
gorenje⁺

DETAILED JUHISED
KOMBINEERITUD
AURUAHJU
KASUTAMISEKS

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 saatelehel.

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 6 Enne ahju ühendamist	HOIATUSED
7 KOMBINEERITUD AURUAHI 11 Teave Seadme Kohta - Andmesilt 12 Juhtseade	SISSEJUHATUS
14 ENNE ESMAKORDSET KASUTUST 14 Auruküpsetamine 15 Veepaagi Täitmine 16 ESMAKORDNE KASUTUS 17 Vee Kareduse Testimine	SEADME ESIALG- NE ETTEVALMIS- TAMINE
18 PÕHILISTE TOIDUVALMISTAMISE MENÜÜDE JA SEADISTUSTE VALIMINE 19 A) Küpsetamine Toiduliiki Valides 21 B) Küpsetamine töörežiimi valides 28 C) Auruküpsetamine (aur – kiire ligipääs auruprogrammidele) 31 D) Oma Programmi Salvestamine (Minu Režiim) 32 KÜPSETAMISE ALGUS 32 KÜPSETAMISE LÖPP JA AHJU VÄLJA LÜLITAMINE 33 LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE 35 ÜLDSEADISTUSTE VALIMINE 37 KÜPSETUSVIIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID	SEADISTUSED JA KÜPSETAMINE
57 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE 58 Ahju tavapärane puhastamine 59 Aurupuhastuse programm (aurupuhastus) 60 Aurutussüsteemi puhastamine 61 Filtri puhastamine 62 Traat- ja teleskoopiliste pikendusjuhikute eemaldamine ja puhastamine 63 Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine 66 Ahju ukse klaaspaneeli eemaldamine ja paigaldamine 67 Lambi vahetamine	PUHASTAMINE JA HOOLDUS
68 TÕRKEOTSINGU TABEL 69 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE	PROBLEEMI LAHENDAMINE

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 juhendamiseteta 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 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.

Seade ei ole mõeldud reguleerimiseks välise taimeri või eraldi kontrollsüsteemiga.

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 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.

Auruahju ohutu ja õige kasutamine

Jätke seade mõneks ajaks toatemperatuuril seisma enne vooluvõrku ühendamist, et seadme kõik komponendid saaksid kohaneda toatemperatuuriga. Kui ahju säilitatakse jäätumistemperatuuri lähedal või sellest külmemates tingimustes, siis võivad teatud komponendid kahju saada, nt pumbad.

Seadet ei tohi kasutada tingimustes, kus temperatuur on alla 5 °C. Sellest külmemates tingimustes ei tööta ahi õigesti. Kui seade lülitatakse sisse sellistes tingimustes, võidaks pumpa kahjustada.

Kui seade ei tööta korralikult, ühendage see lahti vooluvõrgust.

Ärge säilitage asju ahjus, mis võivad tekitada ohtu, kui ahi on sisse lülitatud.

Ärge kasutage destilleeritud vett, mis ei ole sobilik inimtarbimiseks (nt patareide destilleeritud vesi, millele on lisatud hapet).

Ahju ukse avamisel (aurusüsteemide puhul) pärast aurutusküpsetamist või selle ajal veenduge, et avate ukse täielikult, kuna vastasel korral võib ahju sisemusest väljuv aur häirida juhtpaneeli tööd.

Kui auruga toiduvalmistamine saab valmis, võib ahjus olla veel jääkauru. Avage ahju uks väga ettevaatlikult, kuna on põletusohu kuumale aurule tõttu. Puhastage ahi, kui see on jahtunud.

Pärast toiduvalmistamist pumbatakse ülearune vesi aurusüsteemist tagasi veepaaki. Seetõttu võib sealne vesi olla kuum. Olge ettevaatlik paaki tühjendades.

Katlakivi kogunemise vältimiseks jätke ahju uks lahti pärast toiduvalmistamist, et ahju sisemus võiks jahtuda toatemperatuurini.

Ahju ust ei soovitata avada aurutamistsükli ajal, kuna see suurendab energiakulu ja kondensaadi teket.

