

EE

KOMBINEERITUD
MIKROLAINEAHJU
KASUTUSJUHEND

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 transpordi käigus saadud vigastusi, palun võtke ühendust seadme müüjaga 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

4 OLULISED OHUTUSJUHISED 7 Enne ahju ühendamist 8 KOMBINEERITUD MIKROLAINEAHI 11 Tehnilised andmed 12 Juhtseade	TUTVUSTUS
14 ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST	SEADME ETTEVALMISTUS ESMAKORDSEKS KASUTAMISEKS
15 ETAPID TOIDUVALMISTAMISEL (1-6) 15 Etapp 1: KELLAAJA SEADISTAMINE 16 Etapp 2: TOIDUVALMISTAMISE VIISI VALIMINE 18 Etapp 3: SEADISTUSTE VALIMINE 22 Etapp 4: LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE 24 Etapp 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE 24 Etapp 6: KÜPSETAMISE LÕPP JA AHJU VÄLJA LÜLITAMINE 25 KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID	KÜPSETAMISE ETAPID
45 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE (SÕLTUVALT MUDELIST) 46 Tavapärase ahju puhastamine 47 Aqua clean funktsiooni kasutamine ahju puhastamiseks 48 Traatjuhkute eemaldamine ja puhastamine 49 Lambi vahetamine	HOOLDAMINE & PUHASTAMINE
50 TÕRKEOTSINGU TABEL	TÕRKE-OTSING
51 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE	MUUD

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 muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Põletuste vältimiseks vältige laste kokkupuutumist seadmega.

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 metallkäsnaid (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 voluluvõrku 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 uksele 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.

Mikrolaineahju ohutu kasutamine

HOIATUS: Kui seadet kasutatakse kombinatsioonrežiimis, võivad kõrgete temperatuuride tekkimise tõttu lapsed kasutada ahju vaid täiskasvanute järelevalve all.

HOIATUS: Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada enne, kui need on parandatud pädeva spetsialisti poolt.

HOIATUS: Kõiki hooldus- ja parandustöid peab ohutuse tagamiseks tegema pädev isik, nt katte eemaldamine, mis kaitseb mikrolaineenergiaga kokkupuutumise eest.

HOIATUS: Vedelikke ja muud toitu tuleb soojendada lahtises nõus, vastasel juhul võib see plahvatada.

See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja sarnastes kohtades, nt

- töötajate köögid kauplustes, büroodes ja muudes tööruumides,
- talumajapidamistes,
- hotellide, motellide külaliste poolt ja muudes elamutes,
- külalistemajades.

Kasutage ainult mikrolaineahju jaoks mõeldud tarvikuid.

Metallnõudes olevat toitu ja jooki ei või panna ahju.

Kui te soojendate toitu plast- või pappnõudes, olge ettevaatlik ja jälgige, et nõu ei süttiks.

Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib see üle keeda; seetõttu tuleb anuma käsitlemisel olla ettevaatlik. Ülekeemise vältimiseks pange enne joogi kuumutamist anumasse mittemetallist ese (nt puit-, klaas- või plastmasslusikas).

Laste lutipudelite ja beebitoidupurkide sisu tuleb segada või raputada ja temperatuuri tuleb enne toitmist kontrollida.

Mikrolaineahjus ei tohi soojendada terveid mune või kõvaks keedetud mune, kuna need võivad plahvatada, isegi kui mikrolaineahju soojendamine on lõppenud.

Kui märkate suitsu, lülitage seade välja või eemaldage see vooluvõrgust ning hoidke ust suletuna, et takistada leekide teket.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja joogi soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine või soojenduskottide, susside, švammide, niiskete lappide ja muu soojendamine võib põhjustada vigastusohtu ja tulekahju.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäätmed tuleb eemaldada.

Kui ahju ei hooldata, siis ebapuhtused võivad kahjustada ahju sisepinda ja mõjutada seadme eluiga ning potentsiaalselt põhjustada ohtlikke olukordi.

Kui seade paigaldatakse kappi, siis tuleb seadme kasutamise ajal hoida kapi uks lahti.

Pidage kinni minimaalsest vahemaast ahju ülemise serva ja lähedal asuva objekti vahel.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja joogi soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine või soojenduskottide, susside, švammide, niiskete lappide ja muu soojendamine võib põhjustada vigastusohtu ja tulekahju.

Kasutage alati ahjukindaid, kui eemaldate toitu ahjust. Mõned ahjunõud või alused muutuvad sama kuumaks kui toit ja on seetõttu väga kuumad.

Veenduge, et kasutate vaid ahjunõusid, mis on sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage terasest nõusid või nõusid, millel on kullatud või hõbetatud kaunistused.

Ärge hoidke köögitarvikuid või nõusid väljalülitatud ahjus. Kahjustuste vältimiseks ärge lülitage tühja ahju tööle.

Ärge kasutage portselan-, keraamilisi või selliseid savinõusid, mille materjal on poorne ja mille sisepind pole glasuuritud. Kuumutamisel võib niiskus, mis poore

läbib, nõusse praod teha. Kasutage vaid mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõusid.

Lugege alati ja järgige toidupakendil esitatud juhendeid mikrolaineahjus kuumutamise kohta.

Olge ettevaatlik, kui soojendate alkoholi sisaldavat toitu, kuna ahjus võib tekkida plahvatusohtlik segu alkoholist ja õhust. Avage ahju uks ettevaatlikult.

Kui kasutate mikrolaineahju või mikrolaineahju ja konvekstioonifunktsiooni, ei soovitata kasutada metallist nõusid, kahvleid, lusikaid, nuge või metallist kinnitusvahendeid külmutatud toidu valmistamisel. Pärast kuumutamist segage toitu või jätke see mõneks ajaks seisma, et kuumus ühtlaselt jaotuks.

Ärge ühendage seadet vooluvõrku, kui toiteahelasse on paigaldatud maanduskaitseüliti.

