EE

ÜKSIKASJALIK JUHEND
ELEKTRIAHJU KASUTAMISE KOHTA

gorenje
BY
ora-ito

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

5 Enne ahju ühendamist:

6 ELEKTRIAHI

9 Tehnilised andmed
10 Juhtseade

SEADME ETTEVALMISTUS ESMAKORDSEKS KASUTAMISEKS

12 ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

13 SEADME ESMAKORDNE TÖÖLE LÜLITAMINE

13 Kellaaja seadistamine

TOIDU-VALMISTAMISE ETAPID

14 TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI ETAPID (1-7)

14 Etapp 1: TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI VALIMINE
18 Etapp 2: TAIMERI FUNKTSIOONID – KESTUS
19 Etapp 3: PROGRAMMI SALVESTAMINE
20 Etapp 4: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE
20 Etapp 5: KÜPSETAMISE LÕPP JA AHJU VÄLJA LÜLITAMINE
21 Etapp 6: LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE
22 Etapp 7: ÜLDSEADISTUSED

24 KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

41 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

42 Ahju tavapärane puhastamine
42 Aurupuhastusfunktsiooni kasutamine pliidi puhastamiseks
43 Väljatõmmatavate teleskoopjuhikute eemaldamine ja puhastamine
44 Katalüütiliste lisatükkide paigaldamine
45 Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine (olenevalt seadme mudelist)
48 Ahju ukse klaaspaneeli eemaldamine ja paigaldamine
49 Lambi vahetamine

TÕRKEOTSING

50 TÕRKEOTSINGU TABEL

51 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT OHUTUSJUHISEID JA SÄILITAGE NEED HILISEMAKS KASUTAMISEKS.

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.

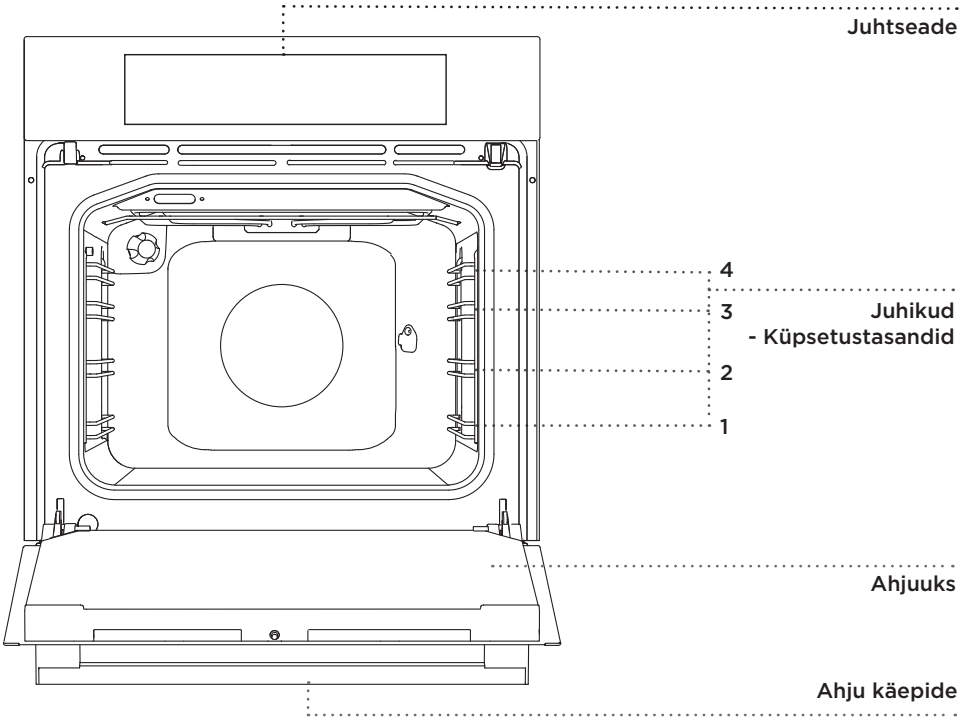
ENNE AHJU ÜHENDAMIST:

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

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.



TRAATJUHIKUD

Traatjuhikud võimaldavad toitu valmistada neljal tasandil (pange palun tähele, et juhikuid/tasandeid hakatakse lugema põhjast ülespoole).
Juhikud 3 ja 4 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.

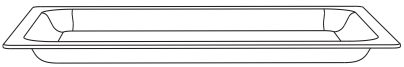
JAHUTUSVENTILAATOR

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.

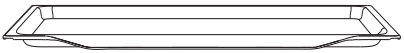
AHJU VARUSTUS JA TARVIKUD (sõltuvalt mudelist)



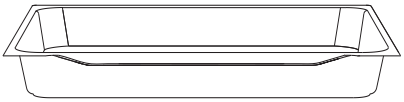
KLAASIST KÜPSETUSPANNI kasutatakse toiduvalmistamiseks kõikidel viisidel. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.

RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või –pannidele.

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



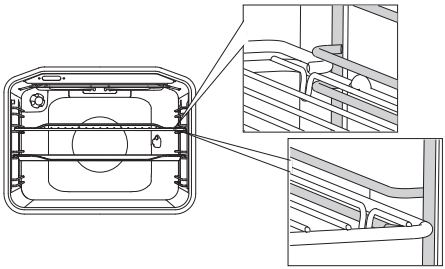
MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks.



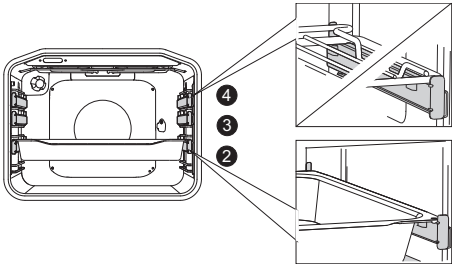
SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse liha või niiskete pagaritoodete küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumispannina.

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.

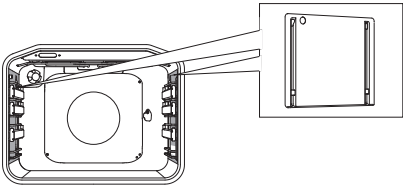


Rest või pann tuleb alati asetada kahe traatprofiili vahel olevasse soonde.

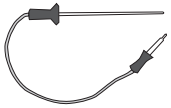


Väljatõmmatavate teleskoopjuhikutega tõmmake esmalt välja ühe tasandi juhikud ja alles seejärel asetage nendele rest või küpsetuspann. Seejärel lükake neid tagasi oma kätega nii kaugele, kui need lähevad.

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



KATALÜÜTILISED LISATÜKID väldivad rasvapritsmete kleepumist ahju sisekülgedele.



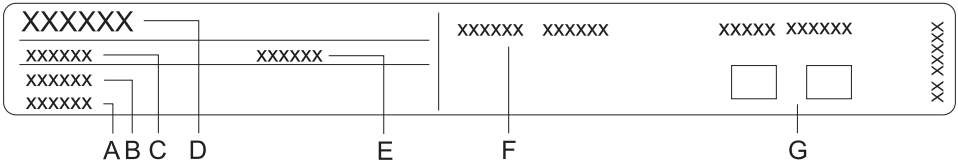
LIHAVARRAST kasutatakse liha küpsetamisel. Komplekt koosneb varda toest, vardast koos kruvidega ja eemaldatavast käepidemest.