ENNE AHJU ÜHENDAMIST

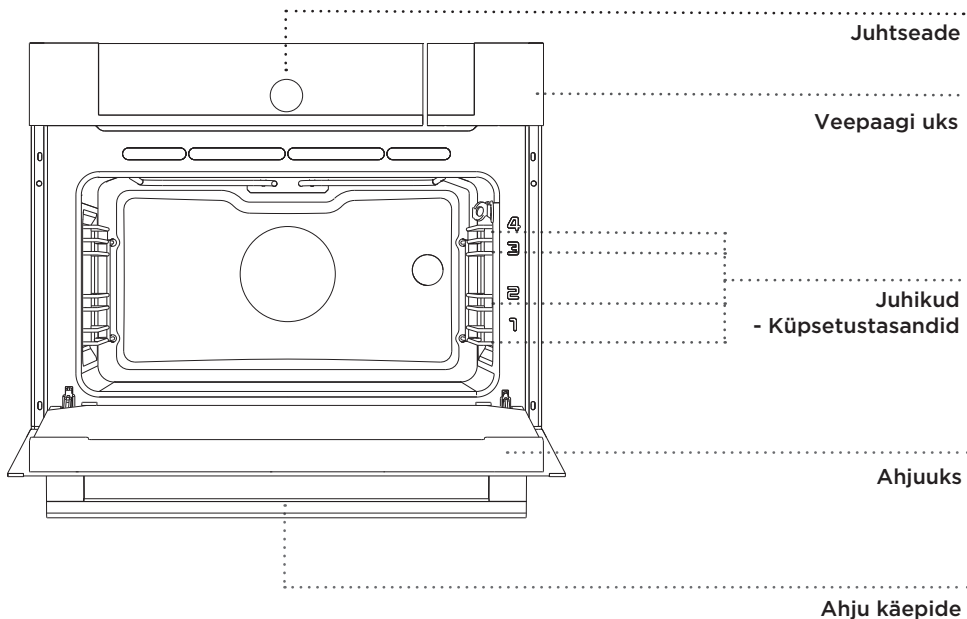


Lugege hoolikalt juhiseid enne seadme ühendamist. Garantii ei hõlma seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud remonti või mis tahes garantiinõuet.

KOMBINEERITUD AURUAHI

(AHJU JA TARVIKUTE KIRJELDUS - MUDELIST SÕLTUVALT)

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 paigaldada 2. ja 3. tasemele. Väljatõmmatavaid juhikuid saab osaliselt või täielikult välja võtta.

AHJUUKSE LÜLITI

Kui avate ahjuukse seadme kasutamise ajal, lülituvad ahju küttekehad, ventilaator ja aurugeneraator välja. Kui uks uuesti sulgeda, lülitavad lülitid küttekehad ja auru lisamise uuesti sisse.

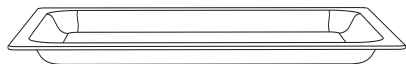
JAHUTUSVENTILAATOR

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

JAHUTUSVENTILAATORI PIKENDATUD TÖÖTAMINE

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

AHJU VARUSTUS JA TARVIKUD (sõltuvalt mudelist)



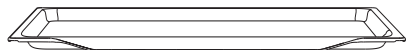
KLAASIST KÜPSETUSPANNI kasutatakse toiduvalmistamiseks kõikidel viisidel. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.



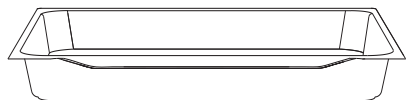
RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või -pannidele.



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



MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks.



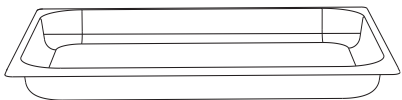
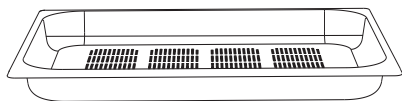
SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse liha või niiskete pagaritoodete küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumispannina.



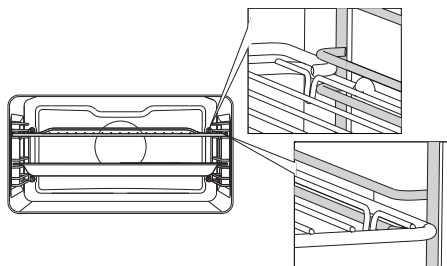
Ärge kunagi asetage toiduvalmistamisprotsessi ajal küpsetusplaati esimesse juhikusse, välja arvatud, kui grillite ja kasutate sügavat plaati tilgaalusena.



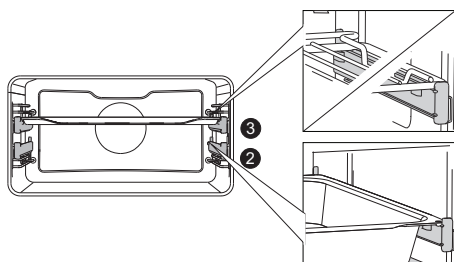
Kui küpsetamistarvikud kuumenevad, siis võib nende kuju muutuda. See ei mõjuta nende toimivust ning jahtumisel omandavad nad algse kuju.



AURUSEADISTUST (INOX) kasutatakse auruküpsetamiseks. Asetage perforeeritud plaat keskmisele tasemele ja tilgaalus üks tase allapoole.



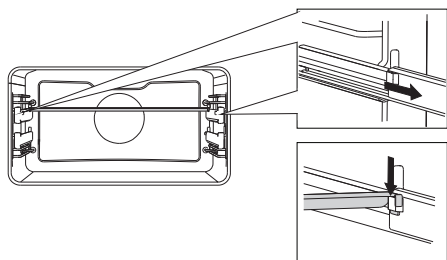
Rest või pann tuleb alati asetada kahe traatprofili vahel olevasse soonde.



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.

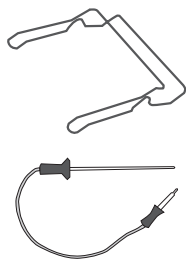


Sulgege ahju uks peale alles peale seda, kui teleskoopjuhikud on täielikult ahju sisse lükatud.



SÜNKROONIMISLATT

Lati saab paigaldada teleskoopilistele pikendusjuhikutele (täispikendus) või selle neilt eemaldada. Kõigepealt eemaldage ühe taseme mõlemad juhikud. Asetage latt juhikutele olevasse kahte sakki ja lükake käega juhikud lõpuni sisse.



KÜPSETUSPLAADI HOIDIK muudab pärast küpsetamist kuumade küpsetusplaatide küpsetusahjust eemaldamise lihtsamaks.

Lihatermomeeter.

KATLAKIVIEEMALDI või aurusüsteemi puhastus.