ENNE AHJU ÜHENDAMIST:

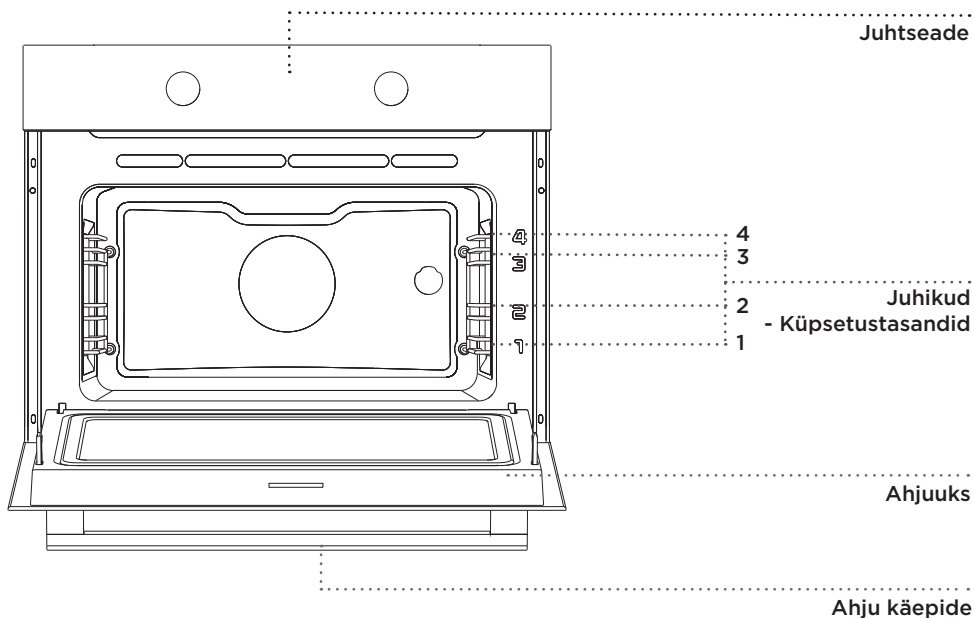


Lugege hoolikalt juhiseid enne seadme ühendamist. Garantii ei hõlma seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud remonti või mis tahes garantiinõuet.

KOMBINEERITUD MIKROLAINEAHI

(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

Traatjuhid võimaldavad valmistada toite neljal erineval tasandil (pange tähele, et tasandeid/juhikuid hakatakse lugema alt ülespoole).

Tasandid 3 ja 4 on ette nähtud grillimiseks ja tasand 1 kasutatakse toidu valmistamiseks mikrolainetega, kui toit on asetatud klaasist küpsetusalusele.

AHJUUKSELÜLITI

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

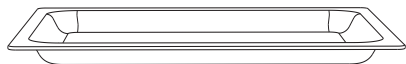
JAHUTUSVENTILAATOR

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 täiendav aeg sõltub temperatuurist ahju keskosas.)

AHJU VARUSTUS JA TARVIKUD



KLAASIST KÜPSETUSALUST kasutatakse küpsetamiseks kõikide ahjusüsteemidega ja toiduvalmistamiseks mikrolainetega. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.



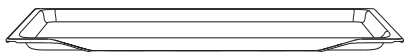
Ärge kunagi kasutage madalat küpsetuspanni või sügavat küpsetuspanni või mõnda muud metallist osa või tarvikut mikrolainetega küpsetamise ajal!



RESTI kasutatakse grillimiseks või tugirestina väiksemale pannile, küpsetusalusele või -nõule toiduga.



Restil on turvariiv. Seetõttu tuleb resti veidi tõsta selle esiotsast, kui soovite resti ahjust välja tõmmata.



MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks.

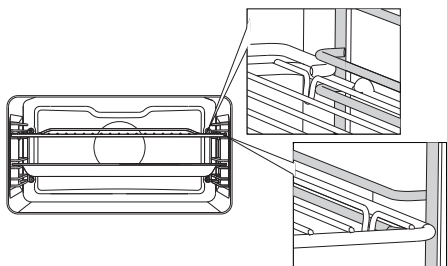
SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse liha või niiskete pagaritoodete küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumispannina.



Ärge kunagi asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile toiduvalmistamise käigus, välja arvatud grillimisel või küpsetusvarda kasutamisel ning kui kasutate seda vaid rasvakogumispannina.



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



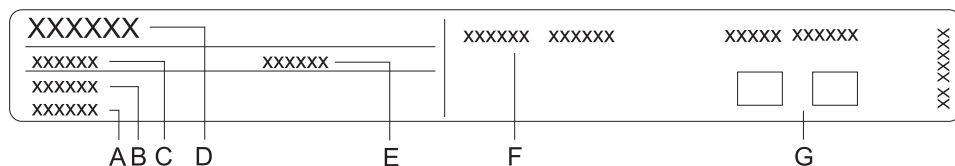
Rest või pann tuleb alati asetada kahe traatprofiili vahel olevasse soonde.



Ärge kunagi kasutage madalat küpsetuspanni või sügavat küpsetuspanni või mõnda muud metallist osa või tarvikut mikrolainetega küpsetamise ajal!

TEHNILISED ANDMED

(SÕLTUVALT MUDELIST)

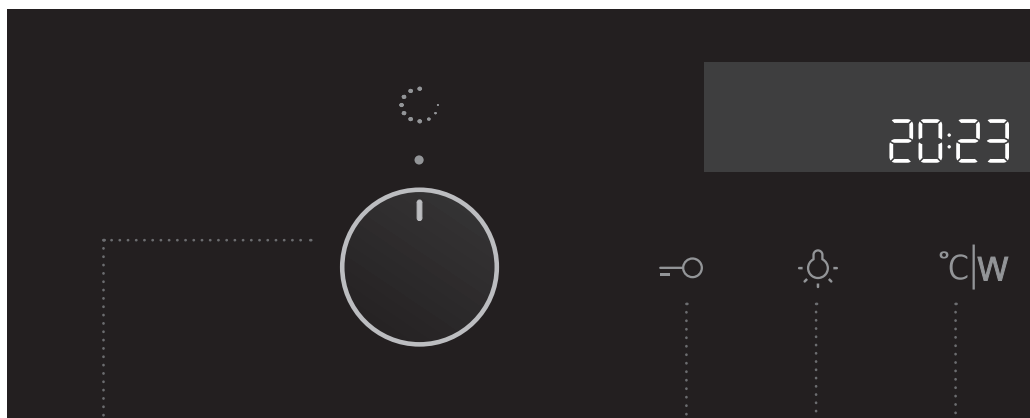


- A Seerianumber
- B Kood
- C Mudel
- D Tüüp
- E Kaubamärk
- F Tehniline informatsioon
- G Vastavuse tähistused / sümbolid

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

JUHTSEADE

(SÕLTUVALT MUDELIST)

