ET

DETAILNE JUHEND
PÜROLÜÜTILISE
ELEKTRIAHJU

gorenje
BY
STARCK®

www.gorenje.com

Täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

See üksikasjalik juhend on seadmega kaasas, et muuta selle kasutamine 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 saatelehelt.

Juhendid paigaldamiseks ja ühendamiseks on lisatud eraldi.

Kasutusjuhendid on saadaval ka meie veebilehel:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Tähtis informatsioon

Soovitus, märkus

SISUKORD

TUTVUSTUS

4 OLULISED OHUTUSJUHISED

6 Enne ahju ühendamist:

7 PÜROLÜÜTILINE ELEKTRIAHI

10 Juhtseade
12 Tehnilised andmed

SEADME ETTEVALMISTUS ESMAKORDSEKS KASUTAMISEKS

13 ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

14 SEADME ESMAKORDNE TÖÖLE LÜLITAMINE

14 Kellaaja seadistamine

TOIDU-VALMISTAMISE ETAPID

15 ETAPID TOIDUVALMISTAMISEL (1–6)

15 Etapp 1: TOIDUVALMISTAMISE VIISI VALIMINE
17 Etapp 2: SEADISTUSTE VALIMINE
18 Etapp 3: TAIMERI FUNKTSIOONID
20 Etapp 4: TÄIENDAVATE FUNKTSIOONIDE / LISADE VALIMINE
22 Etapp 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE
22 Etapp 6: KÜPSETAMISE LÕPP JA AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

23 KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

40 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

41 Ahju tavapärane puhastamine
42 Ahju automaatpuhastus – pürolüüs
44 Traatjuhikute eemaldamine ja puhastamine
45 Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine
48 Ahju ukse klaaspaneeli eemaldamine ja paigaldamine
49 Lambi vahetamine

TÕRKEOTSING

50 TÕRKEOTSINGU TABEL

51 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JUHISED LÄBI JA SÄILITAGE HILISEMAKS VAATAMISEKS.

Seda seadet võivad kasutada lapsed alates vanusest 8 aastat ja inimesed, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused või teadmised eeldusel, et neile antakse juhtnööre ja neid juhendatakse seadme ohutul kasutamisel ning et nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei või ilma juhendamiseta seadet puhastada ega hooldada.

HOIATUS: Seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Vältige kütteelementide katsumist. Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, kui nad ei ole pidevalt teie järelevalve all.

HOIATUS: Juurdepääsetavad osad võivad muutuda kasutamise ajal kuumaks. Hoidke väikesed lapsed eemal seadmest.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Olge ettevaatlik ja vältige kütteelementide puutumist ahjus sees.

Kasutage vaid selles ahjus kasutamiseks soovitatud temperatuurimõõdikut.

HOIATUS: Et vältida elektrilöögi saamist, veenduge, et seade on välja lülitatud, enne kui asute lampi vahetama.

Ärge kasutage ukse klaasi või keeduplaadi hingedega katte puhastamiseks väga abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkäsnasid (vastavalt seadmele), kuna

need võivad pinda kahjustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

Ärge kasutage seame puhastamiseks aurupuhasteid või kõrgsurvepesureid, kuna see võib põhjustada elektrilööki.

Katkestusseade peab olema ühendatud paikselt kinnitatud juhtmetega ja kooskõlas juhtmete paigaldamise reeglitega.

Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada tootja, teenusagendi või sarnase kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohte (vaid seadmete jaoks, millel on ühendusjuhe kaasas).

Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises. Ärge kasutage seda ühelgi muul eesmärgil, nagu toa kütmiseks, lemmik- ega muude loomade, paberi, kanga, ravimtaimede jne kuivatamiseks, kuna see võib põhjustada vigastusi või tuleohtu.

Seadme võib vooluvõrku ühendada vaid volitatud elektrik. Seadme muutmine või mitteprofessionaalne parandamine võivad põhjustada tõsiste vigastuste ohtu või kahjustada toodet.

Kui muude seadmete **toitejuhe** on seadme lähedal ja jäävad ukse vahele kinni, võivad need viga saada, mis võib põhjustada lühist. Seetõttu hoidke muude seadmete elektrijuhtmeid ohutus kauguses.

Ärge pange fooliumi ahju siseseintele ja ärge pange ahjuplaate ega toiduvalmistamisvahendeid ahju põhjale. Foolium takistab õhu ringlust, takistab küpsemist ja rikub emailikihti.

Seadme töötamise ajal muutub uks väga kuumaks. Lisakaitseks on paigaldatud kolmas klaas, et vähendada temperatuuri seadme välispinnal (teatud mudelitel).

Ahju ukse hingi võidakse vigastada suure koormusega. Ärge pange raskeid nõusid avatud ahju uksele ja ärge toetuge sellele ahju sisemust puhastades. Ärge kunagi seiske avatud ahju uksel ega laske lastel sellel istuda.

Ärge tõstke seadet käepidemest üles.

Seadme kasutamine on ohutu ahjuplaatide siinide olemasolu või nende puudumise korral.

Veenduge, et õhutusavad ei ole kaetud ja on alati takistusteta.

Sama disainiga erinevate seadmete värvide vahel võib esineda erinevusi erinevatel põhjustel, nt seadme vaatamise nurga erinevus, erinevat värvi taust, erinev taustmaterjal, toa valgustus.

Ahju ohutu kasutamine pürolüütilise puhastuse ajal

Enne automaatse puhastamise käivitamist, eemaldage kõik tarvikud ahjust: grill, grillimistarvikud, küpsetusalused, temperatuuriandurid, metall- ja teleskoopsiinid ja nõud, mis ei kuulu ahju tarvikute hulga.

Enne puhastamist tuleb eemaldada kõik toidujäägid ja eemaldatavad osad ahju sisemusest.

Automaatse puhastamise ajal muutub ahi väljast väga kuumaks. Põletusoht! Hoidke lapsed ahjust eemal.

Enne automaatse puhastamise käivitamist lugege hoolikalt ja järgige juhendeid, mis on esitatud puhastamist ja hooldust käsitlevas peatükis ning milles on esitatud õige ja ohutu kasutamise kirjeldus.

Ärge asetage midagi otse ahju sisemuse põhja.

Toidujäägid, rasv või grillimisvedelik võivad süttida automaatse pürolüütilise puhastamise ajal.

Tulekahjuoht! Eemaldage suuremad toidujäägid ja muud ebapuhtused ahjust iga kord enne seadme pürolüütilist puhastamist.

Ärge avage ahju ust automaatse pürolüütilise puhastamise ajal.

Veenduge, et ukse lukusüsteemi ei satu ebapuhtusi, mis võivad takistada ukse automaatset sulgumist automaatse puhastamise ajal.

Pürolüütilise puhastamise ajal toimuva elektrikatkestuse korral programm katkestatakse pärast 2 minutit ja ahju uks jääb suletuks. Ust saab avada ligikaudu 30 minutit pärast seda, kui vool on tagasi, hoolimata sellest, kas seade on jahtunud maha vahepeal.

Ärge katsuge seadme väliseid metallosi automaatse puhastamise ajal.

Pürolüütiline puhastamine toimub väga kõrgel temperatuuril, mis võib põhjustada suitsu ja auru eraldumist toidujääkidest. Soovitame tagada pürolüütilise puhastamise ajal köögi põhjaliku ventileerimise. Ahju pürolüütilisel puhastamisel eralduvate aurude suhtes on väike-ja lemmikloomad väga tundlikud. Soovitame nad pürolüütilise puhastamise ajaks köögist eemaldada ja kööki pärast puhastamist põhjalikult tuulutada.

Automaatse puhastamise tulemusel võivad ahju sisemus ja tarvikud olla muutnud oma värvi ja kaotanud läike.

Hoiatus – kuum pind pürolüütilise puhastamise ajal.