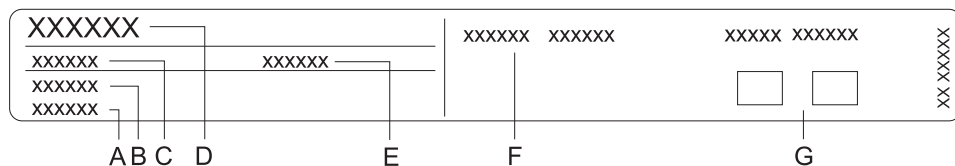
PABERIST TESTRIBA vee kareduse testimiseks



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

TEAVE SEADME KOHTA - ANDMESILT

(SÕLTUVALT MUDELIST)

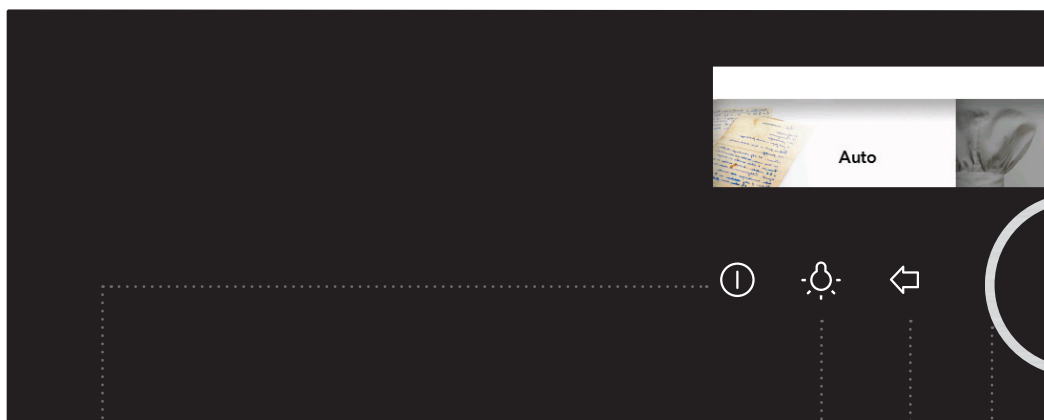


- A Seerianumber
- B Kood
- C Tüüp
- D Kaubamärk
- E Mudel
- F Tehnilised andmed
- G Vastavussümbol

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

JUHTSEADE

(sõltuvalt mudelist)



1 SISSE-/VÄL-
JALÜLITAMISE
NUPP

2 AHJU VALGUS-
TITE SISSE-/
VÄLJALÜLITAMISE
NUPP

3 TAGASIMINEMI-
SE NUPP

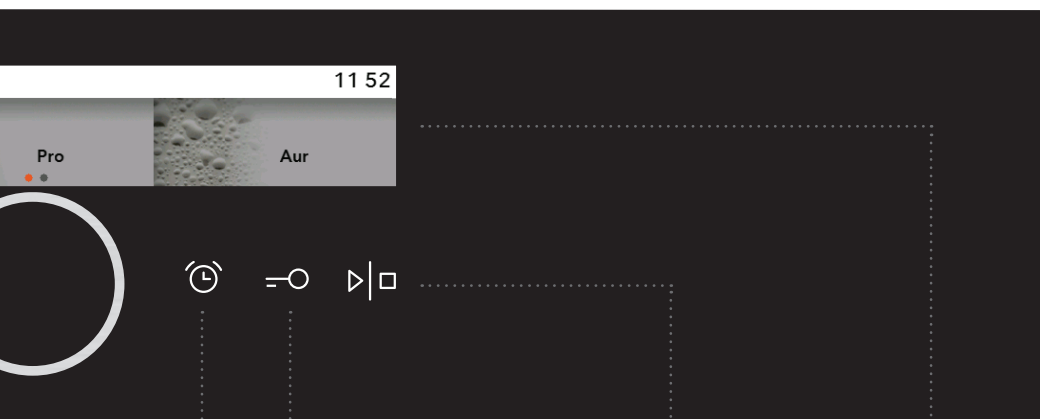
Puudutage korraks,
et eelmisesse me-
nüüsse naasta.

Puudutage ja hoidke
all, et peamenüüsse
naasta.

4 Valiku ja KINNI-
TUSE NUPP

Valige nuppu pööra-
tes seade.

Kinnitage valik nupule
vajutades.



5 MINUTOLOENDUR/ALARM

6 LAPSELUKUNUPP

7 KÄIVITAMISE/PEATAMISE NUPP

8 EKRAAN - kuvatakse kõik seeded

Pikk puudutus: KÄIVITAMINE

Pikk puudutus ahju töötamise ajal: PEATAMINE

MÄRKUS:

Nupud reageerivad paremini, kui puudutate neid suurema näpuotsa pinnaga. Igal nupuvajutusel kostub lühike helisignaali.

ENNE ESMAKORDSET KASUTUST

Enne esmakordset kasutust eemaldage küpsetusahjust kõik komponendid, sh transporditarvikud. Puhastage kõik lisad ja riistad sooja veega ja tavapärase puhastusvahendiga.

Enne küpsetusahju esmakordset kasutus, kuumutage seda temperatuuril 200 °C umbes ühe tunni ilma toiduta süsteemis „ülemine ja alumine küttekeha“. Tunnete „Uuele seadmele“ iseloomulikku lõhna. Tuulutage ruumi korralikult esmakordse kasutuse korral.

AURUKÜPSETAMINE

Tervislik ja naturaalne auruküpsetamine säilitab toidu kogu maitsetäiuse. Selle küpsetamismeetodi kasutamisel ei eraldu lõhnu.