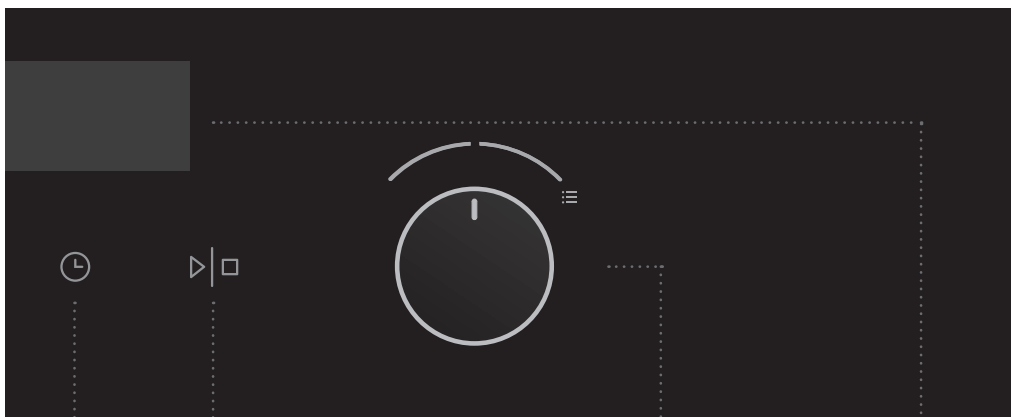


1 KÜPSETUSVIISI
VALIKU NUPP

2 LAPSELUKU
NUPP

3 AHJU
VALGUSTUSE
SISSE/VÄLJA
NUPP

4 TEMPERATUURI/
VÕIMSUSE NUPP



5 ELEKTROONILINE PROGRAMMI TAIMER

Küpsetusaeg

Küpsetuse lõpp

Alarm

Kell

6 START/STOPP NUPP

Kasutage seda nuppu programmi käivitamiseks või peatamiseks

7 SEADISTUSTE NUPP (-/+)

Kasutage seda nuppu kella, temperatuuri ja mikrolainete võimsuse reguleerimiseks.

8 KÜPSETAMISE TEAVE JA KELLA NÄIDIK

MÄRKUS:

Nupu reageerivad puudutusele paremini, kui vajutate nende suurema sõrmeotsa pinnaga. Iga kord kui vajutate nupule, kostub helisignaal.

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

Seadme kätte saamisel eemaldage ahjust kõik esemed, kaasaarvatud transpordi lisakinnitused.

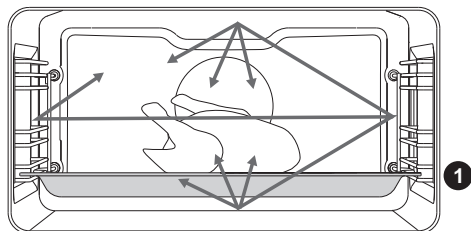
Puhastage kõik tarvikud ja riistad sooja vee ja tavapärase pesuvahendiga. Ärge kasutage mingeid abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju **esmakordsel kuumutamisel** eraldub sellest iseloomuliku uue seadme lõhna. Õhutage ruum põhjalikult esimese kasutuskorra ajal.

MIKROLAINE FUNKTSIOON

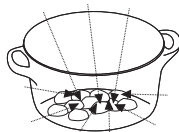
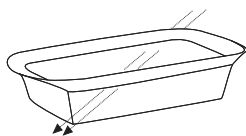
Mikrolaineid kasutatakse **kuumutamiseks, küpsetamiseks ja sulatamiseks**. Need võimaldavad kiiret ja efektiivset toiduvalmistamist ilma, et muutuks toidu värv või kuju.

Mikrolained on teatud tüüpi elektromagnetiline kiirgus. Sellist kiirgust esineb tavaliselt meie keskkonnas raadiolained, valguse või infrapuna kiirte kujul. Selle sagedus on 2,450 MHz ulatuses.



Mikrolainete omadused:

- Need peegelduvad tagasi metallidelt.
- Need läbivad kõiki teisi materjale.
- Need neelduvad vee, rasva ja suhkru molekulidesse.



Kui toit puutub kokku mikrolainetega, hakkavad molekulid kiirelt liikuma, tekitades soojust.

Mikrolained tungivad umbes 2,5 cm sügavusele toidu sisse. Kui toit on paksem, valmib toidu keskosa sarnaselt tavapärasele küpsemisele.



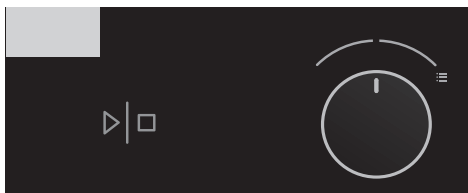
Ärge kunagi käivitage mikrolainete süsteemi, kui ahi on tühi.

ETAPID TOIDUVALMISTAMISEL (1-6)

ETAPP 1: KELLAAJA SEADISTAMINE

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

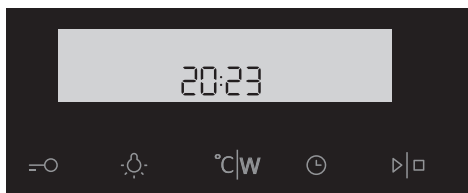
Seadistage kellaaeg.



1 Keerake SEADISTUSTE NUPPU (-/+)
ning määrake esmalt minutid, seejärel
liigub kursor tundidele. Kolme sekundi
pärast seadistus salvestatakse.



Keerates nuppu kaugemale paremale
või vasakule, muudetakse seadistust
kiiremini.



2 Kinnitamiseks vajutage START/ STOPP.
Kui te ei vajuta ühelegi nupule järgmise
kolme sekundi jooksul, salvestatakse
seadistus automaatselt.



Ahi töötab ka ilma kellaaaja seadmiseta. Sellisel juhul pole teil siiski võimalik kasutada
taimeri funktsioone (vt peatükk: TAIMERI FUNKTSIOONIDE SEADISTAMINE).

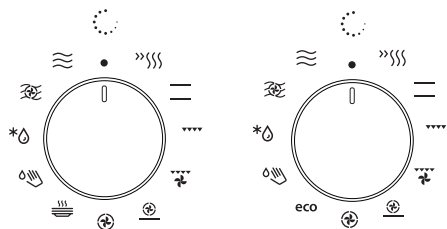
Kui mõne minuti jooksul midagi ei toimu, läheb ahi ooterežiimi.

KELLAAJA SEADISTUSE MUUTMINE

Kella seadistusi saab muuta, kui ükski taimeri funktsioon pole aktiivne.

Vajutage nupule, et  seada õige kellaaeg. Kinnitamiseks vajutage START/ STOPP.

ETAPP 2: TOIDUVALMISTAMISE VIISI VALIMINE



Keerake nuppu (vasakule ja paremale), et valida

KÜPSETUSVIIS (vt programmitabel).

Valitud ikoon kuvatakse näidikule.



💡 Samuti saate töötamise ajal seadistusi muuta.