LIHAANDUR suuremate praetükkide küpsetamiseks.

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

TEHNILISED ANDMED

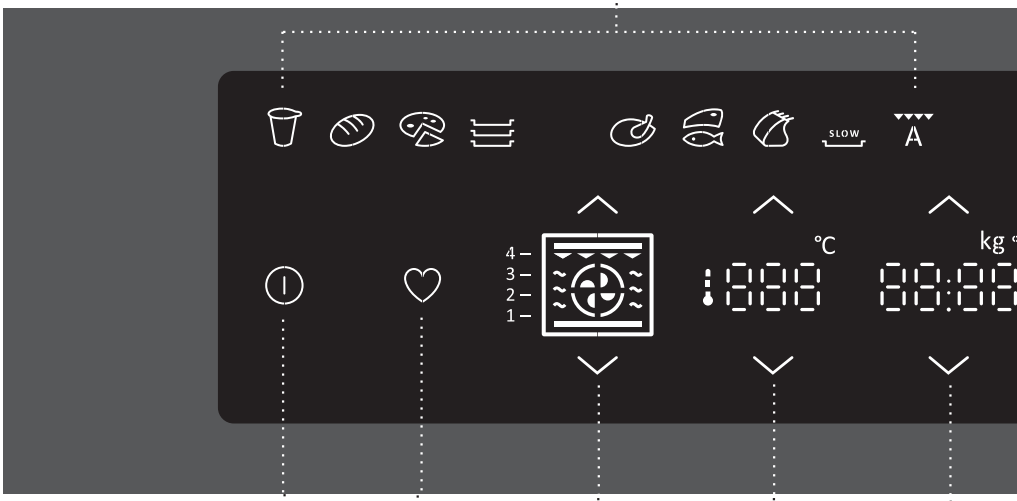
(SÕLTUVALT MUDELIST)



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.

JUHTSEADE
(SÕLTUVALT MUDELIST)



TOIDUVALIK

SISSE-/VÄLJALÜLI-
TAMINE

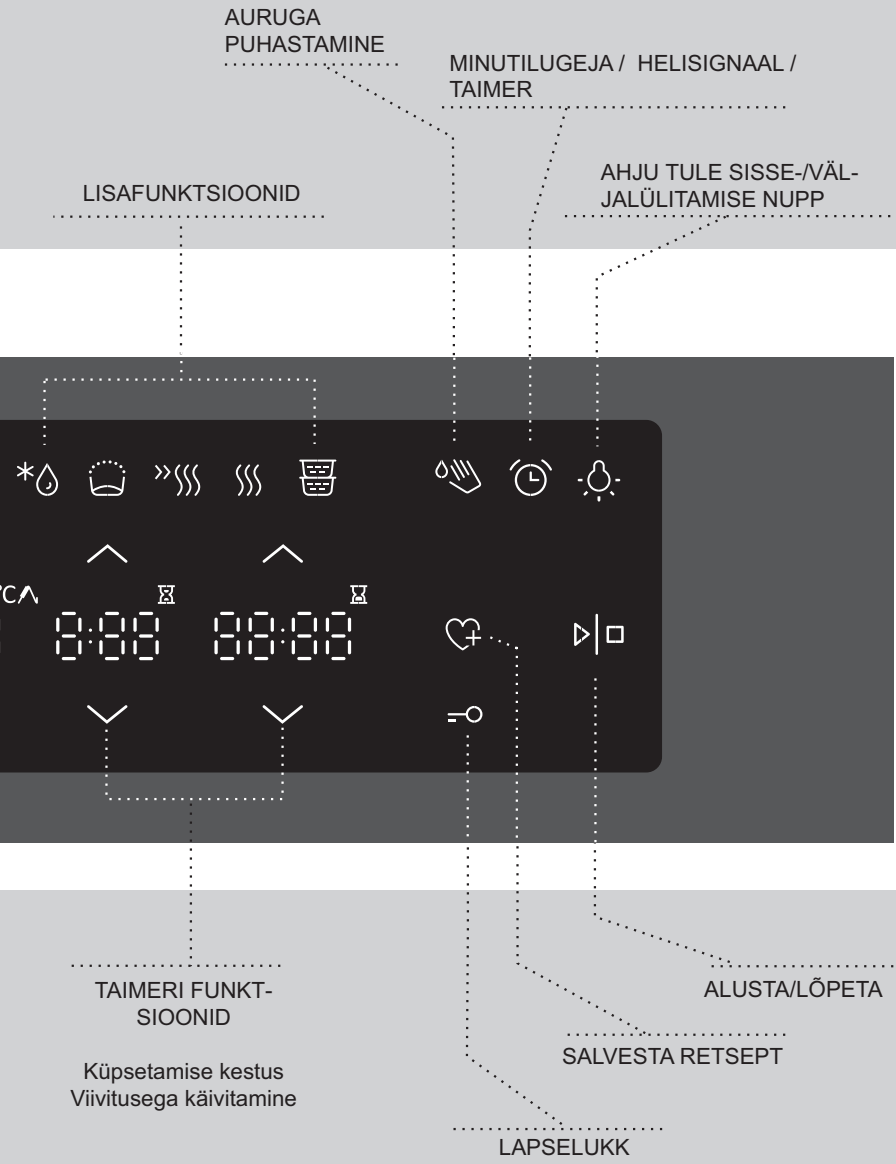
MNU RETSEPTID

KÜPSETAMISSÜS-
TEEMID

KELL, KAAL, SOND

TEMPERATUUR

Suurendage väärtust
Vähendage väärtust



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

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.
Seadistage kellaaeg.

Vajutage nuppe (^) ja (v)), et seadistada kellaaega. Kinnitage seadistus vajutades nuppu START/STOP

Kui vajutate ja hoiate all väärtuse muutmise nuppu, suureneb väärtuse muutmise kiirus.

Ahi töötab ka siis, kui kella pole seadistatud. Sellisel juhul siiski ei ole taimerifunktsioonid saadaval
(vt peatükki „Taimeri seadistamine“). Pärast mõneminutilist ootamist lülitub seade ooterežiimile.

KELLA SEADISTUSE MUUTMINE

Kella seadistust saab muuta, kui taimeri funktsiooni pole käivitatud (vt peatükki ÜLDSEADISTUSED).

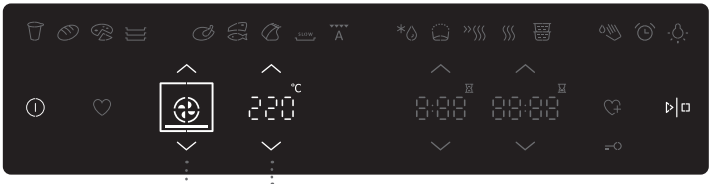
TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI ETAPID (1-7)

ETAPP 1: TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI VALIMINE

Ahjus toiduvalmistamist saab juhtida mitmel viisil:

A) TÖÖREŽIIMI VALIMINE (Professionaalne režiim)

Kasutage seda režiimi, kui soovite valmistada mistahes tüüpi ja koguses toitu. Kõik seadistused valib kasutaja.



Vajutage nuppe (^) ja (v)), et valida toiduvalmistamise režiimi /süsteemi ja ahju temperatuuri.