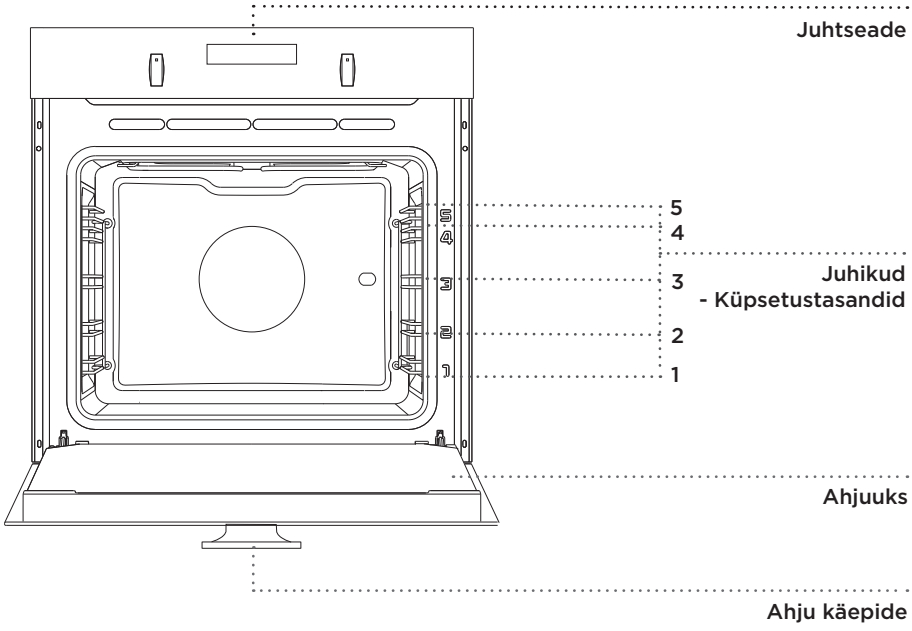
ENNE AHJU ÜHENDAMIST:

Lugege hoolikalt juhiseid enne seadme ühendamist. Garantii ei hõlma seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud remonti või mis tahes garantiinõuet.

PÜROLÜÜTILINE ELEKTRIAHI

(AHJU JA SEADME KIRJELDUS – SÕLTUVALT MUDELIST)

Joonisel on kujutatud ühte sisseehitatava seadme mudelit. Kuna need juhised on koostatud mitme erineva mudeli kohta, võib mõni kirjeldatud funktsioon puududa teie poolt soetatud seadmel.



511021

TRAATJUHIKUD

Traatjuhikud võimaldavad toitu valmistada neljal tasandil (pange palun tähele, et juhikuid/ tasandeid hakatakse lugema põhjast ülespoole).
Juhikud 4 ja 5 on ette nähtud grillimiseks.

VÄLJATÕMMATAVAD TELESKOOPJUHIKUD

Väljatõmmatavad teleskoopjuhikud saab kinnitada teisele, kolmandale ja neljandale tasandile. Väljatõmmatavad juhikud võivad olla pikendatavad osaliselt või täielikult.

AHJU UKSE LÜLITI

Kui avate ahjuukse toiduvalmistamise ajal, siis lüliti deaktiveerib ahju küttesüsteemi ja ventilaatori. Ukse sulgemisel lülituvad küttekehad tagasi tööle.

JAHUTUSVENTILAATOR

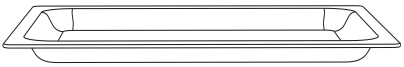
Seade on varustatud jahutusventilaatoriga, mis jahutab seadme korpust ja juhtpaneeli.

JAHUTUSVENTILAATORI PIKENDATUD TÖÖTAMINE

Peale ahju välja lülitamist jätkab jahutusventilaator töötamist veel veidi aega, et jahutada täiendavalt ahju. (Jahutusventilaatori töötamise aeg sõltub ahju keskosa temperatuurist).

AHJU VARUSTUS JA TARVIKUD

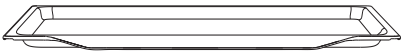
Enne pürolüütilist puhastust eemaldada ahjust kõik seadmed (kaasa arvatud teleskoopjuhikud).



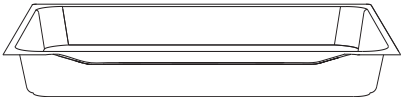
KLAASIST KÜPSETUSPANNI kasutatakse toiduvalmistamiseks kõikidel viisidel. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.

RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või –pannidele.

Restil on turvariiv. Seetõttu tõstke resti kergelt esiosast, kui soovite seda ahjust välja tõmmata.



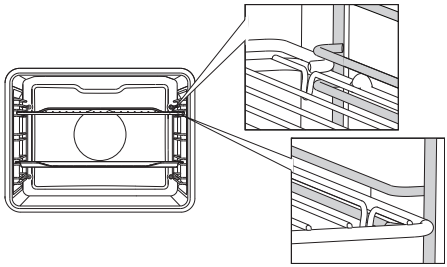
MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks.



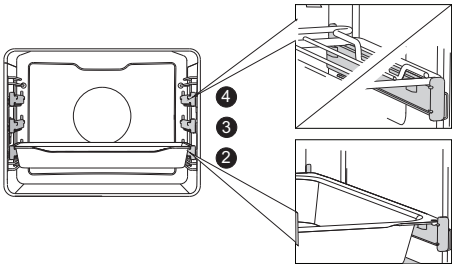
SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse liha või niiskete pagaritoodete küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumispannina.

Ärge kunagi asetage sügavat küpsetuspanni toiduvalmistamise ajal esimesele tasandile, välja arvatud juhul, kui grillite või kasutate küpsetusvarrast ning sügavat panni vaid vedeliku kogumisalusena.

Kui küpsetamistarvikud kuumenevad, siis võib nende kuju muutuda. See ei mõjuta nende toimivust ning jahtumisel omandavad nad algse kuju.



Rest või pann tuleb alati asetada kahe traatprofiili vahel olevasse soonde.



Väljatõmmatavate teleskoopjuhikutega tõmmake esmalt välja ühe tasandi juhikud ja alles seejärel asetage nendele rest või küpsetuspann. Seejärel lükake neid tagasi oma kätega nii kaugele, kui need lähevad.

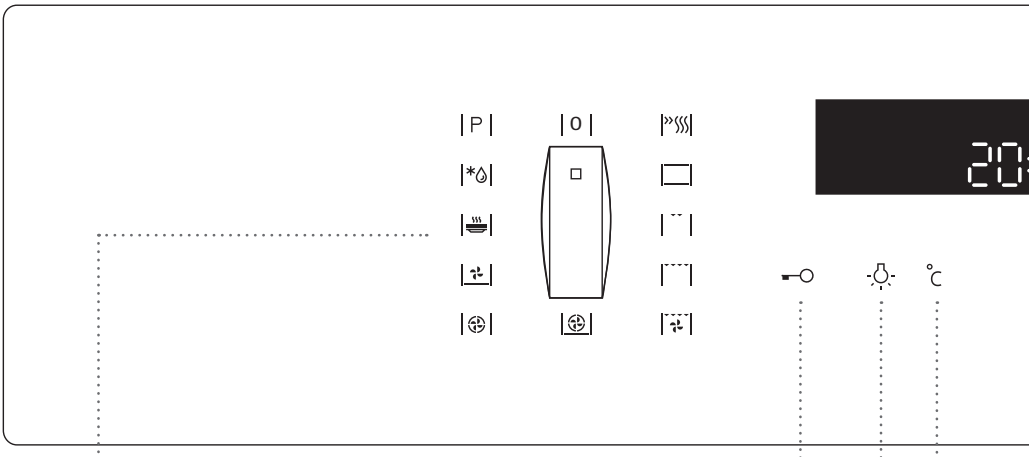
Sulgege ahju uks peale alles peale seda, kui teleskoopjuhikud on täielikult ahju sisse lükatud.

Seade ja osad ligipääsetavad osad kuumenevad toiduvalmistamise käigus. Kasutage pajakindaid.

511021

JUHTSEADE

(SÕLTUVALT MUDELIST)

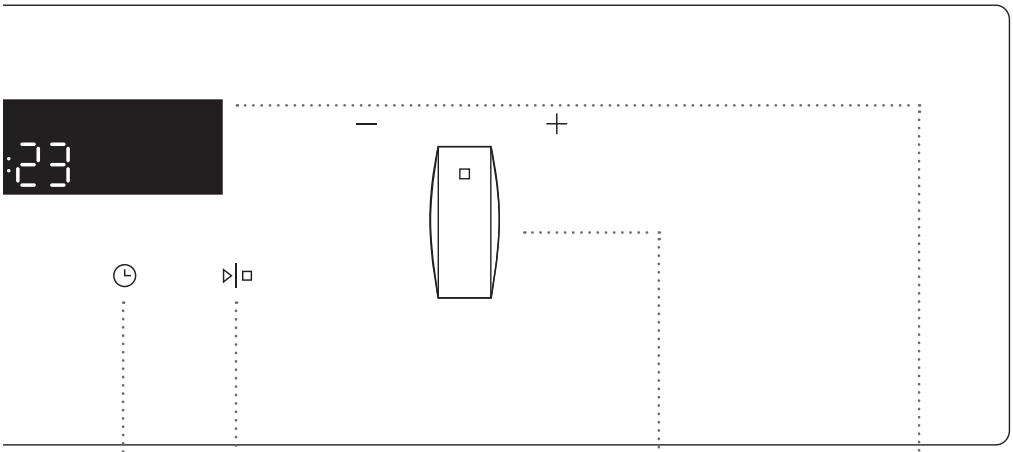


1 KÜPSET USSÜSTEEMI VALIKU NUPP

2 LAPSELUKK

3 AHJU OFF KEY

4 TEMPERATUURI



5 TAIMERI NUPP

küpsetamise

kestus

Küpsetamise lõpp

Alarm Kell

6 START/STOPP NUPP

Kasutage seda nuppu programmi alustamiseks või lõpetamiseks.