KÜPSETUS- VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)	SOOVITATAV VÕIMSUS (W)
VALMISTAMISE VIISID			
»»»»	HITRO PREDGRETJE se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključí.	160	-
— —	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grelí na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.	200	-
▼▼▼▼	ŽAR Delujeta zgornje grelo in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice, za povečanje učinka segrevanja pa je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov, mesa ali pivskih klobas ter za opekanje toasta.	240	-
▼▼▼ ✿	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za pečenje mesa na žaru in pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.	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	-
✿	KUUM ÕHK Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinas töötav ventilaator hoolitseb, et kuum õhk liigub pidevalt ja ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha ja kondiitritoodete samaaegseks küpsetamiseks mitmel tasandil.	180	-

KÜPSETUS- VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)	SOOVITATAV VÕIMSUS (W)
	TALDRIKUTE SOOJENDAMINE Ainult mikrolained genereerivad soojust. Kasutage seda funktsiooni, et pehendada ahjus olevaid plekki ja toidujääke. Programm kestab 30 minutit.	60	-
eco	ÖKO-KÜPSETAMINE ¹⁾ Selles režiimis optimeeritakse küpsetusprotsessi energiakulu. Režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks.	180	
	AQUA CLEAN Ainult mikrolained genereerivad soojust. Kasutage seda funktsiooni, et pehendada ahjus olevaid plekki ja toidujääke. Programm kestab 4 minutit.	-	750
AUTOMAATNE SÜSTEEM			
	SULATAMINE Õhk ringleb ja ükski küttekeha ei tööta. Ainult ventilaator on aktiivne. Seda funktsiooni saab kasutada toidu aeglaseks sulatamiseks. Külmunud toidu sulatamiseks kasutatakse mikrolaineid. Automaatsed programmid võimaldavad samuti mikrolainetega sulatamist (A1 to A5).	-	-
KOMBINEERITUD/MIKROLAINETEGA KÜPSETUSVIISID			
	GRILL VENTILAATORI + MIKROLAINETEGA (Kasutage seda kombinatsiooni väiksemate lihalõikude, kala ja köögiviljade korral. Sellega saab kiiresti toitu valmistada ja anda toidule pruunika krõbeda kooriku.)	200	600
	KUUM ÕHK JA MIKROLAINED Kasutage seda kõiki tüüpi liha, pajaroogade, juurviljade, pirukate, kookide, leiva ja gratineeritud toitude puhul (nt toidud, mis vajavad küpsemiseks pikemat aega).	160	600
	MIKROLAINED Mikrolaineid kasutatakse küpsetamiseks ja sulatamiseks. Need võimaldavad kiirelt ja efektiivselt küpsetada ilma, et muutuks toidu värv või kuju.	-	750

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.

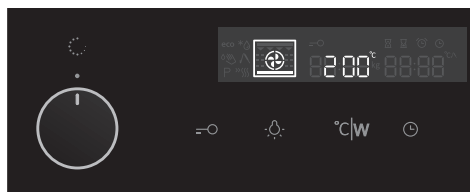
ETAPP 3: SEADISTUSTE VALIMINE

Igal küpsetusviisil on oma põhi- või vaikeseaded, mida saab vastavalt soovile kohandada.

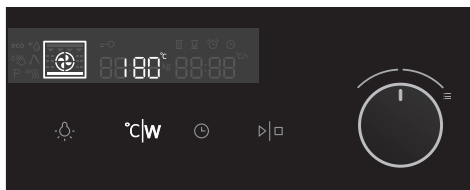
Seadistuse muutmiseks vajutage vastavale nupule (enne vajutage nupule START/STOPP). Osad seadistused pole osade programmidega kasutatavad, sellisel juhul meenutab seda helisignaali.

KÜPSETUSTEMPERATUURI JA MIKROLAINETE VÕIMSUSE MUUTMINE

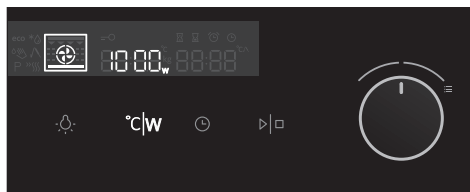
Määrake kombineeritud küpsetusviisi ja mikrolainetega valmistamisviiside võimsus (W).



1 Valige KÜPSETUSVIIS. Valitud ikoon kuvatakse displeile ja EELSEATUD TEMPERATUUR hakkab vilkuma.



2 Valige KÜPSETUSVIIS. Ekraanile kuvatakse valitud ikoon ja EESSEADISTATUD TEMPERATUUR vilgub.



3 Vajutage TEMPERATUURI NUPULE kaks korda võimsuse määramiseks. Displeile kuvatakse **võimsuse** väärtus vattides (W). Keerake SEADISTAMISE NUPPU (-/+) ja määrake võimsus.

 Osadel küpsetusviisidel on maksimaalne temperatuur või võimsus limiteeritud.

Peale seadme käivitamist START nupule vajutamise, kuvatakse temperatuur ja mikrolainete võimsus vaheldumisi displeile (ainult kombineeritud süsteemi puhul). Sümbol °C/W vilgub displeil, kuni valitud väärtus on saavutatud.

VÕIMSUSE TASE	KASUTAMINE
1000 W	- Jookide, vee ja toitude, mis sisaldavad suurt kogust vedelike, kiireks kuumutamiseks. - Suure veesisaldusega toitude valmistamiseks (supid, kastmed jms).
750 W	Värskete või külmutatud juurviljade valmistamiseks.
600 W	- Šokolaadi sulatamiseks. - Kala ja mereandide küpsetamiseks, kuumutamiseks kahel tasandil. - Kuivatatud ubade valmistamine madalal kuumusel. - Munatoitude küpsetamiseks ja kuumutamiseks.
360 W	Piimatoodete või moosi keetmiseks madalal kuumusel.
180 W	Käsitsi sulatamine, või või jäätise pehmendamiseks.
90 W	Kreemitäidisega kondiitritoodete sulatamiseks.

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
displei



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 TÖÖTAMISE KESTUS (2 tundi). Vajutage uuesti nuppu KELL ja valige TÖÖTAMISE LÕPPAEG. Displeile kuvatakse automaatselt hetke kellaaja ja ahju töötamise kestuse summa (14:00). Määrake küpsetamise lõppemise aeg (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: LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE



Funktsioonide aktiveerimiseks/ deaktiveerimiseks vajutage soovitud nupule või nuppude kombinatsioonile.

 Osad funktsioonid pole teated küpsetusviisidega kasutatavad, sellest annab märku helisignaali.

LAPSELUKK

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage LAPSELUKU nupule. Võtme ikoon kuvatakse displeile. Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage samale nupule. Ikoon kustub displeilt.

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 seadistatud, jätkab ahi normaalset töötamist, kuid seadistusi pole võimalik muuta.

Kui lapselukk on aktiivne, pole võimalik muuta küpsetusviise või lisafunktsioone. Ainus muudetav seadistus on küpsetamise lõppaeg, milleks tuleb keerata 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 ahju ukse avamisel või ahju tööle lülitamisel.

Peale küpsetusprotsessi lõppemist põleb ahju valgustus veel mõne minuti.

Ahju valgustus saate sisse või välja lülitada, kui vajutate VALGUSTUSE nupule.

5sek °C|w **HELISIGNAAL**

Helisignaali tugevust saate reguleerida ajal, kui ükski taimeri funktsioon pole aktiivne (kuvatud on ainult kellaaeg).