TOIDUVALMISTA-MISSÜSTEEMID

TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMID

Lisaks võib valida veel järgmisi lisafunktsioone:

- eelkuumutamine
- toiduvalmistamise kestus
- viivitusega käivitamine

Vajutage nuppu START.

Temperatuuri tõusmine kuvatakse displeile, kuni on saavutatud valitud temperatuur. Küpsetusviisi/süsteemi ei saa muuta töötamise ajal, siiski saate muuta temperatuuri.

EELKUUMUTAMINE

Kasutage eelkuumutamise funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti.
Vajutage sümbolile, et aktiveerida eelkuumutamise funktsioon. Sümbol hakkab vilkuma. Ärge veel toitu ahju asetage.

Kostuv helisignaal annab märku, et valitud temperatuur on saavutatud.
Avage uks või lülitage helisignaal välja, vajutades START/STOPP nupule. Sümbol kustub. Programm jätkab toiduvalmistamise protsessi valitud seadistustega.

Eelkuumutamise seadistamise korral ei saa kasutada viivitusega käivitamist.

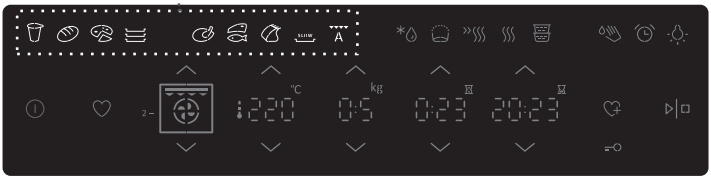
KÜPSETUSVIISID (varësisht nga modeli)

VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)
	VALMISTAMISE VIISID	
	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
	ÜLEMINE KÜTTEKEHA Ahju kuumutatakse ainult laes asuva küttekeha abil. Kasutage seda toidu ülemise osa pruunistamiseks.	150
	ALUMINE KÜTTEKEHA Soojust kiirgab ainult ahju põhjas asub küttekeha. Kasutage seda toidu alumise osa pruunistamiseks.	160
	GRILL Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	230
	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.	230
	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
	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
	360° 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.	160
	ÖKO-KÜPSETAMINE [1] Selles režiimis optimeeritakse küpsetusprotsessi energiakulu. Režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks.	160
	ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Seda kasutatakse hapendatud taignast, kuid vähekerkiva pagaritoodete küpsetamiseks ja juur- ning puuviljade konserveerimiseks.	180

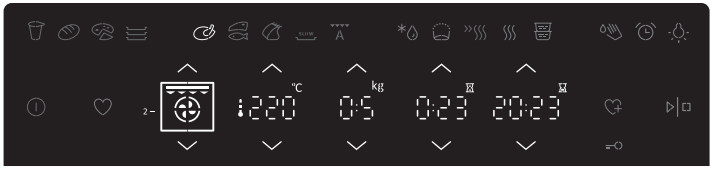
[1] Selle kasutamisel vastab energiatõhususe klass EN 60350-1 standardile.
Selles režiimis ei kuvata ahju tegelikku temperatuuri seadme töötamise erilise algoritmi tõttu ja kuna kasutatakse jääkkuumust.

Iga valitud küpsetusviisi puhul kuvatakse soovituslik küpsetustasand.

B) TOIDUVALMISTAMINE TOIDULIIGI VALIMISEGA (automaatrežiim)



Vajutage toiduliigi valimise nuppu. Valitud sümbol läheb põlema.



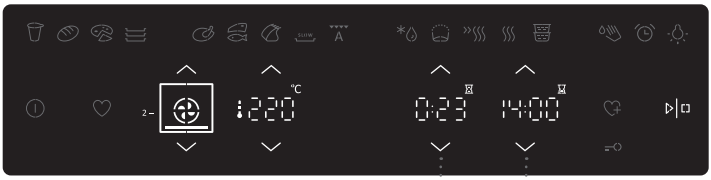
Ekraanil kuvatakse eelseadistusi, mida saabe muuta:
- kogus
- temperatuur
- viivitusega käivitamine
- toiduvalmistamise kestus

Vajutage nuppu START. Valitud seadistused kuvatakse ekraanil.

SÜMBOL	TOIDULIIK/ FUNKTSIOON	EELSEADISTATUD TEMPERATUUR (°C)	MAX. TEMPERATUUR	EELSEADIS. TOIDU--VALMIST. AEG	KOGUS (KG)	TASE (ALATES ALT)	HOIATUS	EELSEADISTATUD SÜSTEEM
	Jogurt	40	40	3:00	-	2,3	Pange jogurtitopsid restile. (Funktsioon töötab tõhusalt vaid õigete vahenditega.)	
	Leib	190	275	0:50	1	2	Küpsetamine sügavas ahjupannis.	
	Pitsa*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Küpsetamine sügavas ahjupannis.	
	Küpsised*	160	275	0:20	2×0.2	2,3	Küpsetamine sügavas ahjupannis kahel tasemel üheaegselt.	
	Kana	200	275	0:50	0.5	2	Kana küpsetamine restil teisel tasemel. Tilgakogumisalus on alumisel tasemel.	
	Lihalõiked, kala*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Küpsetamine restil teisel tasemel. Tilakogumisalus on alumisel tasemel. Keerake liha, kui pool küpsetusajast on läbi.	
	Ribiliha küpsetamine	180	275	1:25	0,50	2	Küpsetamine väiksemas nõus restil.	
SLOW	Aeglane küpsetamine	100	130	4:00	-	2	Liha (sea-, looma- ja vasikaliha) küpsetamine. Pange liha kaetud nõusse, lisage ürdid, maitseained ja köögiviljad.	
A	Autom. liha küpsetamine – autom. küpsetamisrežiim	180	275	1:00	-	2	Erineva liha (steigid, lõiked, kala) küpsetamine.	

Tärn (*) toidu järel tähendab, et eelkuumutamine on vajalik. Eelseadistusega toiduvalmistamise aeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

ETAPP 2: TAIMERI FUNKTSIOONID – KESTUS



Vajutage (^) ja (v) nuppe toiduvalmistamise aja seadistamiseks.

TOIDUVALMISTAMISE AED

VIIVITUSEGA KÄIVITAMINE

Küpsetusaja seadistamine

Selles režiimis määrate ahju töötamise aja (küpsetusaeg). Määrake soovitud küpsetusaeg ja kinnitage seadistus. Küpsetamise lõppaeg muudetakse vastavalt.
Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Kõik valitud seadistused kuvatakse ekraanile.
Kõik taimeri funktsioone saate tühistada, kui määrate ajaks "0".

Viitstardi seadistamine

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

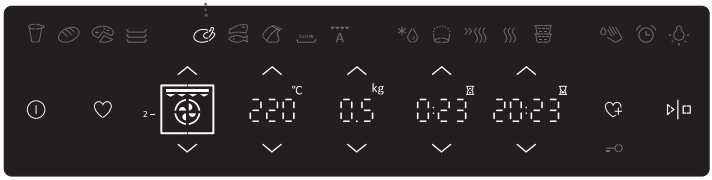
Näiteks:
Õige kellaaeg: 12:00
Küpsetusaeg: 2 tundi
küpsetamine lõppeb: 18:00

Esmalt määrake küpsetusaeg (küpsetamise kestus), nt 2 tundi. Kuvatakse automaatselt õige aja ja küpsetusaja summa (14:00). Nüüd valige KÜPSETAMISE LÕPPAEG ja määrake aeg (18:00) Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Taimer ootab küpsetusprotsessi käivitamist. Ekraanile kuvatakse järgmine teade: **“Teie programm on edasi lükatud. See algab 16:00.”**

Kui määratud aeg on täis, lõpetab ahi automaatselt töötamise (küpsetamise lõpp). Kostub katkendlik helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage ALARM nupule. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal välja automaatselt.