7 SEADISTAMISE NUPP (-/+)

Kasutage seda nuppu aja ja temperatuuri määramiseks.

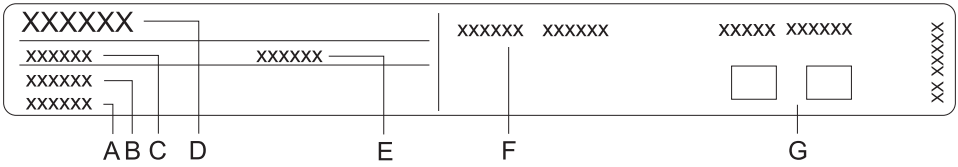
8 INFO KÜPSETAMISE KOHTA JA KELLA NÄIDIK

MÄRKUS:
Nupud reageerivad paremini, kui puudutate neid suurema näpuotsa pinnaga. Igal nupuvajutusel kostub lühike helisignaal.

511021

TEHNILISED ANDMED

(SÕLTUVALT MUDELIST)



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

Nimiandmeteplaat sisaldab seadme kohta põhiteavet ja paikneb ahju nurgas ning tuleb nähtavalt, kui avate ahju ukse.

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

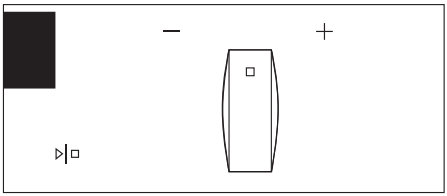
Seadme kätte saamisel eemaldage ahjust kõik esemed, kaasaarvatud transpordi lisakinnitused.
Puhastage kõik tarvikud ja riistad sooja vee ja tavapärase pesuvahendiga. Ärge kasutage mingeid abrasiivseid puhastusvahendeid.

Enne ahju esmakordset kasutamist, kuumutage ülemist ja alumist küttekeha 200 °C temperatuuril umbes 1 tund. Ahjust eraldub iseloomuliku “uue seadme” lõhna, õhutage ruumi korralikult.

SEADME ESMAKORDNE TÖÖLE LÜLITAMINE

KELLAAJA SEADISTAMINE

Peale seadme esmakordset sisse lülitamist või peale pikemat voolukatkestust, hakkab displeil vilkuma 12:00 ja süttib sümbol 12:00 in sveti simbol.
Seadistage kellaaeg.



1 Keerake SEADISTAMISE NUPPU (-/+), määrake kõigepealt minutid, seejärel liigub kursor tundidele. Kolme sekundi möödumisel seadistus salvestatakse.

Keerates nuppu kaugemale paremale või vasakule, muutub seadistus kiiremini.

2 Seadistuse kinnitamiseks vajutage START/ STOPP. Kui ühelegi nupule ei vajutata kolme sekundi jooksul, salvestatakse seadistus automaatselt.

Ahi töötab ka ilma, et kellaaega oleks sisestatud. Kuid sellisel juhul pole võimalik kasutada taimeri funktsioone (vt peatükk: TAIMERI FUNKTSIOONIDE SEADISTAMINE).

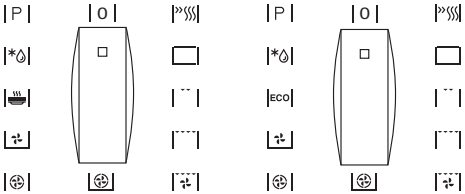
Kui ahi on seisnud mõned minutid midagi tegemata, lülitub see ooterežiimi.

KELLAAJA SEADISTUSE MUUTMINE

Kella seadistusi saab muuta, kui ükski taimeri seadistus pole aktiivne.
Vajutage nupule , et seadistada kellaaeg. Seadistuse kinnitamiseks vajutage START/ STOPP.

ETAPID TOIDUVALMISTAMISEL (1–6)

ETAPP 1: TOIDUVALMISTAMISE VIISI VALIMINE



Keerake nuppu (vasakule ja paremale), et valida KÜPSETUSVIIS (vt programmitabelit).
Valitud ikoon kuvatakse ekraanile.

Seadistusi saate muuta ka toiduvalmistamise ajal.

VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)
	VALMISTAMISE VIISID	
	KIIRE KUUMUTAMINE Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti. See funktsioon ei sobi toidu valmistamiseks. Kui ahi on kuumenenud soovitud temperatuurini, on kuumutusprotsess lõppenud.	160
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Seadme põhjal ja laes paiknevad küttekehad kiirgavad võrdselt ahju sisemusse soojus. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.	200
	GRILL Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	240
	SUUR GRILL Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Kuumust kiirgab ahju lakke kinnitatud grilli küttekeha. Kuumutamise kiirendamiseks on aktiveeritud ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	240
	GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA Töötavad grilli küttekeha ja ventilaator. Seda kombinatsiooni kasutatakse liha ja suuremate praetükkide või linnuliha praadimiseks ühel tasandil. See sobib ka toidu gratineerimiseks ja toidule krõbeda kooriku tegemiseks.	170

VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)
	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Seda kasutatakse pitsa, niiskete küpsetiste, puuviljakookide, pärmitaignast küpsetiste ja kuklite samaaegseks küpsetamiseks mitmel tasandil korraga	200
	KUUM ÕHK Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha ja kondiitritoodete samaaegseks küpsetamiseks korraga mitmel tasandil.	180
	ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Seda kasutatakse hapendatud taignast, kuid vähekerkiva pagaritoodete küpsetamiseks ja juur- ning puuviljade konserveerimiseks.	180
	TALDRIKUTE SOOJENDAMINE Kasutage seda funktsiooni, et soojendada oma toidunõusid (taldrikud ja tassid) enne serveerimist, et toitu püsiks kauem soojana.	60
	ÖKO-KÜPSETAMINE [1] Selles režiimis optimeeritakse küpsetusprotsessi energiakulu. Režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks.	180
	SULATAMINE Õhk ringleb ja ükski küttekeha ei tööta. Ainult ventilaator on aktiivne. Seda funktsiooni saab kasutada toidu aeglaseks sulatamiseks.	-
	PÜROLÜÜS See funktsioon võimaldab ahju sisemust puhastada kõrgel temperatuuril, tuhastades rasva- ja muud jäägid.	-

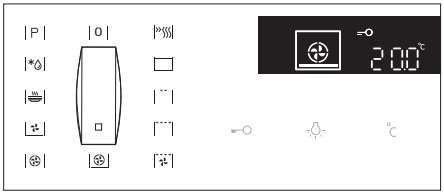
[1] Selle kasutamisel vastab energiatõhususe klass EN 60350-1 standardile.
Selles režiimis ei kuvata ahju tegelikku temperatuuri seadme töötamise erilise algoritmi tõttu ja kuna kasutatakse jääkkuumust.

Igal küpsetusviisil on põhi- või algseadistused, mida on võimalik muuta.

Seadistuste muutmiseks vajutage vastavale nupule (kõigepealt vajutage START/STOPP nupule). Osade programmidega pole osad funktsioonid kasutusel; sellisel juhul meenutab seda teile helisignaal.

ETAPP 2: SEADISTUSTE VALIMINE

KÜPSETUSTEMPERATUURI MUUTMINE



1 Valige KÜPSETUSVIIS. Valitud funktsiooni ikoon kuvatakse ekraanile ja vilkuma hakkab EELSEADISTATUD TEMPERATUUR.

2 Valige KÜPSETUSVIIS. Valitud funktsiooni ikoon kuvatakse ekraanile ja vilkuma hakkab EELSEADISTATUD TEMPERATUUR.

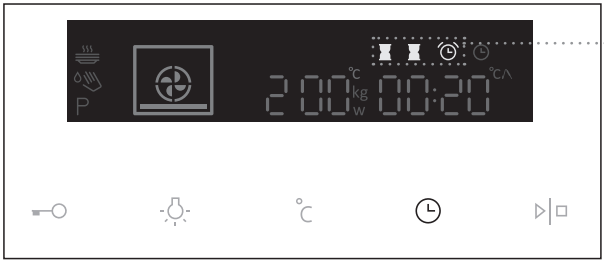
Osadel funktsioonidel on maksimaalne temperatuur limiteeritud.

Kui seade on lülitatud tööle START nupust, sümbol °C vilgub ekraanil, kuni määratud väärtus on saavutatud.