Vajutage TEMPERATUURI/VÕIMSUSE nupule ja hoidke seda 5 sekundit. Displeile kuvatakse kaks valgustatud riba. Keerake SEADISTAMISE NUPPU (-/+), et valida üks kolmest helitugevuse tasemest (esimene, teine või kolmas riba). Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt ja displeile kuvatakse taas kellaaeg.

5sek ☀ **DISPLEI KONTRASTSUSE VÄHENDAMINE**

Küpsetusviis valiku nupp peab olema asendis "0". Vajutage nupule VALGUSTUS ja hoidke seda viis sekundit. Displeile kuvatakse kaks valgustatud riba. Keerake SEADISTUSTE NUPPU (-/+), et häälestada displei heledus (esimene, teine või kolmas riba). Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt.

=O + ⌚ **OOTEREŽIIM**

Displei valgustuse saab automaatselt välja lülitada 10 minuti pärast, kui see pole kasutuses.

Vajutage NUPULE + TAIMER nuppudele, et lülitada displei välja. Kui taimeri funktsiooni on aktiveeritud, siis kuvatakse displeile "OFF" ja taimeri ikoon, et tähistada aktiivset taimeri funktsiooni.



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

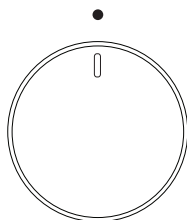
ETAPP 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE

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 kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse ahju temperatuuri, kuni see langeb alla 50 °C.

Kõik taimerid seadistused on katkestatud ja tühistatud. Displeile kuvatakse kellaaeg. Peale 1 minutit toimingu lõppu seismist, lülitub seade 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 välja umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu, et säästa energiat ja kasutada ära kogunenud kuumus (see ei kehti mikrolainetega küpsetusviiside puhul).

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



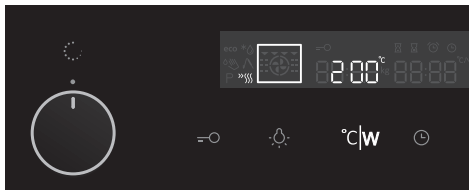
Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

KÜPSETUSVIISID

KIIRE EELKUUMUTAMINE



Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti. See režiim ei sobi küpsetamiseks.

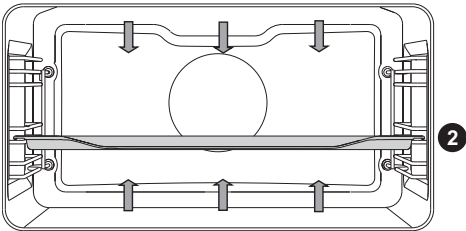


Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP kiirele eelkuumutamisele.

Kuvatakse EELSEADISTATUD TEMPERATUUR. Seda temperatuuri on võimalik muuta.

 Peale funktsiooni sisse lülitamist hakkab ahi üles kuumenema. Displeil vilgub sümbol °C. Kui määratud temperatuur on saavutatud, on eelkuumutamine valmis ja kostub helisignaal. Helisignaali lõpetamiseks vajutage mistahes nupule, ühe minuti pärast lülitub signaal automaatselt välja.

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA



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

Liha praadimine:

Kasutage emailleeritud, 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	180-190	130-150
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	180-210	90-120
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	70-90
Liharullid	1500	2	180-200	15-30
KALA				
Hautatud kala	1000	1	190-210	60-80

Kondiitritoode küpsetamine:

Küpsetage ainult ühel tasandil ja kasutage tumedaid küpsetuspanne ja vorme. Heledakattelist küpsetuspannade 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.

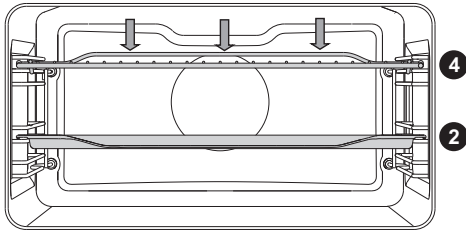
Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min.)
KONDIITRITOOTED			
Nisuleib*	2	180-190	40-50
Tatraleib*	2	180-190	40-50
Täisteraleib*	2	180-190	40-50
Rukkileib*	2	180-190	40-50
Speltajahust leib*	2	180-190	45-55
Magus suflee	2	170-180	35-45
Suflee	1	170-180	35-45
Kuklid	2	200-220	30-40
Pähklikook	2	180	55-60
Biskviitkook*	2	160-170	20-30
Besee (meringue)	2	120-140	15-30
Juurviljarullid	2	190-200	15-20
Puuviljarullid	2	190-200	25-30
Juustukook	1	170-180	65-75
Tassikoogid	2	160-170	20-30
Väikesed pärmitaignast küpsetised	2	190-200	20-25
Kapsapirukad*	2	185-195	25-35
Puuviljakook	2	140-150	85-95
Beseeküpsised	2	90	120-130
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 vedelikku. • 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.

GRILL



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

Eelkuumutage infrapunast (grilli) viis minutit.

Ärge jätke küpsetusprotsessi järelvalveta. Kõrgel temperatuuril võib toit kiiresti kõrbedada. 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 grillimise puhastage ahi, tarvikud ja riistad.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, väheküps	180 g/kom	4	220-240	14-16
Biifsteek, küps	180 g/kom	4	220-240	18-21
Seakaelakarbonaad	180 g/kom	4	220-240	19-23
Kotletid	180 g/kom	4	220-240	20-24
Vasika eskalopp	180 g/kom	4	220-240	19-22
Grillvorstid	100 g/kom	4	220-240	11-14
Lihaleib	200 g/kom	4	220-240	9-15
KALA				
Lõhesteigid/fileed	600	3	220-240	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

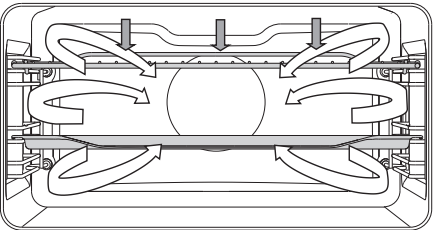
Alati hoidke ahju uks suletud, kui kasutate grilli, (infrapuna küttekeha).
 Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks.
 Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange.



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 režiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

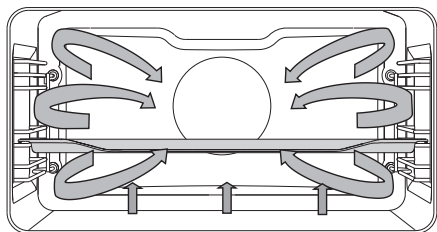
4

2

(Vt GRILLIMISE kirjeldusi ja soovitusi.)