ETAPP 3: PROGRAMMI SALVESTAMINE

A) KASUTAJA SEADISTATUD PROGRAMMIDE SALVESTAMINE (MINU RETSEPTID)

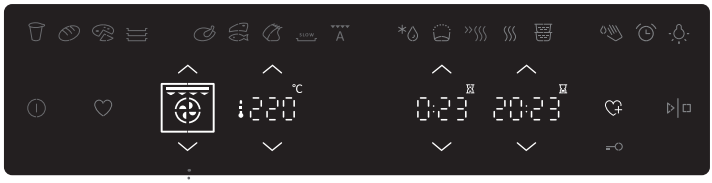


Vajutage toidu liigi valimise nuppu ja tehke oma seadistused:
- temperatuur
- (kogus)
- toiduvalmis-tamise kestus
- viivitusega käivitamine

Puudutage nuppu ♡+ ja hoidke seda kolm sekundit, et salvestada oma seadistused. Sümbol valitud toidu tüübiga vilgub kaks korda.

Teie lemmikretseptid, mis te olete varem salvestanud, on mälust leitavad ja neid võib igal ajal uuesti kasutada. Vajutage nuppu ♡ ja teile kuvatakse kõik salvestatud programmid.

B) AHJUSÜSTEEMI EELSEADISTUSTE SALVESTAMINE



Valige ahjusüsteem. Kuvatakse eel-seadistused, mida on võimalik muuta:
- temperatuur
- toiduvalmistamise kestus
- viivitusega käivitamine

Vajutage nuppu ♡+ ja hoidke seda 3 sekundit all seadistuste salvestamiseks (vilguvad kaks korda).

ETAPP 4: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE

Alustage toiduvalmistamist vajutades nupule START/STOP ja hoides seda all lühikest aega.
Kui taimerifunktsiooni pole valitud, kuvatakse näidikul toiduvalmistamise aega, süsteemi ja temperatuuri sümboleid.

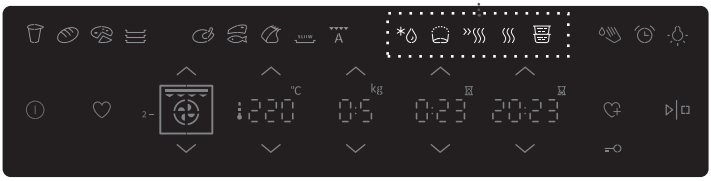
ETAPP 5: KÜPSETAMISE LÕPP JA AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Pärast toiduvalmistamist peatatakse ja tühistatakse kõik taimeri seadistused. Näidikul kuvatakse kellaaega. Pärast 5 minutit lülitub seade ooterežiimile.

Pärast toiduvalmistamist peatatakse ja tühistatakse ka kõik taimeri seadistused, v.a minutilugeja. Näidikul kuvatakse kellaaega. Jahutusventilaator jätkab oma tööd lühikest aega.

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

ETAPP 6: LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE



Vajutage nuppu toiduvalmistamise funktsiooni valimiseks.

Sulatamine

Selles režiimis liigub õhk ringi ilma, et kütteelemendid oleks tööle lülitatud. Töötab vaid ventilaator. Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (pagaritooted, leivad, sügavkülmutatud marjad) aeglaselt sulatamiseks. Õiget sümbolit valides saate täpsustada toidu liigi, kaalu, sulatamise alguse ja lõpu aja. Kui sulatusajast on pool möödunud, keerake sulatatav toiduaine ümber, segage või eraldage selle tükid üksteisest.

Tainas – kergitamine

Kasutage seda funktsiooni pärmitaina kergitamiseks. Tagatud on stabiilselt optimaaltemperatuuri hoidmine, mis stimuleerib pärmibakterite tööd ja kiirendab kerkimisprotsessi.

Kiire eelkuumutamine

Kasutage eelkuumutamise funktsiooni, kui soovite võimalikult kiiresti soojendada ahju vajalikule temperatuurile. See režiim ei sobi toiduvalmistamiseks. Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, lõpetatakse eelkuumutamine ja ahi on valmis soovitud temperatuuril toiduvalmistamiseks.

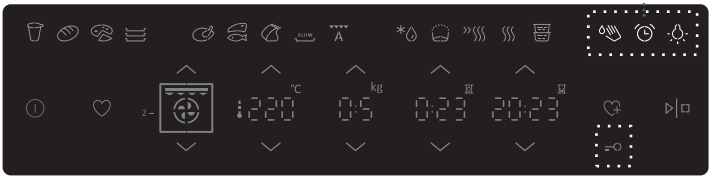
Soojendamine

Soojendamist võib kasutada juba valmistatud toidu soojashoidmiseks. Valige see sümbol temperatuuri ning alguse ja lõpu aja seadistamiseks.

Aurutamine erinõudes

Kasutage seda funktsiooni, et valmistada korraga erinevaid toite nõudes, mida saab tõsta üksteise peale. Toitu valmistatakse auruga, mis tõuseb alumisse nõusse pandud toidust. Pange suurema vedelikusisaldusega toit esimesse nõusse (kastmed, supid) ja pange liha, köögiviljad ja muud garniirid teise nõusse; magustoidu võib panna kolmandasse nõusse. (Funktsioon töötab tõhusalt vaid õigete nõudega.)

ETAPP 7: ÜLDSEADISTUSED



Vajutage nupule seadistuste tegemiseks.

Auruga puhastamine

Kasutage seda kuivanud toidujäätmete eemaldamiseks. Valage 0,6 l vett sügavale ahjuplaadile ja pange see ahju alumisele tasandile. Pärast 4 minutit hakkavad toidujäätmed emailitud pindadel pehmemaks muutuma ja neid on lihtne ära pühkida niiske lapiga.

Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saate kasutada sõltumatult ahju töötamisest. Selle aktiveerimiseks vajutage nupule. Pikim võimalik seadistatav aeg on 10 tundi. Kui aeg on täis, kostub helisignaal, mille saate välja lülitada, kui vajutate KELLA nupule. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal välja automaatselt.

Ahju valgustus

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

LAPSELUKK

Selle aktiveerimiseks vajutage nupule LOCK (võtmesümbol) ja hoidke seda all lühikest aega. Vajutage nuppu uuesti lapseluku deaktiveerimiseks.

Kui lapselukk on aktiveeritud ilma taimerita (näidikul kuvatakse vaid kella), siis ahi ei tööta. Kui lapselukk aktiveeritakse peale taimerifunktsiooni seadistamist, siis töötab ahi tavapäraselt. Pange tähele, et seadistust ei ole siiski võimalik muuta. Kui lapselukk on aktiveeritud, siis ei saa süsteeme (toiduvalmistamisrežiime) või lisafunktsioone muuta. Võimalik on vaid küpsetamisprotsesse peatada või välja lülitada. Lapselukk jääb aktiivseks ka peale seadme väljalülitamist. Kui soovite uut süsteemi valida, peate kõigepealt lapseluku deaktiveerima.