ETAPP 3: TAIMERI FUNKTSIOONID

Esmalt keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPPU; seejärel määrake temperatuur.
Vajutage TAIMERI nupule mitu korda, et valida sümbol.
Valitud taimeri funktsiooni sümbol süttib ja reguleeritav küpsetamise alguse/lõpu aeg hakkab displeil vilkuma. Muud ikoonid on tuhmilt valgustatud.

Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Displeile kuvatakse kulunud küpsetusaeg.



Taimeri funktsiooni ekraan

Küpsetusaja seadistamine

Selles režiimis saate määrata ahju töötamise aja (küpsetusaeg). Määrake soovitud küpsetusaeg. Esmalt määrake minutid, seejärel tunnid. Ikoon ja küpsetusaeg kuvatakse displeile.

Viitstardi seadistamine

Selles režiimis saate täpsustada küpsetusprotsessi pikkuse (küpsetusaeg) ja aja, millal soovite, et küpsetusprotsess lõppeks (lõppaeg). Esmalt kontrollige, kas kellaaeg on õige.

Näiteks:
Õige kellaaeg: 12:00
Küpsetusaeg: 2 tundi
Küpsetamine lõppeb: 18:00

Esmalt määrake küpsetusaeg (küpsetamise kestus), nt 2 tundi. Kuvatakse automaatselt õige aja ja küpsetusaja summa (14:00). Vajutage uuesti TAIMERI nuppu, et valida KÜPSETUSAJA sümbol ja määrake aeg, millal te soovite, et küpsetamine lõppeb (18:00). Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Taimer ootab määratud aja saabumist ja vastav sümbol süttib. Ahi lülitub automaatselt tööle (16:00) ja lõpetab töötamise määratud ajal (18:00).

Minutilugeja seadistamine

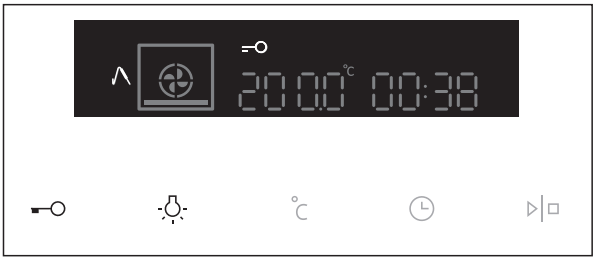
Minutilugejat saab kasutada sõltumatult ahju töötamisest. Pikim võimalik seadistatav aeg on 24 tundi.
Viimase minuti ajal kuvab minutilugeja aega sekundites.

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.

Taimeri funktsiooni tühistamiseks määrake ajaks "0".

Kui mõne minuti jooksul midagi ei toimu, läheb ahi ooterežiimi.

ETAPP 4: TÄIENDAVATE FUNKTSIOONIDE / LISADE VALIMINE



Funktsioonide aktiveerimiseks/ deaktiveerimiseks vajutage soovitud nupule või nuppude kombinatsioonile.

Kõikidel mudelitel pole osasid funktsioone, sellest antakse märku helisignaaliga.

LAPSELUKK

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage LAPSELUKU nupule. Võtme ikoon kuvatakse ekraanile. Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage samale nupule. Ikoon kustub ekraanilt.

Kui lapselukk aktiveeritakse ajal, kui taimer ei tööta (kuvatud on ainult kell), siis ei saa ahju kasutada. Kui lapselukk aktiveeritakse ajal, kui taimeri funktsioon on aktiivne , siis saab ahju normaalselt kasutada, siiski pole võimalik seadistusi muuta.

Niikaua kui lapselukk on aktiivne, pole võimalik muuta küpsetusviisi või lisafunktsioone. Küpsetusprotsessi lõpetamiseks keerake valiku nupp asendisse "0".

Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitamist. Uue küpsetusprotsessi käivitamiseks tuleb esmalt lapselukk välja lülitada.

AHJU VALGUSTUS

Ahju valgustus lülitatakse automaatselt sisse, kui avatakse ahju uks või lülitatakse ahi tööle.
Peale küpsetusprotsessi lõppemist töötab valgustus veel mõne minuti.
Ahju valgustust saate sisse ja välja lülitada VALGUSTUSE nupust.

5sek ℃ HELISIGNAAL

Helisignaali tugevust saate reguleerida ajal, kui ükski taimeri funktsioon pole aktiivne (kuvatud on ainult kellaaeg). Vajutage TEMPERATUURI nupule ja hoidke seda 5 sekundit. Ekraanile kuvatakse kaks valgustatud riba. Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt ja displeile kuvatakse taas kellaaeg.

5sek DISPLEI KONTRASTSUSE VÄHENDAMINE

Küpsetusviisi valiku nupp peab olema asendis “0”. Vajutage VALGUSTUSE nupule ja hoidke seda 5 sekundit. Ekraanile kuvatakse kaks valgustatud riba. Keerake SEADISTAMISE NUPPU (-/+), et reguleerida displei heledus (esimene, teine või kolmas riba). Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt.

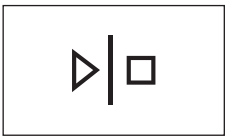
+ OOTEREŽIIM

Ekraani valgustust saab määrata automaatselt välja lülituma 10 minuti pärast, peale ahju kasutamise lõpetamist.
Vajutage nupule + TAIMER, et lülitada ekraan välja. Kui taimeri funktsioon on aktiveeritud, siis kuvatakse displeile "OFF" ja TAIMERI ikoon, mis tähistavad aktiveeritud funktsiooni.

Peale voolukatkestust või seadme välja lülitamist, salvestatakse lisafunktsioonide seadistused, kuid vaid mõneks minutiks. Seejärel taastatakse kõik tehaseseadistustused, välja arvatud helisignaali tugevus ja lapselukk.

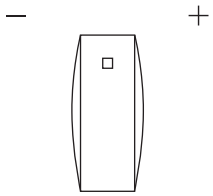
ETAPP 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE

Toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks vajutage nupule START/STOPP ja hoidke seda natuke aega all.



ETAPP 6: KÜPSETAMISE LÕPP JA AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse "0".



Peale küpsetusprotsessi lõppu ja ahju välja lülitamist, kuvatakse ekraanile ahju temperatuur, kuni see on langenud alla 50 °C.
Kõiki taimeri seadustusi saab samuti katkestada ja tühistada. Displeile kuvatakse kellaaeg.
Peale ühte minutit tühjalt seismist, lülitub ahi ooterežiimi.

Pärast ahju kasutamist võib kondensaadikanalis (ukse all) olla vett. Pühkige kanal svammi või lapiga kuivaks.

KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

Kui te ei leia soovitud tabelitest toitu, valige sarnase toidu valmistamise juhend.

Kirjeldatud informatsioon kehtib ühel tasandil küpsetamise kohta.

Märgitud on soovitusliku temperatuuri vahemik. Alustage madalama temperatuuriga seadistusest ja suurendage seda, kui leiate, et toit pole piisavalt pruunistunud.

Küpsetusajad on ligikaudsed ja võivad erinevatel tingimustel muutuda.

Eelkuumutage ahju ainult siis kui selles juhendis toodud retseptis on see nõutav. Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seega on kasulik küpsetada järjestiku erinevaid küpsetisi ja pitsasid, sellega säästate palju energiat, kuna ahi on juba kuum.

Kasutage tumedaid silikoon- või emailkattega küpsetuspanne ja vorme, kuna need juhivad hästi soojust.

Enne pärgamentpaberi kasutamist veenduge, et see peab vastu kõrgetele temperatuuridele.

Kui küpsetate suuri lihatükke või küpsetisi, tekib ahjus palju auru, mis võib kondenseeruda ahju uksele. See on normaalne ja ei mõjuta kuidagi ahju toimimist. Peale toiduvalmistamise protsessi pühkige ahju uks ja klaas kuivaks.

Lülitage ahi umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu välja, et säästa energiat akumuleeritud soojust kasutades.

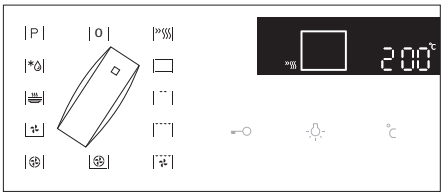
Ärge jahutage toitu suletud uksega ahjus, et väldite kondensatsiooni (niiskuse) teket.

Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

KÜPSETUSVIISID

KIIRE EELKUUMUTAMINE

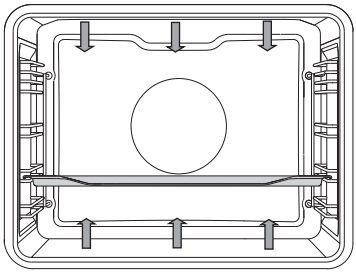
Kasutage seda funktsiooni, et kuumutada ahi võimalikult kiirelt soovitud temperatuurini. See režiim ei sobi küpsetamiseks.



