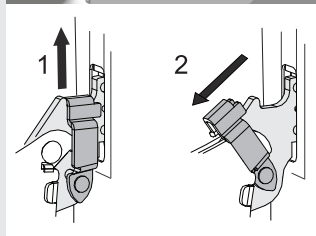


Joonis 1

- Avage uks täielikult ja keerake sulgurid täielikult tagasi – tavapärase ukse sulgumise puhul (Joonis 1).

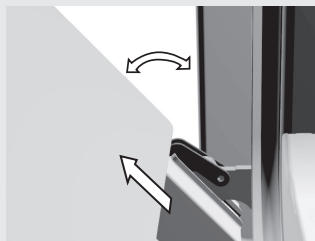


- Kui seade on varustatud sujuva sulgemissüsteemiga (GentleClose), keerake ukseulgurid tagasi 90° nurga alla (Joonis 2).



Joonis 3

- Kui seade on varustatud sujuva sulgemissüsteemiga, tõstke kergelt ukseulgureid ja tõmmake enda poole.

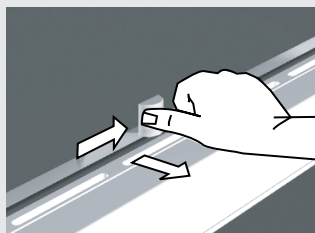


- Sulgege uks aeglaselt, kuni sulgurid on avadega samal joonel. Tõstke kergelt ust ja tõmmake see välja mõlemast seadme hingeavast.
- Seejärel avage uks täielikult ja keerake kinnitusklambrid tagasi oma algselle kohale. Sulgege uks aeglaselt ja kontrollige, kas see sulgub korralikult. Kui uks ei avane ega sulgu korralikult, kontrollige kas uksehingede sälgud on korralikult tugihingedele asetatud.

Tähelepanu:

Ukse paigaldamisel veenduge alati, et uksehinge kinnitusklambrid oleks kindlalt oma toetusesse asetatud. Vastasel korral võib ukse paigaldamisel või eemaldamisel lahti hüpata põhihinge tugev vedru ja põhjustada kahjustusi.

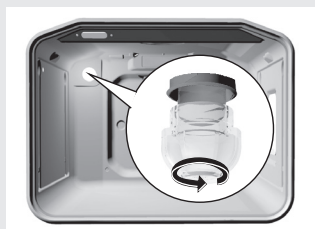
Ukseluk (ainult osadel mudelitel)



- Ahjuuks on varustatud lukuga, et vältida ukse avamist enne lahti lukustamist. Ukseluku avamiseks vajutage kangi kergelt oma sõrmega paremale ja tõmmake ahjuust samaaegselt väljapoole.
- Kui ahjuuks on suletakse, läheb ukseluk automaatselt algasendisse tagasi.

Märkus: Kui ukseluk tarnitakse koos seadmega, kinnitage see juhtpaneeli alla vastavalt lukuga kaasasolevatele paigaldamise juhiste.

Seadme osade vahetamine



Ahjulambi alus ja sokkel on pingel all. Elektrilöögi oht!

Enne ahju elektrikirni vahetamist ühendage pliit vooluvõrgust lahti nii, et eemaldate kaitsme või lülitate välja vooluvõrgu lüliti.

Ahjupirn

(ainult osadel mudelitel)

Ahjupirn on vahetatav kaup ning see ei kuulu garantii alla. Vahetage pirn uue, järgmise spetsifikatsiooniga pirni vastu: pesa E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Keerake klaaskatet vastupäeva, vahetage pirn ja asetage kate tagasi.

Seadmes kasutatavad lambipirnid on eriotstarbelised ja on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumasinates. Need ei sobi ruumi valgustamiseks.

ERIHOIATUSED JA VEATEATED

Garantiiperioodil võib remonti teostada ainult tootja poolt volitatud teeninduskeskus.

Enne mistahes parandamist veenduge, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud kas kaitsekorkide eemaldamisega või voolupistikute seinakontaktist lahti ühendamisega.

Oskamatu ümberkäimise või remontimise tulemuseks võib olla elektrilööke või lühis, seega ärge püüdke remonditööd iseseisvalt teostada. Jätke sellised tööd asjatundjatele või volitatud teeninduspersonalile.

Kui seadme töös on väikseid rikkeid või probleeme, vaadake järgmist juhendit, et näha, kas saaksite põhjuse iseseisvalt kõrvaldada.

Oluline

Kui seadme talitushäire on põhjustatud ebakorrektest kasutamisest, siis on ka garantii ajal hooldustehniku visiit tasuta. Säilitage neid juhiseid kohas, kus need on alati kergesti kättesaadavad, seadet teisele isikule andes, peab alati lisama ka juhendid.

Järgnevad on nõuanded selle kohta, kuidas parandada tavalisi probleeme.