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min.)
LIHA	LIHA	LIHA	LIHA	LIHA
Part *	2000	1	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*	100	1	210	60
KALA				
Forell	200 g/tk	2	170-180	45-50

KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA

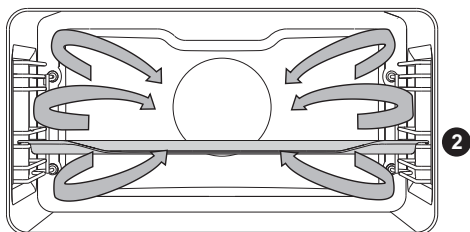


Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

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

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min.)
Juustukook, purukattega	2	150-160	65-75
Pitsa *	2	200-210	15-20
Lahtine pirukas	2	180-200	35-40
Õunapirukas, pärimaignast	2	150-160	35-40
Õunastruudel, filotaignast	2	170-180	45-65

KUUM ÕHK



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

Liha praadimine:

Kasutage emailleeritud, 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	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
Kana rinnak	1000	2	180-190	60-70
Kana, täidetud	1500	1	170-180	100-120

Kondiitritoode küpsetamine

Eelsoojendamine on soovitatav.

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

Pange tähele, et küpsetusaeg võib olla erinev ka siis kui küpsetuspannid on samad.

Küpsised ülemisel küpsetuspannil saavad valmis varem kui alumisel. Alati asetage küpsetusvormid restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust.

Ühtlasemaks küpsetamiseks on soovitatav, et küpsised oleksid ühepaksuselised.

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*	2	150-160	15-25
Küpsised, pressitud*	2	150-160	13-18
Küpsised, kergitatud	2	170-180	20-35
Küpsised, filotaignast	2	170-180	20-30
Kreemitäidisega küpsetised	2	180-190	25-45
KONDIITRITOOTED - KÜLMUTATUD			
Õuna ja kodujuustuSTRUUDEL	2	170-180	50-70
Juustukook	2	160-170	65-85
Pitsa	2	170-180	20-30
Friikartulid, ahjuvalmid*	2	170-180	20-35
Kroketid, eelküpsutatud	2	170-180	20-35
Jogurt	2	40	240



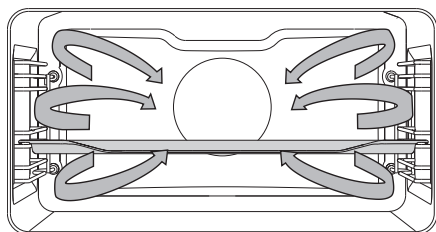
Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

TALDRIKUTE SOOJENDAMINE



Kasutage seda funktsiooni, et soojendada oma toidunõusid (taldrikud ja tassid) enne serveerimist, et toitu püsiks kauem soojana.

ÖKO-KÜPSETAMINE



Töötavad ümar küttekiha 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	2	190	150-170
Seapraad, 2 kg	2	190	160-190
Veisepraad, 1 kg	2	210	120-140
KALA			
Terve kala, 200 g/tk	2	200	40-50
Kalafilee, 100 g/tk	2	210	25-35
KONDIITRITOOTED			
Pressitud küpsised*	2	180	25-30
Väikesed tassikoogid	2	190	30-35
Rullbiskviit	2	190	15-25
Puuviljakook purukattega	2	190	55-65
JUURVILJAD			
Gratineeritud kartulid	2	190	40-50
Lasanje	2	200	40-50
KÜLMUTATUD TOIDUD			
Friikartulid, 1 kg	2	220	25-40
Kanamedaljonid, 0.7 kg	2	220	25-35
Kalapulgad, 0.6 kg	2	220	20-30



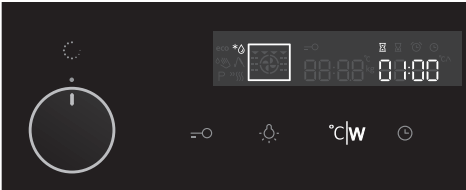
Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

AUTOMAATSED KÜPSETUSVIISID

SULATAMINE



See süsteem sisaldab samuti automaatseid programme mikrolainetega sulatamiseks. Sulatamiseks sobivad vahu- või võikreemiga koogid, koogid ja kondiitritooted, lein, väikesed saiad ja sügavkülmutatud marjad



1 Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPPU sulatamisele. Ikoon ja programm A1 vilguvad ekraanil (saate valida viie programmi vahel – vt tabelit allpool).



2 Keerake SEADISTAMISE NUPPU (-/+) ja valige soovitud programm. Vajutage (°C/W) nupule, et muuta kaal. Vajutage START nupule.

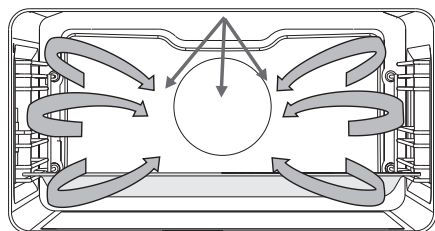
Programm	Retsept	Kaal (kg)	Küpsetusaeg (min.)
A1	Liha	1	29:30
A2	Linnuliha	1	17:00
A3	Kala	1	12:00
A4	Leib	1	12:00
A5	Külmutatud juurviljad	1	16:00

 Sulatusaja aluseks on vaikimisi määratud toidu kaal.

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

KOMBINEERITUD KÜPSETUSVIISID

KUUM ÕHK JA MIKROLAINED



Selle küpsetusviisi puhul kasutatakse küpsetamiseks mikrolaineid ja grilli.

Võimsuse tasemed: 90, 180, 360, 600 W

1 Asetage klaasist küpsetusalus tasandile 1.

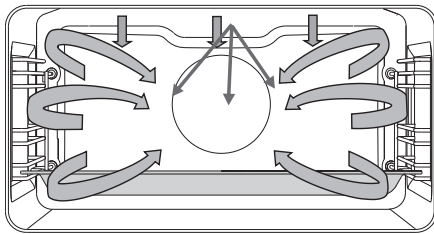
Toidu tüüp	Kaal (g)	Võimsus (W)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min.)
Linnuliha	1000	360	190-200 °C	30-40
Linnuliha	pool	360	190-200 °C	25-35
Kanakoivad	1000	180	190-200 °C	20-30
Part	1500	360	190-200 °C	40-50
Kanatiivad	500	600	190-200 °C	15-20



Kasutades seda küpsetusviisi, ärge kasutage metallist nõusid või tarvikuid.

Ärge eelkuumutage ahju.

GRILL VENTILAATORI JA MIKROLAINETEGA



See süsteem ühendab mikrolained ja ventilaatoriga grilli
Kiiremini toidu valmistamiseks.

Võimsustasemed: 90, 180, 360, 600 W

Pange klaasalus 1. tasemele.