Auruküpsetamise eelised on järgmised:

Küpsetamine (hautamine, röstimine) algab enne, kui temperatuur tõuseb ahjus 100 °C. Aeglane küpsetamine (hautamine, röstimine) on võimalik ka madalamatel temperatuuridel. See on tervislik: säilivad hästi vitamiinid ja mineraalid, sest vaid väike osa nendest lahustub toiduga kokkupuutuvas kodensatsioonivees.

Küpsetamisprotsessi ajal ei ole vaja lisada rasvainet. Aur säilitab toidu maitse. Ei lisandu lõhnu ega ka resti või anuma maitset. Lisaks ei kaota ka toit midagi, sest toitu ei lahjendata vees.

Aur ei levita lõhna ega maitset, seetõttu saab liha või kala küpsetada koos köögiviljadega. Aur on ka sobilik toidu blanšeerimiseks, ülessulatamiseks ja soojendamiseks või soojas hoidmiseks.

VEEPAAGI TÄITMINE

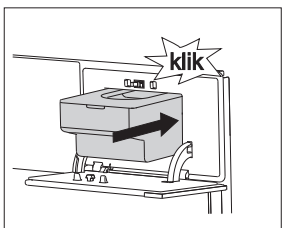
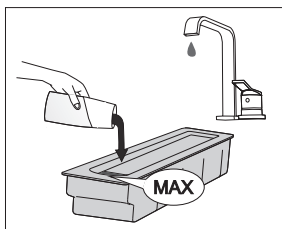
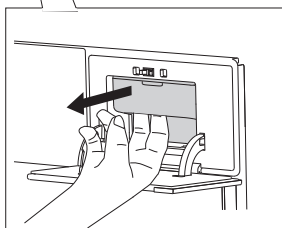
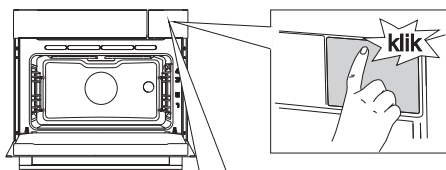
VEEPAAK võimaldab auruahju sõltumatut veeга varustamist. Paagi maht on ligikaudu 1,3 liitrit (maksimaalne veetase – vt märgist). Sellest veekogusest piisab umbes 3-tunniseks pikima aurutamistsükliga küpsetusajaks (kuum õhk koos auruga „kõrgel“ süsteemil).



Enne esmakordset kasutust puhastage veepaak.



Täitke veepaak alati torustikust jooksva puhta ja jaheda veega, lisaaineteta pudeliveega või toiduvalmistamiseks sobiva destilleeritud veega. Veepaaki valatava vee temperatuur peab olema 20 °C (+/- 10 °C).



1 Paagi ukse avamiseks vajutage (klepssildi kohal).



Klepssildi saab hiljem eemaldada.

2 Eemaldage veepaak korpusest, tõmmates süvendatud osast.

3 Avage kaan. Peske paaki veega. Pange paak uuesti kokku. Enne kasutamist lisage vett kuni paagi MAKSi tähiseni.

4 Lükake veepaak tagasi korpusesse lõppasendisse (kuni kuulete lühikest klõpsatust). Seejärel vajutage paagi ust, et see sulgeda.



Pärast küpsetamisprotsessi pumbatakse aurusüsteemi järele jäänud vesi tagasi veepaaki. Kaant ja veepaaki võib pesta tavapäraste mitteabrasiivsete vedelate puhastusvahenditega või siis nõudepesumasinas.

ESMAKORDNE KASUTUS

KEELE VALIMINE

Pärast seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või pärast pikaajast vooluvõrgust lahti ühendatult seismist seadistage palun soovitud keel. Vaikekeel on inglise keel.



Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.

			13 50
English	Česky	Dansk	

Keerake NUPPU ja valige soovitud keel. Kinnitage oma valik.

KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Date				12 00
03	1	1	2017	✓

NUPPU vajutades seadistage PÄEV, KUU ja AASTA. Keerake nuppu ja kinnitage oma valik linnukesega.

KELLA SEADISTAMINE

Time				12:00
⌚	12:00			✓

Keerake NUPPU ja seadistage KELL. Kinnitage valik linnukesega.



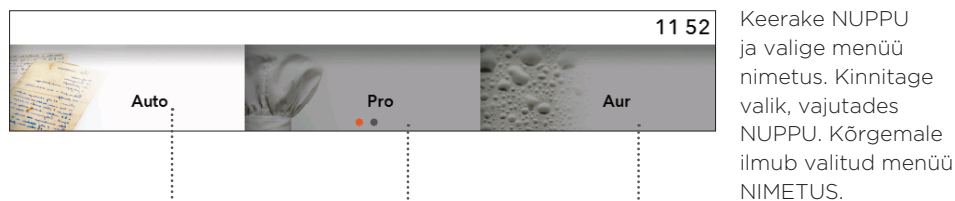
Küpsetusahi töötab ka juhul, kui Te ei seadista kellaaega, kuid sellisel juhul ei ole võimalik seadistada taimeri funktsioone (vt peatükki TAIMERI FUNKTSIOONIDE VALIMINE).

Pärast mõneminutilist tegevusetust läheb seade ooterežiimi.