Kasutage seda funktsiooni, et kuumutada ahi võimalikult kiirelt soovitud temperatuurini. See režiim ei sobi küpsetamiseks..

Peale funktsiooni sisse lülitamist, hakkab ahi tööle. Sümbol °C hakkab ekraanil vilkuma. Kui määratud temperatuur on saavutatud, on eelkuumutamine valmis ja selles antakse helisignaaliga märku. Helisignaali välja lülitamiseks vajutage mistahes nupule või see lülitub automaatselt ühe minuti pärast välja.

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA



2

Ahju laes ja põhjal asuvad küttekehad kiirgavad ühtlaselt soojust ahju sisemusse.

Liha praadimine:
Kasutage emaileeritud, karastatud klaasist, savist või malmist panni või vormi.
Roostevabast terasest pannid ei sobi, kuna need peegeldavad tugevasti soojust tagasi.

Kasutage emaileeritud, karastatud klaasist, savist või malmist panni või vormi.
Roostevabast terasest pannid ei sobi, kuna need peegeldavad tugevasti soojust tagasi.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (v min.)
LIHA				
Seapraad	1500	2	190-200	120-130
Sea õlatükk	1500	2	190-200	120-140
Searulaad	1500	2	190-200	120-140
Pikkpoiss	1500	2	200-210	60-70
Veisepraad	1500	2	190-210	120-140
Rostbiif, läbiküps	1000	2	200-210	40-60
Vasikarulaad	1500	2	180-200	90-120
Talle välisfilee	1500	2	190-200	100-120
Küülik	1500	2	190-200	100-120
Hirvekoot	1500	2	190-200	100-120
KALA				
Hautatud kala	1000	2	210	50-60

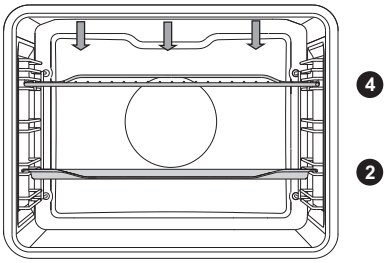
Kondiitritoodete küpsetamine:
Küpsetage ainult ühel tasandil ja kasutage tumedaid küpsetuspanne ja vorme. Heledakatteliste küpsetuspannide ja –vormidega pruunistuvad küpsetised nõrgemini, kuna sellised nõud peegeldavad soojust tagasi. Alati asetage küpsetusvormid restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust. Küpsetusaeg on lühem, kui ahi on eelkuumutatud.

Toit	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KONDIITRITOOTED			
Juurviljasuflee	2	190-200	30-35
Magus suflee	2	190-200	30-35
Kuklid'	2	200-220	30-40
Leib'	2	180-190	50-60
Nisuleib*	3	180-190	45-55
Tatraleib*	3	180-190	45-55
Täisteraleib*	3	180-190	45-55
Rukkileib*	3	180-190	45-55
Speltajahust leib*	3	180-190	45-55
Pähklikook	2	180	55-60
Biskviitkook*	3	160-170	25-30
Juustukook	2	170-180	65-75
Tassikoogid	3	170-180	25-30
Väikesed pärmitaignast küpsetised	3	200-210	25-30
Kapsapirukad*	3	185-195	25-40
Puuviljakook	3	160-170	40-50
Beseeküpsised	3	120	90
Moosirullid	2	170-180	30-35

Soovitus	Kasutamine
Kas kook on küps?	• Torgake koogi ülaosast sisse puidust hambaork või tikk. Kui tõmmates on hambaork puhas, on kook küps.
Kook kukkus kokku?	• Kontrollige retsepti. • Järgmisel korral kasutage vähem vedeliku. • Pöörake tähelepanu mikserdamise ajale, kui kasutate väiksemaid miksereid, blendereid jms.
Kook on põhjast liiga hele?	• Kasutage tumedat küpsetuspanni või alust. • Asetage küpsetuspann üks tasand allapoole ja lülitage alumine küttekeha küpsetusprotsessi lõpuosas tööle.
Niiske täidisega kook on toores?	• Vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

SUUR GRILL, GRILL



Toidu grillimisel töötavad **suur grill**, ülemine küttekeha ja ahju lakke kinnitatud grillimisküttekeha.

Toidu grillimisel töötavad ahju lakke kinnitatud ülemine küttekeha ja **grill.**

Eelkuumutage infrapunast (grilli) viis minutit.
Ärge jätke küpsetusprotsessi järelvalveta. Kõrgel temperatuuril võib toit kiiresti kõrbeda. Grillimine sobib krõbedate ja madalarasvasusega vorstikeste, liha- ja kalalõikude (steigid, eskalopid, lõhesteigid või fileed jne) küpsetamiseks või leiva röstimiseks.

Kui grillite otse restil, siis määrige rest õliga liha kinni jäämise vältimiseks ja asetage rest neljandale tasandile. Asetage rasvakogumispann esimesele või teisele tasandile. Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.

Peale grillimist puhastage ahi, tarvikud ja riistad.

Grillimistabel – väike grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, väheküps	180g/tk	4	240	18-21
Seakaelakarbonaad	180g/tk	4	240	18-22
Kotletid	180g/tk	4	240	20-22
Grillvorstid	100g/tk	4	240	11-14
RÖSTLEIB				
Röstsai*	/	4	240	3-4
Lahtised võileivad*	/	4	240	5-7

Grillimistabel – suur grill

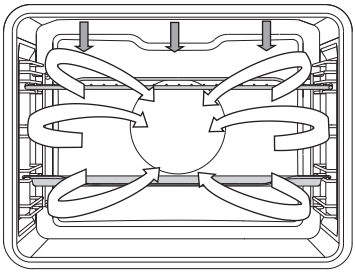
Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, väheküps	180 g/tk	4	240	14-16
Biifsteek, küps	180 g/tk	4	240	18-21
Seakaelakarbonaad	180 g/tk	4	240	19-23
Kotletid	180 g/tk	4	240	20-24
Vasika eskalopp	180 g/lõik	4	240	19-22
Grillvorstid	100 g/tk	4	240	11-14
Lihaleib	200 g/tk	4	240	9-15
KALA				
Lõhesteigid/fileed	600	3	240	19-22
RÖSTLEIB				
6 lõiku nisuleiba*	/	4	240	1.5-3
4 lõiku segajahust leiba*	/	4	240	2-3
Lahtised võileivad*	/	4	240	3.5-7

Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.
Kui küpsetate forelli, patsutage kala paberrätikuga kuivaks. Maitsestage kala seest, pintseldage väljast üle õliga ja asetage restile. Ärge keerake kala grillimisel ümber.

Alati hoidke ahju uks suletud, kui kasutate grilli, (infrapuna küttekeha).

Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks. Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange.

GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA

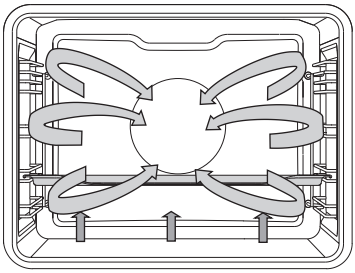


Selles reiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib kasutada liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

(Vt GRILLIMISE kirjeldust ja nõuandeid.)

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Part *	2000	2	150-170	80-100
Seapraad	1500	2	160-170	60-85
Sea õlatükk	1500	2	150-160	120-160
Seakoot	1000	2	150-160	120-140
Pool kana	600	2	180-190	25 (üks pool) 20 (teine pool)
Kana*	1500	2	210	60-65
KALA				
Forell	200 g/tk	2	170-180	45-50

KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA



2

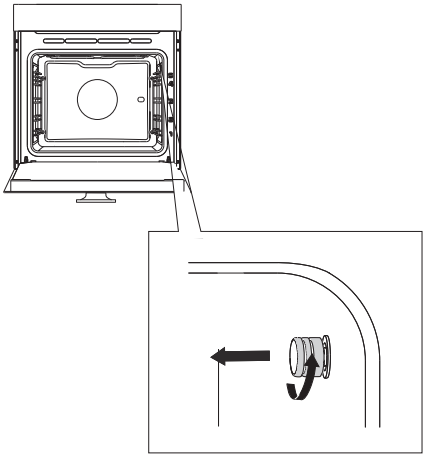
Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

(Vt kirjeldusi ja soovitusi ÜLEMISE ja ALUMISE KÜTTEKEHAGA küpsetamisel.)