Toit	Kaal (g)	Võimsus (W)	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
LIHA				
Vasikapraad	1500	360	180-190	70-90
Lambaribi	1500	360	180-190	50-60
Pikkpoiss	1000	360	180-190	40-50
Kanarind	500	360	180-200	25-35
Pardirind	1000	360	200-210	25-35
Seapraad	1500	600	180-190	60-80
Veisepraad	1500	600	180-190	60-80
Terve kana	1500	360	200-210	45-60
Pool kana	1500	360	200-210	35-45
Kanakoivad	1000	360	200-210	35-45
PAGARITOOTED				
Magus struudel	/	600	180-200	15-20
KÖÖGIVILJAD				
Pasta - Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukraina kapsarullid	/	750	180-200	25-35
Kartuligratään	800	600	180-200	25-35

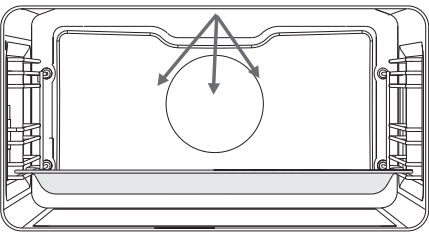


Mikrolainesüsteemi kasutamise korral ärge kasutage ahjus
metalltoidunõusid ega tarvikuid.

Ärge eelsoojendage ahju.

MIKROLAINESÜSTEEMID

MIKROLAINED



Mikrolaineid kasutatakse nii toidu valmistamiseks kui ka sulatamiseks.

Võimsustasemed: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

Pange klaasalus 1. tasemele.

Sulatamine

Hrana	Kaal (g)	Võimsus (W)	Kestus (min)
LIHA			
Hakkliha **	500	90	20-35
Tükeldatud liha **	500	90	20-35
Eskalopid, steigid **	500	90	20-35
Lihatükk**	1000	90	50-70
Kanaliha, portsjonid **	500	90	20-35
Kala **	200	90	10-15
PAGARITOOTED			
Leib **	1000	90	15-25
Saiakesed **	500	90	10-15
Täidisega magus said **	500	90	15-25
Puuviljakook **	500	90	15-25
PUU- JA KÖÖGIVILJAD			
Puuviljad	500	90	10-20
Köögiviljad	500	90	10-20

** Keerake toit ümber pärast poole aja möödumist.
Eraldi üksikud tükid. Pärast protsessi lõppu jätkke toit toatemperatuuril seisma 10-20 minutiks, et soojus jaotuks toidus ühtlaselt.

Soojendamine

Toit	Kaal (g)	Võimsus (W)	Soojendamise / valmistamise kestus (min)
TOIT			
Eskalopid/steigid	300 g	600	2-3
Kala	200 g	600	2-3
Köögiviljasegu *	500 g	600	2-3
Garniirid *	500 g	600	2-3
Kastmed *	500 g	600	3-5
Supid/hautised *	5 dl	750	5-7
Pitsa	500 g	600	2-3
Kanamedaljonid	500 g	600	1-2
Lahtised võileivad	/	600	1-2
Popkorn	90 g	1000	5-7
Sulatatud šokolaad	100 g	600	2-4
Võime pehmendamine	250 g	180	2-4
Beebipudel	2 dl	360	3-4
Beebitoit	4 dl	180	2-3
JOOGID			
Vesi	2 dl	1000	1-2
Kohvi	2 dl	1000	1-2
Hõõgvein	2 dl	1000	1-2
Piim	2 dl	1000	1-2

* Segage toitu mitu korda soojendamise ajal.

Toiduvalmistamine

Liha ja köögiviljade valmistamisel soovitame kasutada klaasnõud kaanega. Pange klaasnõu klaasalusele, mis on 1. tasemel.

Toit	Kaal (g)	Võimsus (W)	Kestus (min)
TOIT			
Kanakintsud **	1000	600	20-30
Kanatiivad **	1000	600	20-30
Kastmes hautatud kana *	500	1000	10-20
Terve kana **	1500	600	45-60
Seapraad **	1000	600	45-60
Sealihaloigud **	500	750	25-35
Eskalopid, steigid **	500	1000	10-20
Pikkpoiss **	700	600	25-40
Lihapallid *	1000	1000	10-20
Kala **	200	600	15-20
MAGUSTOIDUD			
Šokolaadisuflee	6	360	5-10
Juustusuflee	klaasnõu	750	15-20
Puuviljapüree	klaasnõu	750	10-15
Keedukreem	klaasnõu dish	600	15-25

Toit	Kaal (g)	Võimsus (W)	Kestus (min)
KÖÖGIVILJAD			
Kartulid	500	1000	5-10
Baklažaan	500	1000	5-10
Suvikõrvits	500	600	10-15
Porgandid	500	1000	10-15
Sibulad	200	1000	2-5
Aedoad	500	750	10-15
Brokoli	1000	750	15-20
Paprika	500	1000	3-5
Lillkapsas	1000	750	15-20
Porulauk	200	1000	10-15

Toit	Kaal (g)	Võimsus (W)	Kestus (min)
Brüsseli kapsas	500	1000	10-15
Šampinjonid	500	1000	10-15
Spargel	500	750	5-10
Herned ***	500	750	15-20
Kapsas	500	1000	10-15
GARNIIRID			
Riis ****	200	1000	10-15
Pasta ****	200	1000	10-15
Teraviljapasta ****	200	1000	10-15
Kaerahelbed ****	500	1000	5-10
Pruun riis ****	200	750	25-30
Risotto ****	500	750	20-25
Kuskuss ****	250	1000	2-5
Polenta *****	250	1000	5-10
Hirss *****	250	1000	10-15

Toit	Kaal (g)	Võimsus (W)	Kestus (min)
SÜGAVKÜLMUTATUD TOIT			
Pikkpoiss **	700	600	35-45
Terve kana **	1500	600	55-65
Seapraad **	1000	600	50-60
Kanamedaljonid **	500	750	10-15
Kõõgiviljasegu *	500	750	10-20
Kala **	200	600	10-15

* Segage toitu mitu korda soojendamise ajal.

** Keerake toit ümber, kui pool ajast on möödunud.

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

(SÕLTUVALT MUDELIST)



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

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta 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.

Seadme uks

Uks on kinnitatud seadmega ja seda ei tohi eemaldada. Samuti ei tohi ust lahti võtta ega mingil muul moel modifitseerida.



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

TAVAPÄRASE AHJU PUHASTAMINE

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

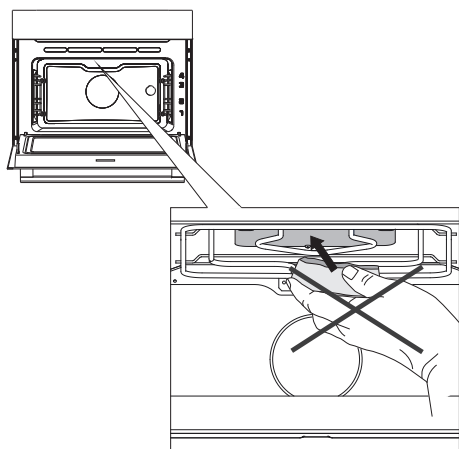
Puhastage ahi ja tarvikud peale igakordset kasutamist, et vältida mustuse pindadele kinni kõrbemist. Lihtsaim viis rasva eemaldamiseks on pühkida see ära sooja nõudepesuainega, kuni ahi on veel soe.