KELLASEADISTUSTE MUUTMINE

Te saate kellaaega muuta, kui taimeri funktsioon ei ole aktiveeritud (vt peatükki ÜLDSEADISTUSTE VALIMINE).

PÕHILISTE TOIDUVALMISTAMISE MENÜÜDE JA SEADISTUSTE VALIMINE



Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.

A) Auto

Selles režiimis valige kõigepealt rooliik ja seejärel valitud toit automaatse koguse, küpsuse taseme ja toimingu lõpu seadistusega. Programm pakub erinevaid eelseadistatud retsepte, mida on katsetanud peakokad ja toitumisspetsialistid.

B) Pro

See režiim pakub roogade valikut tehase eelseadistatud väärtustega, mida saate muuta.

C) Aur

See on naturaalne toiduvalmistamisviis, mis säilitab toidu maitsetäiuse.

D) Minu Retseptid

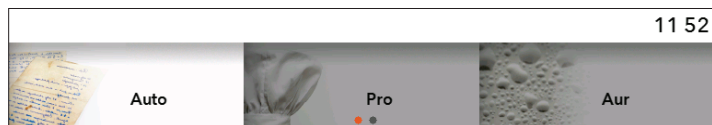
See režiim võimaldab Teil valmistada roogasid vastavalt enda soovidele, kasutades iga kord samu etappe ja seadistusi. Te saate salvestada oma seadistused küpsetusahju mällu ja neid soovi korral järgmisel korral kasutada.

A) KÜPSETAMINE TOIDULIIKI VALIDES

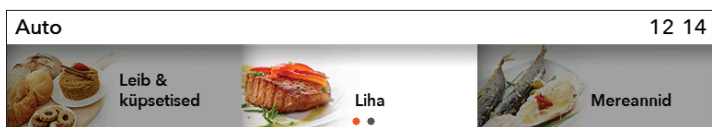
(Automaatrežiim - Auto)



Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.



Keerake NUPPU ja valige **Auto**. Kinnitage oma valik, vajutades NUPPU.



Valige roaliik ja valitud toit. Kinnitage oma valik.



Näidatakse eelseadistatud väärtusi. Te saate muuta kogust, küpsuse taset ja viivitusega käiviust (küpsetuse lõpp).

- 1 kogus
- 2 küpsuse tase
- 3 viivitusega käivitus
- 4 küpsetamise kestus
- 5 küpsetamissüsteem ja soovitatud tase
- 6 professionaalne (Pro) režiim



Kui automaatses režiimis valitakse sümbol , lülitub programm **Professionaalsesse (Pro) režiimi** (vt peatükki KÜPSETAMINE REŽIIMI VALIDES).

Küpsetamisprotsessi käivitamiseks puudutage START/STOPP nuppu. Kuvaril näidatakse kõiki valitud seadistusi.

EELSOOJENDUS

Mõningate roogade küpsetamise protseduurid **Auto** režiimis hõlmavad ka eelsoojenduse funktsiooni .

Toidu valimisel ilmub järgmine teade: „**Valitud programm sisaldab eelsoojenduse funktsiooni.**“ (Kinnitage oma valik NUPUGA.) „**Eelsoojendus käivitatud.**“ Ärge veel pange toitu küpsetusahju. Kuvaril vahelduvad tegelik ja seadistatud temperatuur.

Kui jõutakse valitud temperatuurini, eelsoojendusprotsess lõpeb ja kuuldavale tuuakse helisignaal.

Kuvarile ilmub järgmine teade: „**Eelsoojendus lõpetatud.**“

Avage uks ja pange toit küpsetusahju. Programm alustab seejärel valitud seadistustega küpsetamisprotsessi.



Kui on seadistatud eelsoojenduse funktsioon, ei saa viivitusega käivitust kasutada.

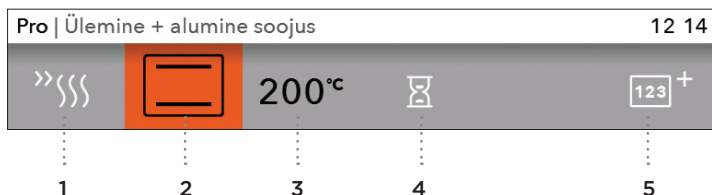
B) KÜPSETAMINE TÖÖREŽIIMI VALIDES

(Professionaalne režiim ja aururežiim)

 Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.



Keerake NUPPU ja valige **Pro**. Kinnitage oma valik.



Valige oma põhiseadistused.

PÕHISEADISTUSED

- 1 eelsoojendus
- 2 süsteem (vt tabelit KÜPSETUSAHJU SÜSTEEMID)
- 3 temperatuur küpsetusahjus

LISASEADISTUSED

- 4 küpsetamise kestus (vt peatükki TAIMERI FUNKTSIOONID – KESTUS)
- 5 Mitme-etapiline küpsetamine (vt peatükki Mitme-etapiline küpsetamine)
- 6 (auru lisamine) (vt peatükki AURU LISAMINE)

EELSOOJENDUS

Kasutage eelsoojenduse funktsiooni, kui soovite võimalikult kiiresti soojendada ahju soovitud temperatuurini.

Kui valitakse see sümbol , aktiveeritakse eelsoojenduse funktsioon ja nähtavale ilmub teade: „Eelsoojendus käivitatud.“ Ärge pange veel toitu ahju. Displeil vahelduvad tegelik ja seadistatud temperatuur.

Kui saavutatakse valitud temperatuur, lõppeb eelsoojendusprotsess ja kuuldavale tuuakse helisignaali.