Puutenupud ei reageeri, displei on jäätunud	• Eemaldage pliit mõneks minutiks vooluvõrgust (eemaldage kaitse või lülitage välja pealülitist); seejärel taasühendage vooluvõrku ja lülitage ahi tööle
Peakaitse lülitub korduvalt välja	• Kutsuge hooldustehnik!
Ahju valgustus ei tööta	• Ahjupirni vahetamise protseduuri on kirjeldatud lõigus "Seadme osade vahetamine".
Ahi ei kuumene	• Kas on valitud soovitud temperatuur ja töörežiim? • Kas ahjuuks on suletud?
Kook ei ole läbi küpsenud	• Kas olete eemaldanud rasvafiltri? • Kas olete järginud küpsetamise nõuandeid ja hoiatusi, mis on toodud lõigus „Pagaritoodete küpsetamine“? • Kas olete täpselt järginud küpsetamistabelites toodud juhiseid?
Elektronilisele temperatuuri displeile on kuvatud ebaharilikud või põhjendamatud väärtused, või kontrollimatud sisse ja välja lülitused...	• Veateate ilmunisel elektroonilisele temperatuuri displeile, lülitage aparaat mõneks minutiks vooluvõrgust välja (eemaldage kaitse või lülitage pealülitist välja); seejärel taasühendage aparaat.

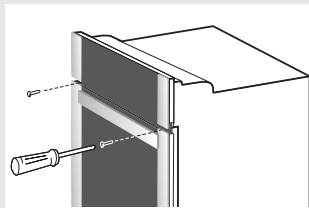
Kui Teil ei õnnestunud probleemi lahendada eeltoodud juhiste abil, helistage hooldustehnikule. Kui seadme veadi rikked on põhjustatud vale ühendamise või kasutusviisi tõttu, ei kuulu nende kõrvaldamine meie garantii alla. Sellisel puhul kannab remondikulud kasutaja.

INSTRUKTSIOONID PAIGALDAMISEKS JA ÜHENDAMISEKS

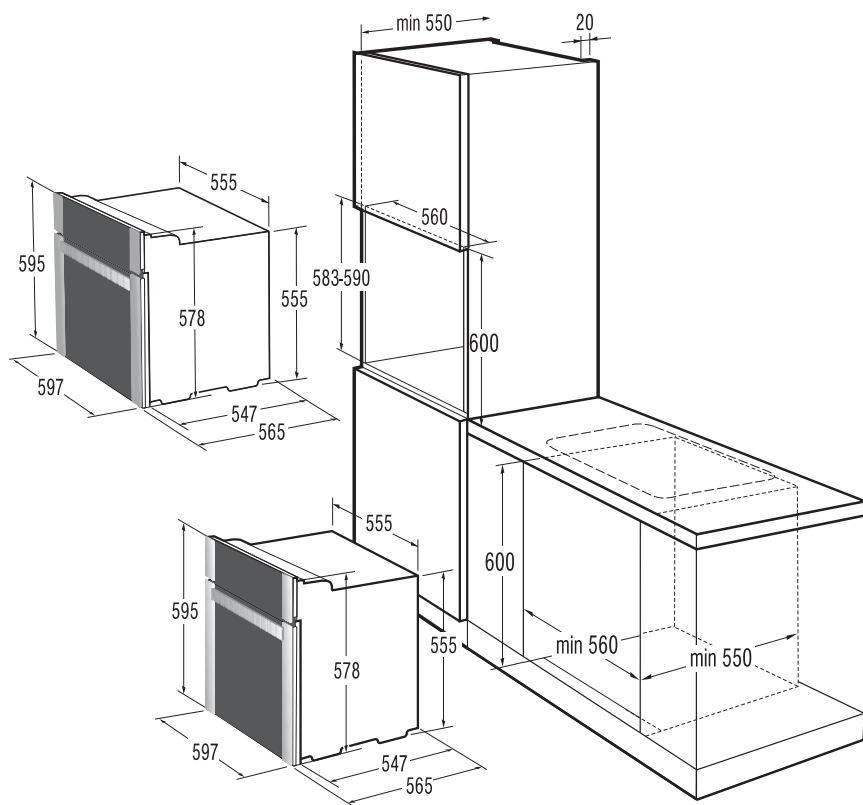
Olulised hoiatused

- Seadet tohib ühendada vaid kvalifitseeritud ekspert.
- Seadme elektriühendus peab olema varustatud lülitiga, mis katkestab kogu seadme toite kodusest vooluvõrgust (omnipolaarne lüliti) ning lüliti lahutatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. LS- kaitsmed ja -pistikud on sobivad.
- Seadme ühendamiseks kasutage kummikattekihiga ühenduskaablit (tüüp HO5RR-F kollase-rohelisega maandusjuhtmega), PVC kattega kaablit (tüüp HO5VV-F kollase-rohelisega maandusjuhtmega) või mõnda muud samadele tingimustele vastav kaablit.
- Spoon või muu kõõgimööbli viimistlus, millele plaat integreeritakse, tuleb katta kuumakindla kleepainega ($>75^{\circ}\text{C}$). Kui spoon või muu kõõgimööbli viimistlus pole kuumakindel, võib see deformeeruda.
- Pakkematerjalid (plastik, polüuretaan jms.) tuleb hoida lastele kättesaamatus kohas, kuna need võivad olla lastele ohtlikud. Lapsed võivad väiksemad osad alla neelata ja foolium võib põhjustada lämbumisohtu.