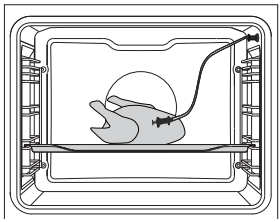
Toit	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Juustukook, purukattega	2	150-160	65-80
Pitsa *	2	200-210	15-20
Lahtine pirukas	2	180-200	35-40
Õunapirukas, pärmitaignast	2	150-160	35-40
Õunastruudel, filotaignast	2	170-180	45-65

Küpsetamine lihaanduriga (sõltuvalt seadme mudelist)

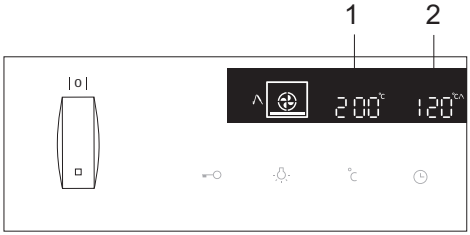
Selles režiimis tuleb määrata soovitud temperatuur toidu sees. Ahi töötab, kuni soovitud temperatuur toidu sees on saavutatud. Temperatuuri toidu sees mõõdetakse lihaanduriga.



1 Eemaldage metallkork (pesa paikneb ahju parempoolse seina eesmises ülemises nurgas).



2 Ühendage lihaandur pesasse ja teine ots vajutage toidu sisse. (Kui on aktiveeritud mõni taimeri seadistus, siis see tühistatakse.)



3 Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPPU (kuum õhk ja alumine küttekeha). Kuvarile ilmub sümbol, määratud küpsetusahju sisekambri temperatuur ja määratud lihatermomeetri temperatuur. Vajuta START klahvi.

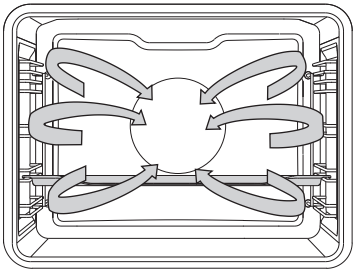
1 Küpsetusahju sisekambri temperatuur
2 Lihatermomeetri temperatuur

Tööoperatsiooni ajal näidatakse küpsetusahju sisekambri hetke temperatuuri ja lihatermomeetri hetke temperatuuri. Temperatuuri on võimalik ahju töötamise ajal muuta. Kui määratud sisetemperatuur on saavutatud, küpsetusprotsess peatub.
Kostub katkendlik helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage mistahes nupule. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal välja automaatselt. Displeile kuvatakse kellaaeg.

Peale küpsetamise lõppu asetage lihaanduri pesale tagasi kaitsekate.

Kasutage ainult teie ahjule ettenähtud lihaandurit. Kontrollige, et lihaandur ei puutuks küpsetamise ajal vastu küttekeha. Peale küpsetusprotsessi on lihaandur väga tuline. Olge ettevaatlik, et te ennast ei põletaks.

KUUM ÕHK



2

Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise.

Liha praadimine:
Kasutage emaileeritud, karastatud klaasist, savist või malmist panni või vormi. Roostevabast terasest pannid ei sobi, kuna need peegeldavad tugevasti soojust tagasi.

Liha kõrbemise vältimiseks hoolitsege, et pannil oleks piisavalt vedeliku. Keerake praadi küpsetamise ajal. Praad jääb mahlasem, kui te selle kinni katate.

Toit	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad kamaraga	1500	2	170-180	140-160
Seakõht	1500	2	170-180	120-150
Kana, terve	1200	2	180-190	60-80
Part	1700	2	160-170	120-150
Hani	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	170-180	50-60
Kana rinnak	1000	2	180-190	70-85
Kana, täidetud	1500	2	170-180	100-120

Kondiitritoodete küpsetamine

Eelsoojendamine on soovitatav.

Küpsiseid ja koogikesi võib küpsetada samaaegselt (teisel ja kolmandal tasandil).

Pange tähele, et mitmel tasandil küpsetades on küpsetusaeg erinev. Ülemisel tasandil olevad küpsised võivad saada varem valmis kui alumisel tasandil olevad küpsised.

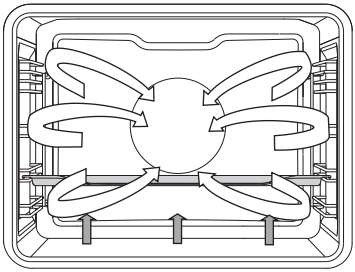
Alati asetage küpsetusvormid restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust.

Ühtlase küpsemise tagamiseks, küpsetage korraga samatihedusega küpsiseid.

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min.)
KONDIITRITOOTED			
Kook	2	150-160	45-60
Biskviitkook	2	150-160	25-35
Muretaignakook	2	160-170	25-35
Puuvilja-biskviitkook	2	150-160	45-65
Ploomikook	2	150-160	30-40
Rullbiskviit*	2	160-170	15-25
Puuviljakook purukattega	2	160-170	50-70
Challah (punutud pärmitaignast kukkel)	2	160-170	35-50
Õunastruudel	2	170-180	40-60
Pitsa *	2	190-210	25-45
Muretaigna küpsised*	3	150-160	15-25
Küpsised, pressitud*	3	150-160	15-28
Küpsised, kergitatud	3	170-180	20-35
Küpsised, filotaignast	3	170-180	20-30
Kreemitäidisega küpsetised	3	180-190	25-45
KONDIITRITOOTED - KÜLMUTATUD			
Õuna ja kodujuustustruudel	3	170-180	50-70
Juustukook	3	160-170	65-85
Pitsa	3	170-180	20-30
Friikartulid, ahjuvalmid*	3	170-180	20-35
Kroketid, eelküpsetatud	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR



2

Seda sobib kasutada vähekerkiva pärmitaigna küpsetamiseks ning juur- ja puuviljade konserveerimiseks. Kasutage alt teist tasandit ja eelistatavalt madalat küpsetuspanni, et õhk saaks vabalt liikuda toidu ülemise osa ümber.

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
PUUVILI			
Maasikad	2	180	20-30
Luuviljalised	2	180	25-40
Puuviljapüree	2	180	25-40
JUURVILJAD			
Marineeritud kurgid	2	180	25-40
Oad/porgandid	2	180	25-40

KONSERVEERIMINE

Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermestatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

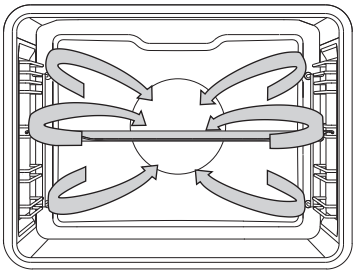
Valage 1 liiter kuuma vett sügavale küpsetuspannile (umbes 70°C) ja asetage 6 1-liitrist purki küpsetuspannile. Asetage pann ahju teisele tasandile.

Konserveerimise käigus jälgige purke, kuni vedelik hakkab keema (purki tekivad mullikesed).

Toit	Kogus (L)	T = 170 °C – 180 °C kuni purki tekivad mullikesed / kuni vedelik hakkab purkides keema	Temperatuur keemise alguses – kui ilmuvad mullikesed	Seismisaeg ahjus (min)
PUUVILI				
Maasikad	6×1 l	40-55	Välja lülitamine	25
Luuviljalised	6×1 l	40-55	Välja lülitamine	30
Puuviljapüree	6×1 l	40-55	Välja lülitamine	35
JUURVILJAD				
Marineeritud kurgid	6×1 l	40-55	Välja lülitamine	30
Oad, porgandid	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

ÖKO-KÜPSETAMINE

ECO



3

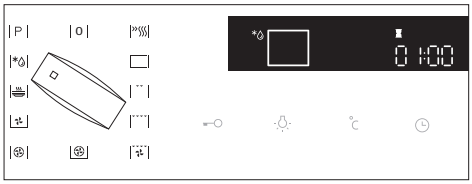
Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise.

Toidu tüüp	Tasand (põhjast lugedes)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA			
Seapraad, 1 kg	3	190	140-160
Seapraad, 2 kg	3	190	150-180
Veisepraad, 1 kg	3	200	120-140
KALA			
Terve kala, 200 g/tk	3	190	40-50
Kalafilee, 100 g/tk	3	200	25-35
KONDIITRITOOTED			
Pressitud küpsised*	3	170	20-25
Väikesed tassikoogid	3	180	25-30
Rullbiskviit	3	180	15-25
Puuviljakook purukattega	3	180	55-65
JUURVILJAD			
Gratineeritud kartulid	3	180	40-50
Lasanje	3	190	40-50
KÜLMUTATUD TOIDUD			
Friikartulid, 1 kg	3	210	25-40
Kanamedaljonid, 0.7 kg	3	210	25-35
Kalapulgad, 0.6 kg	3	210	20-30

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

SULATAMINE

Selles režiimis töötab ainult õhuringlus ilma küttekehade kuumutamiseta.
Sulatamiseks sobivad vahu- või võikreemiga koogid, koogid ja kondiitritooted, lein, väikesed saiad ja sügavkülmutatud marjad.