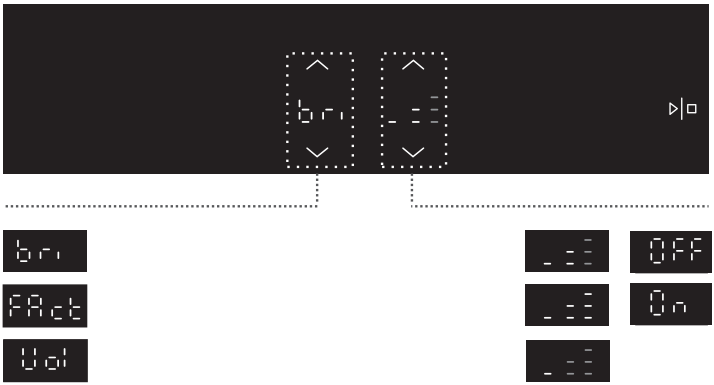
Aeg

Seadistage kellaaeg pärast seadme ühendamist vooluvõrku esimest korda või pärast pikemat pausi (üle nädala). Kellaaega saab seadistada igal ajal, kui seade on lülitatud välja nupust ON/OFF. Seadistage kasutades nooli.
Kella saate seadistada iga ajal, kui ahi on SISSE/VÄLJA nupust välja lülitatud.
Valige seadistus (^) ja (v)nooltega.

8sek

Kontrastsuse ja heli seadistamine, tehaseseadistuste taastamine

Seadistusi saab teha, kui näidikul kuvatakse sümbolit .
Vajutage pirni sümbolile ja hoidke seda all kaheksa sekundit.
Näidikule ilmub „bri“ ja kaks valgustatud tulpa.



Tehke seadistamine noolte abil. Vajutage (^) ja (v) nuppu kinnitamiseks. ▷|□.

Pärast elektrikatkestust või seadme väljalülitamist taastatakse kõik täiendavad kasutaja seadistused.

706714

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.

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.

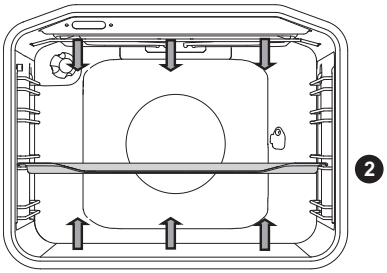
Ärge jahutage toitu suletud uksega ahjus, et väldite kondensatsiooni (niiskuse) teket.

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

Standardne küpsuse tase ja soovituslik lõpp-sisetemperatuur erinevat tüüpi lihadel

Toidu tüüp	Toidu sisetemperatuur (°C)	Liha ristlõike värvus ja lihamahlade värvus
VEISELIHA		
Toores	40-45	liha punane, nagu toores liha, vähe mahla
Keskmiselt toores	55-60	helepunane, rohkelt helepunast mahla
Keskmine	65-70	roosa, väike kogus kahvaturoosat mahla
Küps	75-80	ühtlaselt hallikaspruun, veidi värvitut mahla
VASIKALIHA		
Küps	75-85	punakaspruun
SEALIHA		
Keskmine	65-70	heleroosa
Küps	75-85	kollakaspruun
LAMBALIHA		
Küps	79	hall, roosakas mahl
LAMMAS		
Toores	45	lihakas punane
Keskmiselt toores	55-60	helepunane
Keskmine	65-70	keskelt roosa
Küps	80	hall
KITSELIHA		
Keskmine	70	kahvaturoosa, roosa mahl
Küps	82	hall, mahl ainult kergelt roosa
LINNULIHA		
Küps	82	helehall
KALA		
Küps	65-70	valge kuni hallikaspruun

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA



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 (min)
LIHA				
Seapraad	1500	2	180-200	90-110
Sea õlatükk	1500	2	180-200	100-120
Searulaad	1500	2	180-200	120-140
Pikkpoiss	1500	2	200-210	60-70
Veisepraad	1500	2	170-190	120-140
Vasikarulaad	1500	2	180-200	90-120
Talle välisfilee	1500	2	180-200	80-100
Küülik	1500	2	180-200	50-70
Hirvekoot	1500	2	180-200	100-120
Pitsa *	/	2	200-220	20-30
Kana	1500	2	190-210	70-90
KALA				
Hautatud kala	1000g/tk	2	210	50-60

Kasutage seda küpsetusviisi kana küpsetamiseks, kui seadmel puudub funktsioon.
Kasutage seda küpsetusviisi pitsa küpsetamiseks, kui seadmel puudub funktsioon.

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

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.

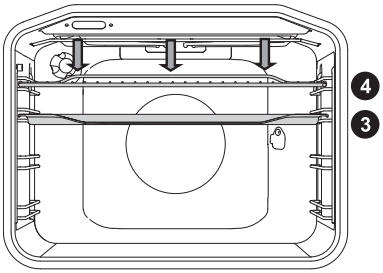
Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KONDIITRITOOTED			
Juurviljasuflee	2	190-200	30-35
Magus suflee	2	190-200	30-35
Kuklid *	2	190-210	20-30
Nisuleib*	2	180-190	50-60
Tatraleib*	2	180-190	50-60
Täisteraleib*	2	180-190	50-60
Rukkileib*	2	180-190	50-60
Speltajahust leib*	2	180-190	50-60
Pähklikook	2	170-180	50-60
Biskviitkook*	2	160-170	25-30
Juustukook	2	170-180	65-75
Tassikoogid	2	170-180	25-30
Väiksed pärmitaignast küpsetised	2	200-210	20-30
Kapsapirukad	2	185-195	25-35
Puuviljakook	2	150-160	40-50
Beseeküpsised	2	80-90	120-130
Moosirullid	2	170-180	30-40

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

Tõrge küpsetamisel	Soovitus
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.**

Maksimaalne lubatud temperatuur: 240°C.

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, keskmiselt toores	180 g/tk	3	230	15-20
Seakaelakarbonaad	150 g/tk	3	230	18-22
Kotletid	280 g/tk	3	230	20-25
Grillvorstid	70 g/tk	3	230	10-15
RÖSTLEIB				
Röstsai	/	4	230	3-6
Lahtised võileivad	/	4	230	3-6

Grillimistabel – suur grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, toores	180 g/tk	3	230	15-20
Biifsteek, küps	180 g/tk	3	230	18-25
Seakaelakarbonaad	150 g/tk	3	230	20-25
Kotletid	280 g/tk	3	230	20-25
Vasika eskalopp	140 g/tk	3	230	20-25
Grillvorstid	70 g/tk	3	230	10-15
Lihaleib	150 g/tk	3	230	10-15
KALA				
Lõhesteigid/fileed	200 g/tk	3	230	15-25
RÖSTLEIB				
Röstsai	/	4	230	1-3
Lahtised võileivad	/	4	230	2-5

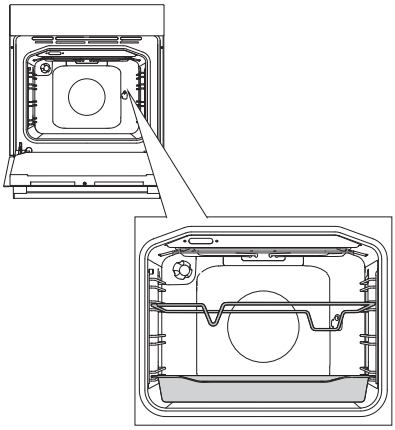
Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.
Kui küpsetate forelli, patsutage kala paberrätikuga kuivaks. Maitsestage kala seest, pintseldage väljast üle õliga ja asetage restile. Ärge keerake kala grillimisel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

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

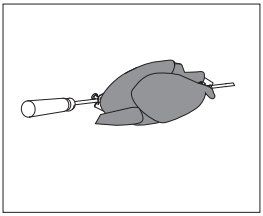
Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks. Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange.