Displeile ilmub järgmine teade: „Eelsoojendus lõpetatud.“

Avage uks ja pange toit ahju. Seejärel jätkab programm valitud seadistustega küpsetamisprotsessi.

 Kui eelsoojenduse funktsioon on seadistatud, ei saa kasutada viivitusega käivituse funktsiooni.

AHJU SÜSTEEMID (olenevalt mudelist)

VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)	MIN-MAX TEMPERA- T
AHJU SÜSTEEMID			
	ÜLEMINE + ALUMINE SOOJUS Seadme põhjal ja laes paiknevad küttekehad kiirgavad võrdselt ahju sisemusse soojust. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.	200	30-230
	ÜLEMINE KÜTTEKEHA Ahju kuumutatakse ainult laes asuva küttekeha abil. Kasutage seda toidu ülemise osa pruunistamiseks.	150	30-230
	ALUMINE KÜTTEKEHA Soojust kiirgab ainult ahju põhjas asub küttekeha. Kasutage seda toidu alumise osa pruunistamiseks.	160	30-230
	VÄIKE GRILL Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	240	30-230
	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.	240	30-230
	SUUR GRILL + VENTILAATOR 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	30-230
	KUUM ÕHK + ALUMINE SOOJUS 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	30-230
	KUUM ÕHK Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha ja kondiitritoodete samaaegseks küpsetamiseks korraga mitmel tasandil.	180	30-230
	ÕKO KUUM ÕHK ¹⁾ Šiuo režiimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180	120- 230
	ALUMISE SOOJUS + VENTILAATOR Seda kasutatakse hapendatud taignast, kuid vähekerkiva pagaritoodete küpsetamiseks ja juur- ning puuviljade konserveerimiseks.	180	30-230

VIIS	KIRJELDUS	SOOVIATAV TEMPERatuur (°C)	MIN-MAX TEMPERA- T
AHJU SÜSTEEMID			
	RÖSTIMINE Automaatses liha küpsetamise režiimis (Auto Roast), töötab ülemine küttekeha koos ümara küttekehaga. Seda kasutatakse igat tüüpi liha küpsetamiseks.	180	30-230

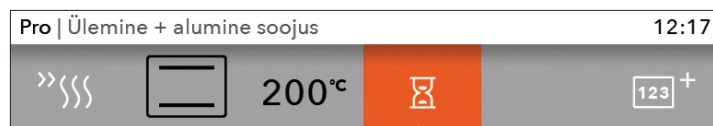
¹⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą. Selles režiimis ei kuvata ahju tegelikku temperatuuri seadme töötamise erilise algoritmi tõttu ja kuna kasutatakse jääkkuumust.

VIIS	KIRJELDUS	SOOVIATAV TEMPERatuur (°C)	MIN-MAX TEMPERA- T
	KOMBI AUR + KUUM ÕHK Kasutatakse küpsetamiseks ja sulatamiseks. Need võimaldavad kiiret ja tõhusat küpsetamist ilma, et toit muudaks värvi või kuju. Saadaval on kolm valikut:	160	
	KÕRGE: eskaloppide, steikide ja väiksemate lihatükkide küpsetamine		30-230
	KESKMINE: külmade/külmutatud toitude soojendamine, kalafileede küpsetamine, juurviljade gratineerimine		30-230
	MADAL: suurte lihatükkide küpsetamine (praad, terve kana), pärmitaigna küpsetamine (leid ja kuklid), lasanje küpsetamine jne.		30-230
	AUR Seda viisi kasutatakse liha, juurviljade, puuviljade ja lisandite küpsetamiseks.	100	-
	VAAKUMISSE PAKITUD on aeglase küpsetamise viis, mille puhul on toit suletud vaakumisse ja seda küpsetatakse eritemperatuuril, mida täpselt hoitakse. Vaakumisse pakitud meetod sobib liha, kala ja kõigi puu- ja köögiviljade küpsetamiseks. Selle meetodiga küpsetatav toit on mahlane ja täiuslikuma maitsega.	50	30-95

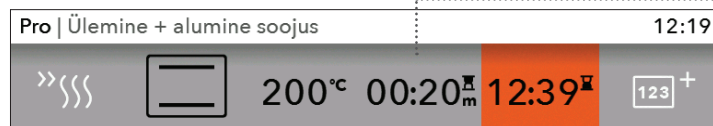
Küpsetusprotsessi käivitamiseks puudutage START/STOPP nuppu. Displeil näidatakse kõiki valitud seadistusi.

 Displeil vilgub sümbol °C, kuni saavutatakse seadistatud temperatuur. Piiksatab helisignaali. Protsessi ajal ei saa muuta küpsetamissüsteeme.

TAIMERI FUNKTSIOONID – KESTUS



Peamises Professionaalses režiimis saate valida Taimeri funktsiooni. Kinnitage oma valik, vajutades NUPPU.



Ahju töö aeg

Viivitusega käivitus



Küpsetamisaja seadistamine

Selles režiimis saate määrata ahju töö aja.

Seadistage soovitud küpsetamisaeg ja kinnitage valik (maks. küpsetusaeg on 10 tundi).

Kuvatavat lõppaega kohandatakse sellele vastavalt.

Küpsetamisprotsessi käivitamiseks vajutage START.

Displeil näidatakse kõiki valitud seadistusi.

Keerake välja kõik taimeri funktsioonid, seadistades valitud aja 0 peale.