Selles režiimis töötab ainult õhuringlus ilma küttekehade kuumutamiseta.
Sulatamiseks sobivad vahu- või võikreemiga koogid, koogid ja kondiitritooted, lein, väikesed saiad ja sügavkülmutatud marjad.

Enamus juhtudel on soovitatav eemaldada toit pakendist (ärge unustage eemaldamast ka kõiki metallkinnitusi ja -klambreid).
Kui pool sulatusajast on möödas, tuleb tükid umber keerata, segada ja eraldada, kui need on kokku külmunud.

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

Enne puhastamist eemaldage seade kindlasti vooluvõrgust ja oodake, kuni see on maha jahtunud.

Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada.

Alumiiniumviimistlus

Kasutage alumiiniumist pindade puhastamiseks vedelaid mitte-abrasiivseid puhastusaineid, mis on ette nähtud sellise pinna puhastamiseks. Kandke aine niiskele lapile ja puhastage pinnad. Seejärel loputage pinnad puhta veega. Ärge kandke puhastusainet otse alumiiniumviimistlusele.
Ärge kasutage abrasiivseid puhasteid või käsnasid.
Märkus: Otse pinnale ei tohi kanda aerosoolpuhastusaineid, kuna sedasi võite tekitada püsivaid ja nähtavaid kahjustusi.

Roostevaba terasleht korpuse esiküljel

(sõltuvalt seadme mudelist).
Puhastage seda panda ainult leebe ainega (seebiveega) ja pehme käsnaga, mis ei kriimusta viimistlust. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid või lahusteid sisaldavaid puhastusaineid, kuna need võivad kahjustada viimistlust.

Lakitud pinnad ja plastikosad

(sõltuvalt seadme mudelist).
Ärge puhastage nuppusid, ukse käepidemeid, kleebiseid ja nimiandmeplaati abrasiivsete puhastusainetega või materjalidega, alkoholi sisaldavate ainetega või alkoholiga. Pühkige plekkide tekkimisel need otsekohe ära niiske pehme lapiga, et vältida pinna kahjustamist. Samuti võite kasutada puhastamiseks aineid ja vahendeid, mis on toodetud spetsiaalselt nimetatud pindade puhastamiseks.

Alumiiniumkattega pinnale ei tohi kanda ahjupuhastusaineid, kuna sedasi võite tekitada püsivaid ja nähtavaid kahjustusi.

AHJU TAVAPÄRANE PUHASTAMINE

Ahju võite puhastada tavapärasel viisil (kasutades puhastusvahendeid ja aerosoole). Peale puhastamist loputage korralikult ära puhastusaine jäägid.

Puhastage ahi ja tarvikud peale igakordset kasutamise, et vältida mustuse pindadele kinni kõrbemist. Lihtsaim viis rasva eemaldamiseks on pühkida see ära sooja nõudepesuainega, kuni ahi on veel soe.

Tugeva mustuse ja tahma eemaldamiseks kasutage ahjupuhastusaineid. Loputage ahi korrektselt puhta veega, et eemaldada kõik puhastusaine jäägid.
Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusaineid, söövitavaid aineid, karedaid käsnasid, pleki ja rooste-eemaldusvahendeid jms.

Puhastage tarvikud (küpsetuspannid, restid jne) sooja vee ja nõudepesuainega.

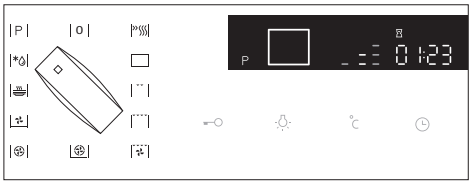
Ahi, ahju sisemus ja küpsetuspannid on kaetud spetsiaalse emailkattega, mis muudab nende pinna siledaks ja vastupidavaks. See spetsiaalne pind teeb puhastamise toatemperatuuril lihtsamaks.

AHJU AUTOMAATPUHASTUS – PÜROLÜÜS

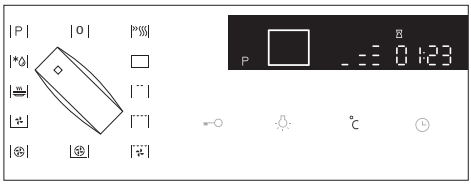
See funktsioon võimaldab ahju sisemust ning sügavat ja madalat küpsetusplaati automaatselt kõrgel temperatuuril puhastades, mis tuhastab rasva- ja muud jäägid.

Pürolüüsi ajal võivad toidu- ja rasvajäägid süttida. Seetõttu tuleb enne programmi käivitamist ahjust kõik nähtavad toidujäägid ja mustus eemaldada.

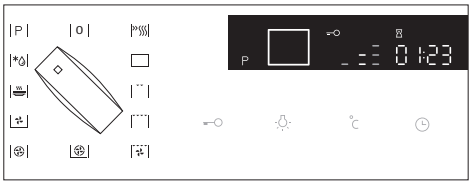
Enne pürolüütilist puhastust eemaldada ahjust kõik seadmed (kaasa arvatud teleskoopjuhikud).



1 Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse “P”.
Kuvatakse puhastamise intensiivsuse tase ja aeg.



2 Valige soovitud puhastamise intensiivsus. Vajutage TEMPERATUURI nupule ja keerake SEADISTAMISE nuppu (-/+).



3 Mõne hetke pärast lukustatakse ahju uks automaatselt teie oma turvalisuse tagamiseks. Ekraanile kuvatakse võtme sümbol.

Puhastusprotsessi käigus eraldub ahjust ebameeldivat lõhna. Kui ahi on jahtunud, pühkige selle sisemus üle niiske lapiga. Pühkige üle ka ahju uks ja sellega külgnevad alad, samuti tihend. Ärge hõõruge tihendit.

Puhastamise ajal muutub ahju välispind väga kuumaks. Ärge kunagi riputage ahjupaneeli ette selliseid süttivaid esemeid nagu käterätikud jm.

Automaatpuhastuse ajal ei tohi ahju ust avada. See võib programmi lõpetada. Põletusoht!

Pürolüüsi ajal võib ahjust levida ebameeldivat lõhna. Seetõttu on soovitatav kööki tuulutada.

Pärast pürolüütilise puhastusprogrammi lõppemist ja ahju mahajahtumist eemaldada niiske lapi või pehme käsnaga ahjust tuhk. Tihendit ei tohi hõõruda.

Ahju keskmise kasutamissageduse korral soovitame kasutada pürolüütilise puhastuse funktsiooni kord kuus.

SÜGAVA JA MADALA KÜPSETUSPLAADI AHJUS PUHASTAMINE:

enne pürolüütilise puhastuse käivitamist kasutage komplektis olevaid juhikrelsse (sõltub mudelist).

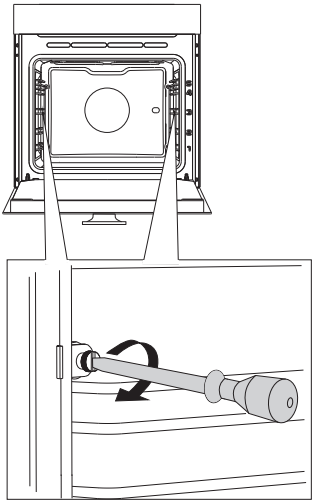
Pärast kasutamist puhastada küpsetusplaadid kuuma vee ja pesuvahendiga, seejärel kuivatada lapiga ja asetada 2. ja 3. juhikrelsile. Esimesele juhikrelsile ei tohi küpsetuspaberit ega -plaati panna.

Pürolüütilise puhastuse ajal võib küpsetuspaber ja -plaadid osaliselt värvi muuta ja sära kaotada. See ei mõjuta nende kasutusomadusi.

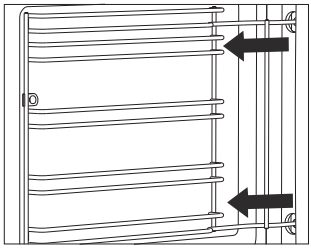
Küpsetusplaatide puhastamiseks pürolüüsi kasutamisel ei pruugi ahju sisemus tsükli lõppedes täiesti puhas olla.

TRAATJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



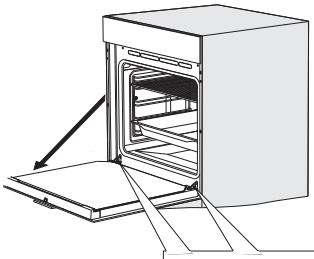
1 Keerake lahti kruvi.