Lihavardaga küpsetamine (sõltuvalt mudelist)

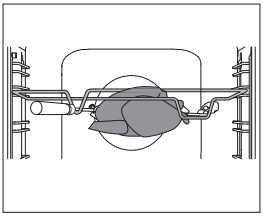
Maksimaalne temperatuur lihavardaga küpsetamisel on 240°C.



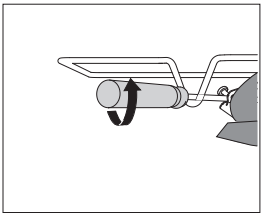
1 Valage 0,6 l vett sügavale küpsetuspannile ja asetage see kõige alumisele tasandile.



2 Torgake liha vardasse ja pingutage kruvid.



3 Asetage käepidemega ots varda toele ja asetage teine ots ahju tagaseina paremal küljel olevasse avasse (ava on kaitstud pöörlava kattega).

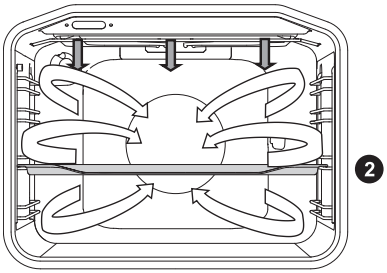


4 Eemaldage varda käepide ja sulgege ahju uks.

Lülitage ahi tööle ja valige SUURE GRILLI süsteem.

Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega.

GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA

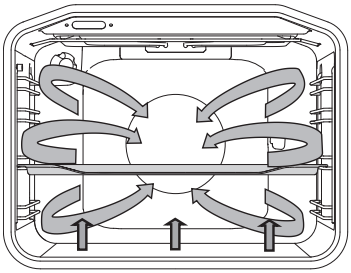


Selles reiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib kasutada liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

(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	700	2	190-210	50-60
Kana	1500	2	190-210	60-90
KALA				
Forell	200 g/tk	2	200-220	20-30

KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA



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

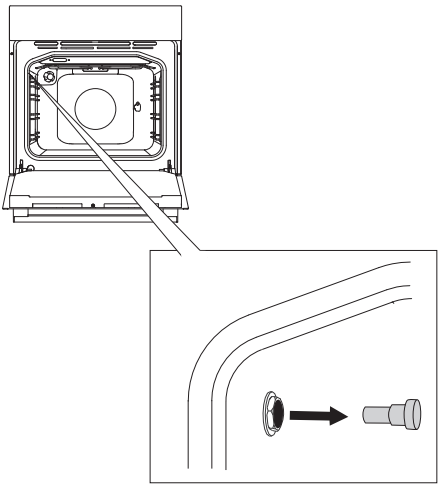
(Vt kirjeldusi ja soovitusi ÜLEMISE ja ALUMISE KÜTTEKEHAGA küpsetamisel.)

Toidu tüüp	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

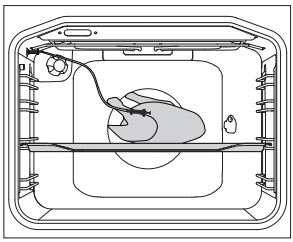
Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

Küpsetamine lihaanduriga (sõltuvalt seadme mudelist).

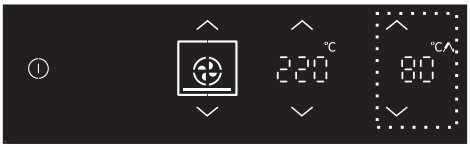
Selles režiimis tuleb määrata soovitud temperatuur toidu sees. Ahi töötab, kuni soovitud temperatuur toidu sees on saavutatud. Temperatuuri toidu sees mõõdetakse lihaanduriga.



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.)



Kui temperatuuriandur on ühendatud, kuvatakse näidikul tekst „**Prob**“. Seadistage soovitud temperatuur. Vajutage START nuppu.

Näidikul kuvatakse eelseadistatud temperatuuri ja anduri temperatuuri.

Küpsetamise käigus kuvatakse toidu sisemuse tõusev temperatuur (soovitud toidu sisetemperatuuri saate reguleerida küpsetusprotsessi käigus).
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.

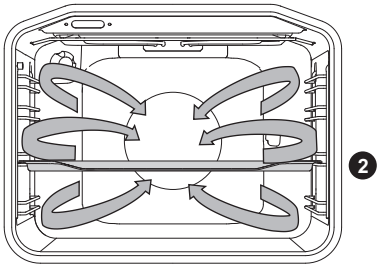
Peale küpsetusprotsessi lõppu pange metallkork lihaanduri pesale tagasi.

Toidu tüüp	Kaal (kg)	Tasand (alustades põhjast)	Toidu sise-temperatuur
LIHA			
Veise sisefilee	1000	3	55-75*
Kana, terve	1500	3	85-90
Kana, terve	2000	3	85-90
Kalkun	4000	3	85-90
Seapraad	1700	3	70-85
Pikkpoiss	1000	3	75-80
Vasikaliha	1000	3	55-75
Lambaliha	1000	3	70-80
Hirveliha	1000	3	70-80
Kala	1000	3	75-85

* väheküps = 55–60 °C; keskmine = 65–70 °C; läbiküps = 70–75 °C

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.

360° KUUM ÕHK



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.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad kamaraga	1500	2	170-180	140-160
Part	2000	2	160-170	120-150
Hani	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kana rinnak	1000	3	180-200	60-70
Kana, täidetud	1500	2	170-180	90-110

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.

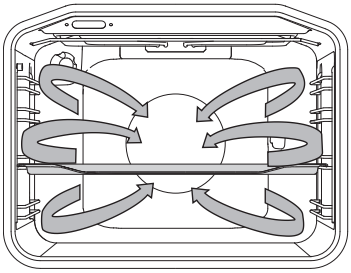
Ühtlase küpsemise tagamiseks, küpsetage korraga samatihedusega küpsiseid.

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KONDIITRITOOTED			
Biskviitkook	2	150-160	25-35
Muretaignakook	2	160-170	25-35
Puuvilja-biskviitkook	2	150-160	45-65
Rullbiskviit*	2	160-170	15-25
Puuviljakook purukattega	2	160-170	50-70
Õunastruudel	2	170-180	40-60
Muretaigna küpsised*	2	150-160	15-25
Küpsised, pressitud*	2	140-150	15-25
Küpsised, kergitatud	2	170-180	20-35
Küpsised, filotaignast	2	170-180	20-30
KÜLMUTATUD TOIDUD			
Õuna ja kodujuustustruudel	2	170-180	50-70
Pitsa	2	170-180	20-30
Friikartulid, ahjuvalmid	2	170-180	20-35
Kroketid, eelküpsetatud	2	170-180	20-35

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

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ÖKO-KÜPSETAMINE

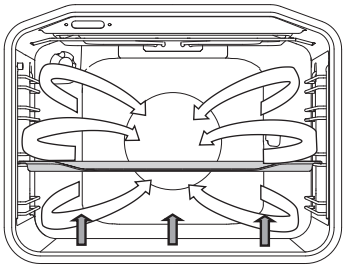


Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise.