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.

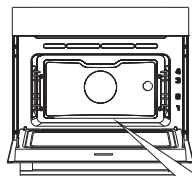
Puhastage tarvikud (küpsetuspannid, restid jne) sooja vee ja nõudepesuainega.

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



Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnu, plekieemaldajaid ja roostetõrjevahendeid jms ahju lae kattel.

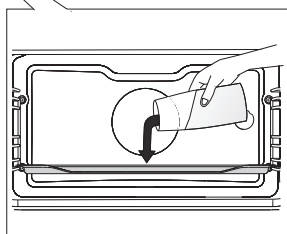
AQUA CLEAN FUNKTSIOONI KASUTAMINE AHJU PUHASTAMISEKS



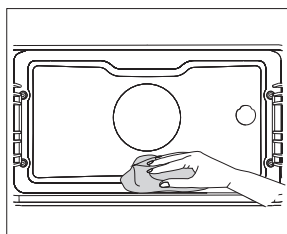
1 Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse Aqua Clean. Vastav ikoon on kuvatud kogu ahju soojenemise ajal määratud temperatuurini 30 minuti jooksul.



Funktsiooni kestust ei saa muuta.



2 Valage 0,6 l vett klaasist või madalale küpsetuspannile ja asetage see alumisele tasandile.



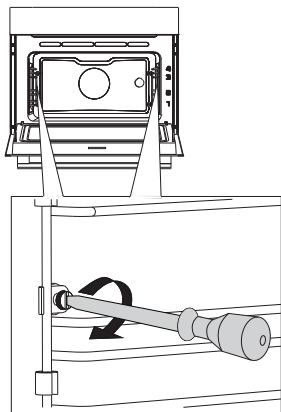
3 30 minuti pärast on toidujäägid ahju emailkattel pehmenenud ja saate need hõlpsasti niiske lapiga ära pühkida.



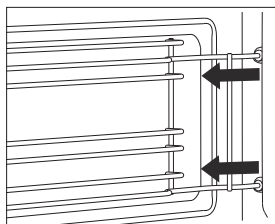
Kasutage Aqua Clean funktsiooni alles peale ahju täielikku jahtumist.

TRAATJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

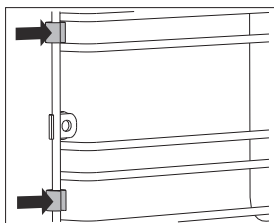
Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



- 1** Keerake lahti kruvi. Kasutage selleks kruvikeerajat.



- 2** Eemaldage juhikud tagaseinas olevatest avadest.



Hoolitsege, et te ei kaotaks traatjuhkutele kinnitatud vahetükke. Taaspaigaldage vahetükid peale puhastamist, muid võib tekkida sädelus.



Peale puhastamist, kinnitage juhikud kruvidega, kasutades kruvikeerajat.

Traatjuhikuid tagasi pannes kontrollige, et asetate need samale küljele, kus need enne eemaldamist olid.

LAMBI VAHETAMINE

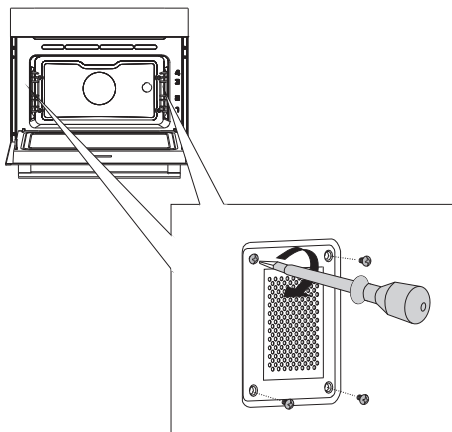
Lambipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lambipirni vahetamist eemaldage küpsetuspannid, rest ja juhikud.

Ahi on varustatud halogeenlambiga.

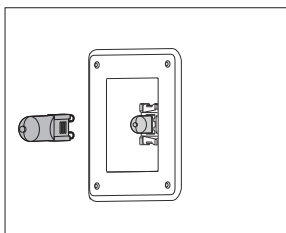
Toode sisaldab energiatõhususe klassi valgusallikat (G).

Kasutage ristpeaga kruvikeerajat.

(Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W)



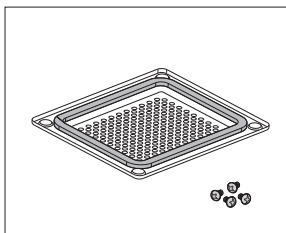
- 1 Keerake lahti katte neli kruvi. Eemaldage kate ja klaas.



- 2 Eemaldage halogeenlamp ja asendage see uuega.



Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.



Kattel on tihend, mida ei tohiks eemaldada. Ärge eemaldage tihendit katte küljest. Tihend peab korrektselt asetuma vastu ahjuseina.



Taaskinnitage korrektselt katte kruvid kruvikeeraja abil, vastasel korral võib tekkida sädelus.

TÕRKEOTSINGU TABEL

Probleem/viga	Põhjus
Puutenupud ei reageeri, displei on hangunud...	Eemaldage seade vooluvõrgust mõneks minutiks (eemaldage kaitse või lülitage pealülitist välja); taasühendage seade ja lülitage tööle.
Peakaitse lülitub kodus tihti välja.	Pöörduge hooldustehniku poole.
Ahju valgustus ei tööta...	Lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud peatükis Hooldamine ja puhastamine.
Küpsetis on toores...	Kas valisite õige temperatuuri ja küpsetusviisi? Kas ahju uks oli suletud?
Ekraanile on kuvatud veateade (E1, E2, E3 jne)...	Elektroonikamooduli töös on tekkinud tõrge. Eemaldage seade vooluvõrgust mõneks minutiks. Seejärel taasühendage ja seadistage kellaaeg. Kui veateade kuvatakse taas, kutsuge hooldustehnik.
Ahjus sädeleb...	Kontrollige, kas lampide katted on korrektselt kinni keeratud ja traatjuhkude vahetükid paigaldatud. Kontrollige, et juhkud on korrektselt asetatud oma kohtadele.

Kui probleem ei kao eeltoodud nõuandeid järgides, siis palun pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Remont või mistahes tõrked, mis on tekkinud valest ühendamisest või kasutamisest, ei kuulu garantii alla. Sellisel juhul kannab kasutaja ise 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 inimestevisele, 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.