Viivitusega käivituse seadistamine



Viivitatud sisselülitamine pole võimalikud süsteemides väike grill, suur grill ja ventilaatoriga grill.

Selles režiimis saate määrata küpsetamisprotsessi kestuse (küpsetamisaeg) ja aja, kui soovite küpsetamisprotsessi lõpetada (lõppaeg) (viivituse saab seadistada 24 tunniks).

Veenduge, et kell on täpselt seadistatud hetkeaga.

Näide:

Praegune kellaag: 12:00

Küpsetamisaeg: 2 tundi

Küpsetamise lõpp: 18:00

Kõigepealt seadistage KÜPSETAMISAEG (2 tundi). Automaatselt näidatakse praeguse kellaaja ja küpsetusaja summat (14:00).

Seejärel valige LÕPPAEG ja seadistage taimer (18:00).

Küpsetamisprotsessi käivitamiseks vajutage START. Taimer ootab küpsetamisprotsessi käivitamise aega.

Displeil näidatakse teadet:

„Viivitusega käivitus. Küpsetamine algab 16:00.“

Kui seadistatud aeg saab täis, lõpetab ahi automaatselt töö.



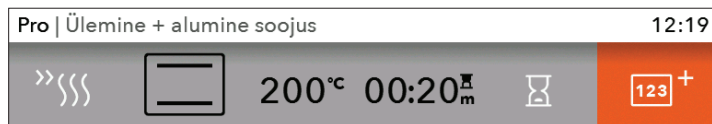
Kui seadistatud aeg saab täis, lõpetab ahi automaatselt töö (küpsetamise lõpp). Kuuldavale tuuakse lühike helisignaal ning nähtavale ilmun Lõpp menüü.

Pärast mõneminutist tegevusetust läheb seade ooterežiimi.

MITME-ETAPILINE KÜPSETAMINE

See režiim võimaldab Teil ühe küpsetamise käigus kombineerida **kolme erinevat üksteisele järgnevat** toiduvalmistamisviisi.

Valides erinevad seadistused, saate valmistada roogasid täpselt oma soovide kohaselt.



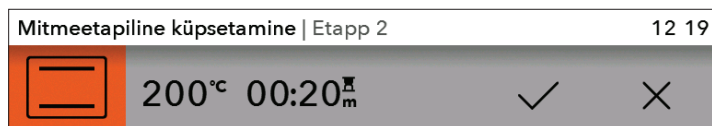
Põhilises professionaalses režiimis on saadaval järk-järgulise küpsetamise programm ja aur. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



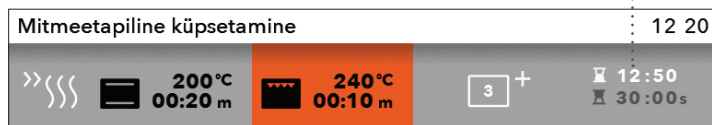
Valige: etapp 1, etapp 2, etapp 3
Kinnitage oma valikud, vajutades NUPPU.



Etapp 1 on juba valitud, kui olete eelnevalt seadistanud Taimeri funktsioonid.



Seadistage süsteem, temperatuur ja aeg. Kinnitage oma valik LINNUKESEGA, vajutades NUPPU.

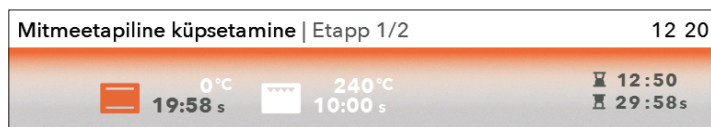


Kogu küpsetusaeg - lõpp

Valitud etapi temperatuur ja kestus

Käimasoleva etapi edenemine

START nuppu puudutades hakkab ahi kõigepealt töötama vastavalt etapile 1 (displei alaosas olev edenemisriba näitab küpsetusprotsessi käimasolevat etappi). Pärast teatud aja möödumist aktiveeritakse etapp 2 ja seejärel etapp 3, kui see oli valitud.



 Kui soovite töö ajal tühistada mis tahes etapi, keerake NUPPU, valige etapp ja tühistage see, kinnitades RISTIKESEGA. Te saate seda teha vaid etappidega, mida ei ole veel alustatud.

AURU LISAMINE

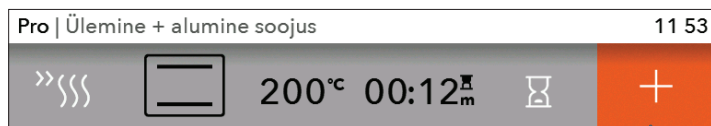
Auru lisamist soovitatakse järgmiste toiduainete küpsetamisel:

- **liha** (küpsetamisprotsessi lõpus): liha on mahlasem ja pehmem ning leemega ülevaamine ei ole vajalik. Liha: loomaliha, vasikaliha, sealih, ulukiliha, linnuliha, talleliha, kala, vorstid;
- **leib/sai ja kuklid**: kasutage aurü küpsetamise esimese 5-10 minuti jooksul. Koorik jääb krõbe ja kaunit pruun;
- **köögilvilja-** ja puuviljasufleed, lasanje, tärkliserikkad eined, pudingud;
- **köögilviljad**, eelkõige kartul, lillkapsas, brokkoli, porgand, suvikõrvits ja baklažaan.

Auru lisamine on võimalik **professionaalses režiimis**, kui valite küpsetamisaja.