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA			
Seapraad, 1 kg	2	180	140-160
Seapraad, 2 kg	2	180	150-180
Veisepraad, 1 kg	2	190	120-140
KALA			
Terve kala, 200 g/tk	2	180	40-50
Kalafilee, 100 g/tk	2	190	25-35
KONDIITRITOOTED			
Vormitud küpsised	2	160	20-25
Väikesed tassikoogid	2	170	25-35
Rullbiskviit	2	170	25-30
Puuviljakook purukattega	2	170	55-65
GRATÄÄNID			
Gratineeritud kartulid	2	170	40-50
Lasanje	2	180	40-50
KÜLMUTATUD TOIDUD			
Friikartulid, 1 kg	2	200	25-40
Kanamedaljonid, 0,7 kg	2	200	25-35
Kalapulgad, 0,6 kg	2	200	20-30

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR



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.

KONSERVEERIMINE

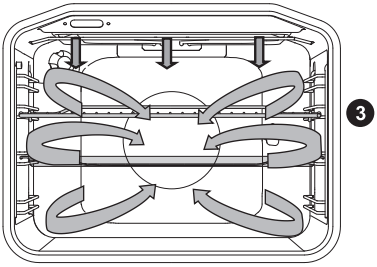
Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermestatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

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).

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Aeg keema hakkamiseni (min)	Temperatuur ja aeg peale keema hakkamist	Seismisaeg ahjus (min)
PUUVILI					
Maasikad	2	160-180	30-45	/	20-30
Luuviljalised	2	160-180	30-45	/	20-30
Puuviljapüree	2	160-180	30-45	/	20-30
KÖÖGIVILJAD					
Marineeritud kurgid	2	160-180	30-45	/	20-30
Oad/porgandid	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

LIHA AUTOMAATNE KÜPSETAMINE – AUTO. PRAADIMISE REŽIIM



Liha automaatküpsetamise režiimis (Auto Roast) töötab ülemine kütteelement koos ümara kütteelemendiga. Seda kasutatakse erineva liha küpsetamiseks.

Automaatse küpsetamise režiimis töötab ülemine küttekeha koos grillimise küttekeha ja ümara küttekehaga. Seda kasutatakse igat tüüpi liha küpsetamiseks.
Kui grillite otse restil, siis määrige rest õliga liha kinni jäämise vältimiseks ja asetage rest kolmandale tasandile. Asetage rasvakogumispann teisele või kolmandale tasandile. Kui kasutate liha küpsetamiseks küpsetuspanni, siis asetage see teisele tasandile.

Toidu tüüp	Kaal (kg)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur	Küpsetus-aeg (min)	Toidu sise-temperatuur
LIHA					
Veise sisefilee	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Kana, terve	1500	3	170-190	60-70	85-90
Kana, terve	2000	3	170-190	90-110	85-90
Kalkun	4000	3	160-180	150-180	85-90
Seapraad	1700	3	150-170	100-120	70-85
Pikkpoiss	1000	3	160-180	70-80	75-80
Vasikaliha	1000	3	170-190	100-120	55-75
Lambaliha	1000	3	170-190	50-60	70-80
Hirveliha	1000	3	170-190	55-65	70-80
Kala	1000	3	160-180	35-55	75-85

* väheküps = 55–60 °C; keskmine = 65–70 °C; läbiküps = 70–75 °C

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.

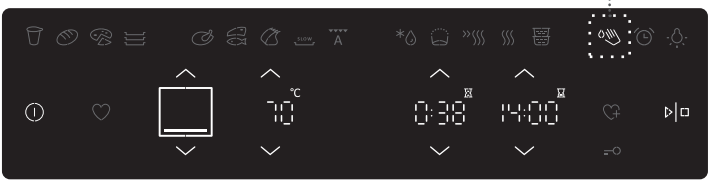
Puhastage ahi ja tarvikud peale igakordset kasutamise, et vältida mustuse pindadele kinni kõrbemist. Lihtsaim viis rasva eemaldamiseks on pühkida see ära sooja nõudepesuainega, kuni ahi on veel soe.

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.

AURUPUHASTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE PLIIDI PUHASTAMISEKS

Valage 0,6 l vett klaasnõusse või sügavale küpsetusplaadile ja pange see ahju alumisele tasandile.



Vajutage auruga puhastamise nuppu ja seadistage temperatuuriks 70 °C.

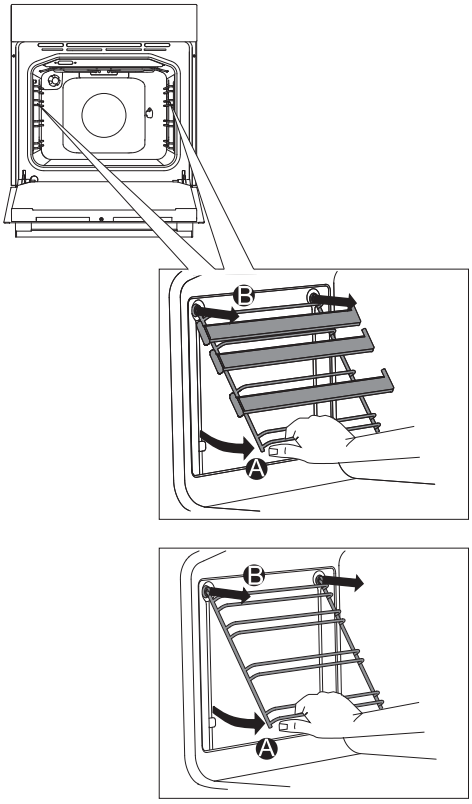
Vajutage nuppu START. Kui puhastamine on lõppenud, kõlab helisignaal.

Pärast 30 minuti möödumist on kuivanud toidujäätmed ahju emailitud seintel pehmeks muutunud ja neid on lihtne niiske lapiga ära pühkida.

Kasutage aurupuhastamise süsteemi, kui ahi on täiesti maha jahtunud.

VÄLJATÕMMATAVATE TELESKOOPJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



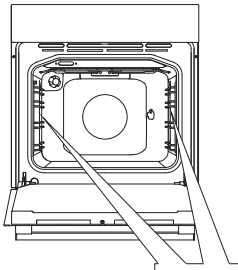
A Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

B Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.

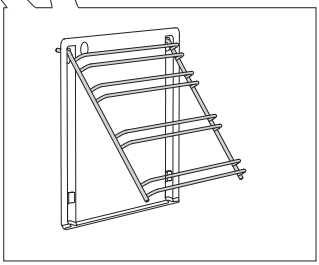
Ärge peske väljatõmmatavaid juhikuid nõudepesumasinas.