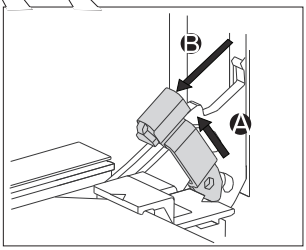
2 Eemaldage juhikud ahju tagaseinas olevatest avadest.

Peale puhastamist keerake juhikuid hoidvad kruvid taas kruvikeerajaga kinni.

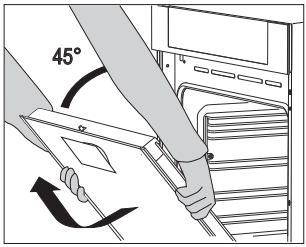
AHJU UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE



1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).



2 Tõstke veidi hinge veidi fiksaatoritest välja ja tõmmake ust enda poole.



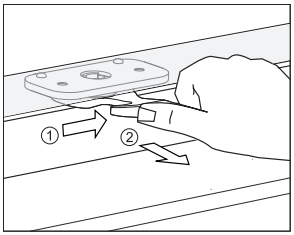
3 Sulgege ust aeglaselt 45-kraadise nurga alla (suhteline asend täielikult suletud ukse suhtes); seejärel tõstke ust ja tõmmake see välja.

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

Ust tagasi asetades kontrollige alati, et hinge fiksaatorid on korrektselt hinge pesades, et vältida ootamatut sulgumist peahinge poolt, mis on ühendatud tugeva peavedruga. Peavedru rakendumisel või tekkida vigastusoht.

511021

UKSE LUKK (olenevalt seadme mudelist)

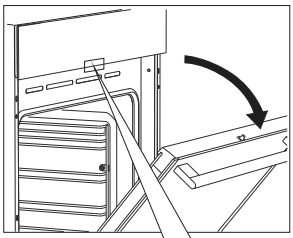


Ukse avamiseks lükake lukustit pöidlaga õrnalt paremale ja samal ajal tõmmake ust enda poole.

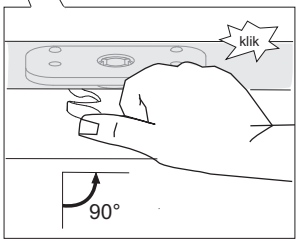
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

UKSE LUKU AKTIVEERIMINE JA DEAKTIVEERIMINE

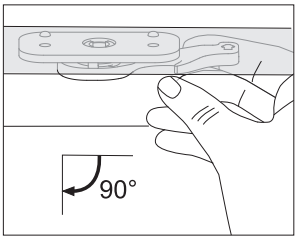
Ahi peab olema täielikult maha jahtunud.



Kõigepealt avage uks.



Lükake ukse lukusti pöidlaga paremale 90°, kuni tunnetate klõpsu. Ukse lukk ei ole nüüd aktiveeritud.



Lukusti taasaktiveerimiseks avage ahju uks ja kasutage parema käe nimetissõrme, et tõmmata hoob enda poole.

SUJUV UKSE AVANEMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis aeglustab ukse sulgumist alates 75-kraadisest nurgast.

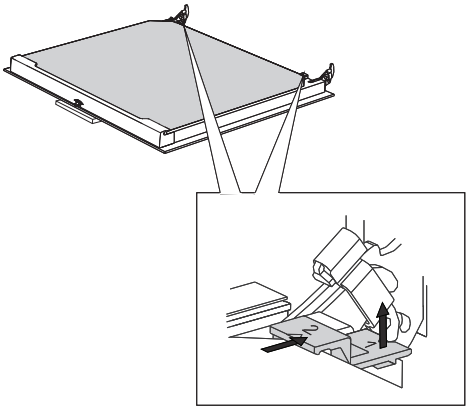
SUJUV UKSE SULGEMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis aeglustab ukse sulgumist alates 75-kraadisest nurgast. See võimaldab uksel sulguda lihtsalt, vaikselt, sujuvalt. Kerge tõuge (kuni 15-kraadise nurga all võrreldes ukse sulgemise asendiga) on piisav ukse automaatseks sujuvaks sulgemiseks.

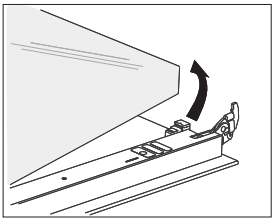
Kui ukse sulgemiseks kasutatakse jõudu, väheneb sellega süsteemi efekt või turvalisus.

AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

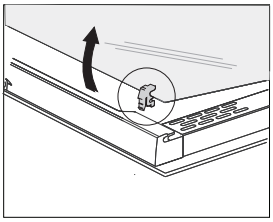
Ahju ukse klaaspaneeli on lihtne seestpoolt puhastada, kuid see tuleb esmalt eemaldada. Eemaldage ahju uks (vt lõiku "Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine").



1 Tõstke tugesid ukse vasakult ja paremalt küljelt (markeering 1 toestusel) ja tõmmake neid eemale klaaspaneelist (markeering 2 toestusel).



2 Hoidke ukse klaaspaneeli alumisest äärest, tõstke seda natuke, et see tuleks toestusest välja ja eemaldage see.



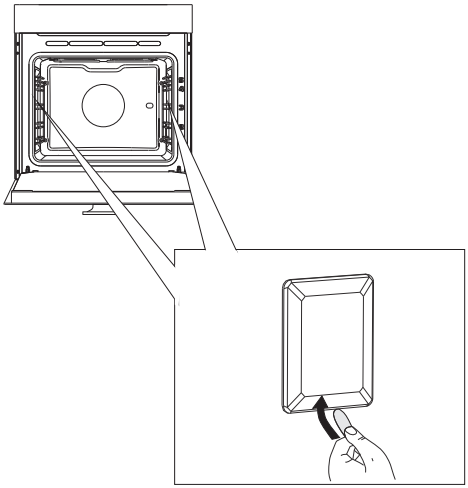
3 Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage.
Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.

Klaaspaneeli tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Märgistused (poolring) uksel ja klaaspaneelil peavad kattuma.

LAMBI VAHETAMINE

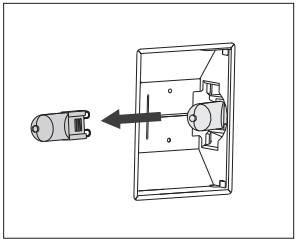
Lambipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lambipirni vahetamist eemaldage küpsetuspannid, rest ja juhikud.

Kasutage ristpeaga kruvikeerajat.
(Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W)



1 Sirgeotsalise kruvikeerajaga vabastage lambikate ja eemaldage see.

MÄRKUS: Olge ettevaatlik, et te ei kriimustaks emailkatet.



2 Eemaldage halogeenlamp.

Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.

TÕRKEOTSINGU TABEL

Probleem/veateade	Lahendus
Seade ei reageeri nuppude vajutustele, displei on hangunud.	Eemaldage seade mõneks minutiks vooluvõrgust (taaspaigaldage kaitse või lülitage peakaitsmest sisse); seejärel taasühendage seade ja lülitage tööle.
Teie kodu peakaitse lülitub tihti välja.	Kutsuge hooldustehnik.
Ahju valgustus ei tööta.	Lambipirni vahetamise protseduuri on kirjeldatud peatükis Hooldamine & puhastamine.
Küpsetis pole läbi küpsenud	Kas valisite õige temperatuuri ja küpsetusrežiimi? Kas ahju uks on suletud?
Kuvatud on veakood (E1, E2, E3 jne).	Elektroonikamoodulis on tekkinud tõrge. Eemaldage seade mõneks minutiks vooluvõrgust. Seejärel taasühendage ja seadistage kellaaeg. Kui veateade on endiselt kuvatud, kutsuge hooldustehnik.

Kui probleem ei kao eeltoodud nõuandeid järgides, siis palun pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Mistahes vigastused ja rikked, mis on põhjustatud seadme valest ühendamisest või kasutamisest, ei kuulu garantii alla. Sellistel juhtudel kasutaja tasub remondikulud.

Enne remonditööde alustamist eemaldage seade vooluvõrgust (eemaldades kaitse või tõmmates toitejuhe seinakontaktist välja).

KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

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

See **sümbol** tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi käsitleda tavalise olmeprügina. Toode tuleb viia vastavasse volitatud kogumispunkti, selle ümbertöötlemiseks.

Toote õige kasutusest kõrvaldamine aitab vältida negatiivset mõju keskkonnale ja inimtervisele, mis võiks tekkida ebaõigel viisil toimimisega. Selle toote kasutusest kõrvaldamise ja ümbertöötlemise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun pöörduge kohaliku omavalitsuse, jäätmekäitluse ettevõtte poole või poodi, kust te toote ostsite.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.