Paigaldamine



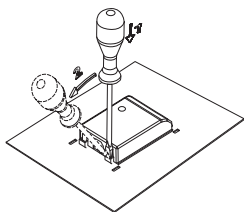
- Spoon või muu kõõgimööbli viimistlus, millele plaat integreeritakse, tuleb katta kuumakindla kleepainega (100°C); vastasel juhul võib see deformeeruda.
- Enne seadme paigaldamist, eemaldage kogu laiusel tagasein kõõgimööbli elemendilt, millesse seade paigaldatakse.
- Väljalõike mõõdud on toodud joonisel.
- Kõõgimööbli elemendi tagasein (max. 530 mm) alati olema lühem kui külgseinal, et tagada piisav õhuringlus.
- Tasakaalustage horisontaalselt kõõgikapp, millesse on seade paigaldatud.
- Kõõgikapp, millesse on seade paigaldatud, tuleb kindlustada liikumise vastu, nt kinnitada kõrvalolevate kõõgikappide külge.
- Lükake seade piisavalt sügavale kõõgikapi sisse, et kruvide suunajad, mis on ahjuraamistiku avades, saab panna vastu kõõgikapi külgseinasid.
- Seadme kinnitamisel veenduge, et kruvid pole liiga tugevasti pingutatud, mis võib kahjustada kõõgimööbli pinda või seadme emailkatet.



Ühendamine vooluvõrku

Seadet tohib ühendada vooluvõrku vaid ainult selleks volitatud hooldustehnik või kvalifitseeritud elektrik! Pliidi ebaõige ühendamine võib põhjustada seadme osade purunemise, sellised kahjustused ei kuulu garantii alla.

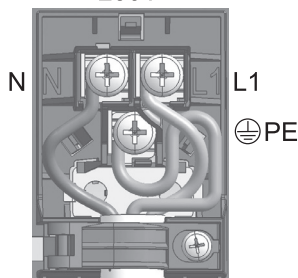
- Avage kruvikeeraja abil ühendusklemm nii, nagu on näidatud kattel oleva joonisel.
- Kasutaja majapidamisvoolu pingetugevust (230V) peab asjatundja vastava mõõteriistaga kontrollima!
- Enne ühendamist veenduge, et tegelik pingetugevus vastaks nimiandmete plaadil olevale pingele.
- Voolujuhe peab olema vähemalt 1.5 meetrit pikk, selliselt saab seadme ühendada enne seina äärde lükkamist.
- Voolujuhtme pikkust peaks reguleerima selliselt, et kaablit tõmmates läheks maandustraat pingule voolutraatidest hiljem, maandusjuhe pingutatakse peale faasijuhtmete pingutamist.



Protseduur

- Seadme taga oleva ühendusterminali katte avamiseks kasutage kruvikeerajat. Vabastage kaks klemmi nii, nagu on näidatud ühendusterminali kattel.
- Põhikaabel tuleb sisestada kinnitusklambrisse, mis kaitseb kaabli väljatõmbamise eest.

230V~



Juhtmete värvid

L1 = välised pinge all olevad juhtmed. Tavaliselt must või pruun.

N = neutraaljuhe

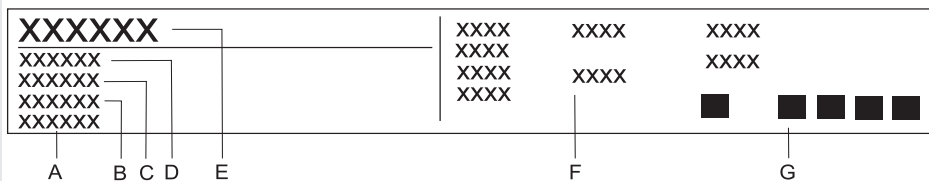
See juhe on tavaliselt sinine.

Kontrollige, et N-juhe on korrektselt ühendatud!

PE = kaitse (maandus) juhe

See juhe on tavaliselt roheline-kollane.

Nimiandmete plaat



- A Seerianumber
- B Kood
- C Mudel
- D Tüüp
- E Kaubamärk
- F Tehniline informatsioon
- G Vastavuse tähistused / sümbolid

JÄTAME ENDALE ÕIGUSE TEHA MISTAHES MUUDATUSI,
MIS EI MÕJUTA SEADME KASUTAMIST.

www.gorenje.com