KATALÜÜTILISTE LISATÜKKIDE PAIGALDAMINE

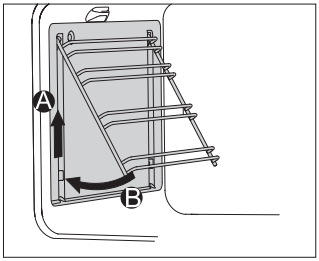
Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



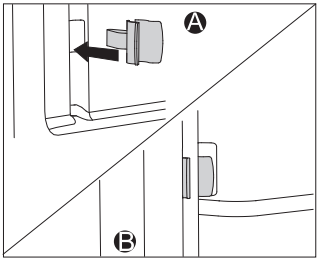
Eemaldage traatjuhikuid või väljatõmmatavad juhikud.



1 Paigaldage juhikud katalüütilistele lisatükkidele.



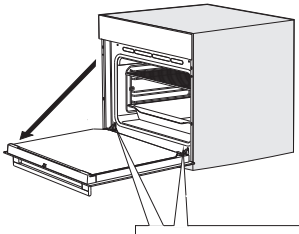
2 Riputage juhikutele kinnitatud lisatükid avadesse ja tõstke ülespoole.



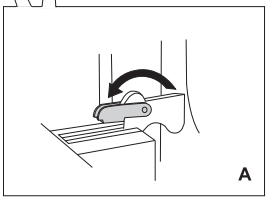
Kui paigaldate katalüütiliste lisatükkidega väljatõmmatavaid juhikuid, siis pange esmalt üks tarnitud lukusti ots ahju põhjal olevasse avasse ja lükake teine lukusti ots juhikule. Lukustite eesmärk on hoida juhikuid kindlamini oma kohal.

Ärge peske katalüütilisi lisatükke nõudepesumasinas.

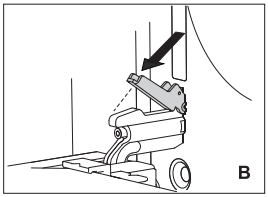
AHJU UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE (olenevalt seadme mudelist)



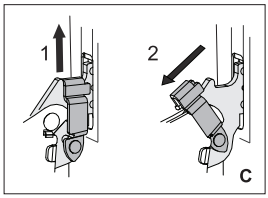
1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).



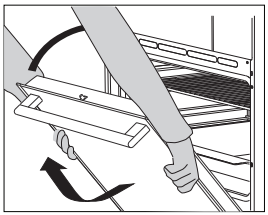
2 **A** Keerake stopperid täielikult tagasi (tavapärase sulgumisviis puhul).



B Sujuva sulgumisega süsteemi puhul keeraks stoppereid tagasi 90°.



C Kui seade on varustatud sujuva sulgemissüsteemiga, tõstke kergelt uksesulgureid ja tõmmake enda poole.



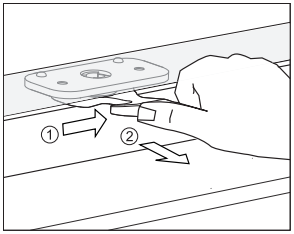
3 Sulgege uks aeglaselt, kuni sulgurid on avadega samal joonel. Tõstke kergelt ust ja tõmmake see välja mõlemast seadme hingeavast.

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 hingefiksaatorid oleksid korrektselt hingepesades, et vältida peahinge äkkilist sulgumist, kuna viimane on ühendatud eriti tugeva vedruga. Peavedru rakendumisel või tekkida vigastusoht.

706714

UKSE LUKK (olenevalt seadme mudelist)

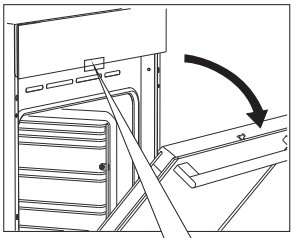


Ukse avamiseks lükake lukustit pöidlaga õrnalt paremale ja samal ajal tõmmake ust enda poole.

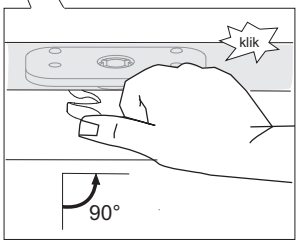
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

UKSE LUKU AKTIVEERIMINE JA DEAKTIVEERIMINE

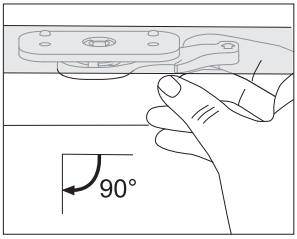
Ahi peab olema täielikult maha jahtunud.



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 AVAMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

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

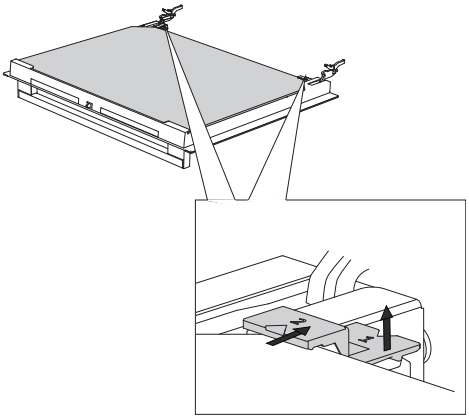
SUJUV UKSE SULGUMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis aeglustab ukse sulgemist 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.

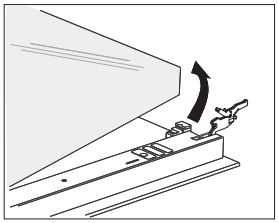
Kui ahju ukse sulgemiseks kasutatakse liigselt jõudu, võib turvasüsteemi efektiivsus väheneda või koguni välja lülituda.

AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

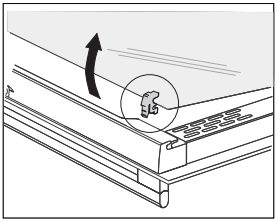
Ahju ukse klaaspaneeli on lihtne seestpoolt puhastada, kuid see tuleb esmalt eemaldada. Eemaldage ahju uks (vt lõiku "Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine").



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.



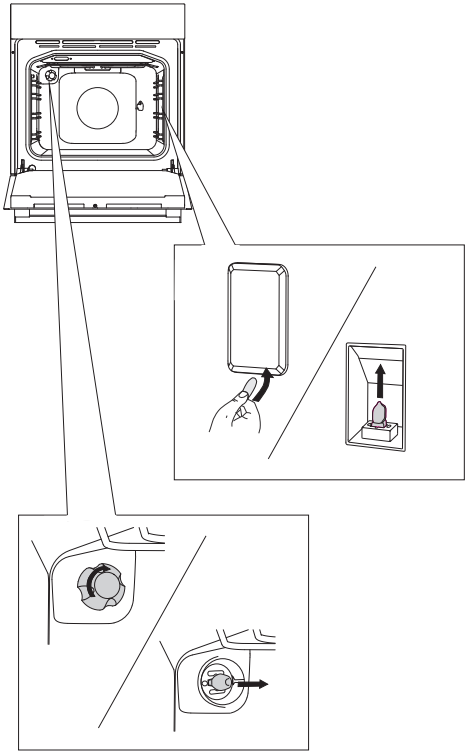
3 Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage.
Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.

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.

(Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W, tavaline lamp E14, 230 V, 25 W)



Sirgeotsalise kruvikeerajaga vabastage lambikate ja eemaldage see. Eemaldage lambipirn.

Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks emailkatet.

Eemaldage lambikate ja eemaldage pirn.

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.