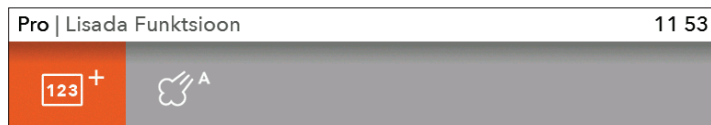
Küpsetamisaeg peab olema piisaavalt pikk, et aurü lisamine oleks võimalik.

 **Kogu küpsetamisaeg ei tohi olla alla 10 minuti.**



Auru lisamiseks valige **+ sümbol**.

Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



Pöörake NUPPU ja valige sümbol.

– Mitme-etapiline küpsetusrežiim (Vt peatükki MITME-ETAPILINE KÜPSETAMINE.)
– Aurü lisamise intensiivsuse kolm taset.

A) AURU ETAPILINE LISAMINE

Määra etapid (vt peatükki MITME-ETAPILINE KÜPSETAMINE). Aurü lisamiseks vali **+ sümbol**. Süsteem arvutab automaatselt eraldi aurü lisamised vastavalt kogu küpsetusajale. Ahju käivitamiseks puudutage START/STOPP klahvi.

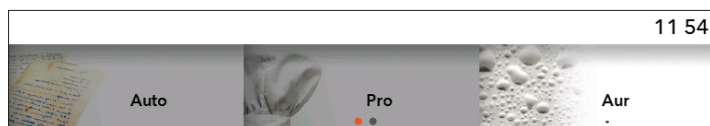
B) AURU OTSE LISAMINE

Auru otse lisamine toimub küpsetamisprotsessi ajal. Valige sümbol . Displeile ilmub hoiatus: „Kas soovite lisada aurü?“ Sümbol vilgub seni, kuni protsess on lõppenud. Aurü otse lisamist saab korrata kolmes etapis; seejärel aurü sümbol kaob.

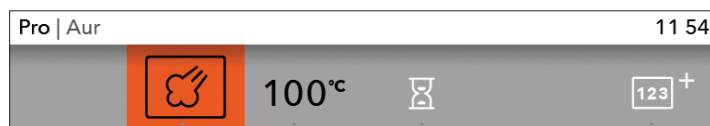
C) AURUKÜPSETAMINE (Aur – kiire ligipääs auruprogrammidele)



Kinnitage iga seadistus, vajutades NUPPU.



Pöörake **NUPPU** ja valige aururežiim. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



Valige oma põhiseadistused.

- 1 Süsteem
- 2 Ahju temperatuur
- 3 Küpsetamisaeg
- 4 Mitme-etapiline küpsetamine (vt peatükki MITME-ETAPILINE KÜPSETAMINE)

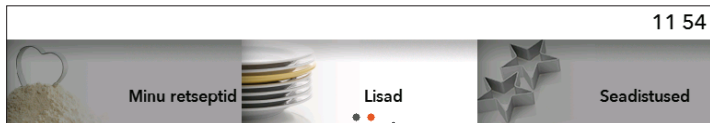


Kasutage eelsoojenduse funktsiooni, kui soovite ahju võimalikult kiiresti soojendada üles soovitud temperatuurini.

Täitke **veepaak** värske veega kuni MAKS. tähiseni. Kasutage köögiviljade, kala, liha ja kartulite küpsetamiseks AURUKOMPLEKTI – kui Te ei küpseta kastmes. Asetage aurukomplekt 2. juhikusse.

VAAKUMISSE PAKITUD (AURUKÜPSETAMINE)

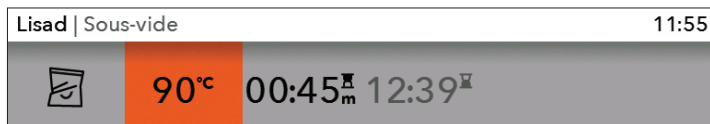
Maitsestage toitu ja sulgege see vaakumisse sulgemiseks ja vaakumisse pakitud küpsetamiseks sobivasse kotti. Asetage toitu sisaldav suletud kott perforeeritud plaadile ning asetage see keskmisele ahjuriilile.



Pöörake NUPPU ja valige põhimenüüs **Lisa**. Kinnitage oma valik. Nähtavale ilmub LISADE menüü.



Pöörake NUPPU ja valige **Vaakumisse pakitud**.



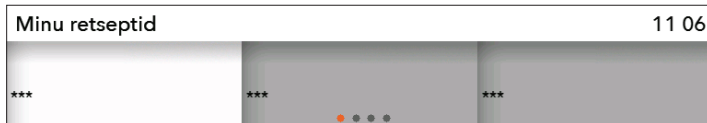
Valige küpsetamis-temperatuur ja -aeg. Küpsetage toitu pikka aega madalal temperatuuril (vt küpsetamistabelit).

Pärast küpsetamisprotsessi võtke toidust välja. Intensiivsema maitse saamiseks saab toidu kiiresti kuuma õliga üle kõrvetada.

Roog	Paksus (cm)	Temperatuuri ikoon (°C)	Küpsetusaeg (minutit)
LIHA			
Loomalihalõik, keskmiselt küps	3	60	150-180
Loomalihalõik, küps	3	70	140-170
Sealihalõik, keskmiselt küps	3	65	70-100
Sealihalõik, küps	3	70	70-100
Tallelihalõik, keskmiselt küps	2	60	90-120
Tallelihalõik, küps	2	70	70-100
Vasikalihalõik, küps	3	60	90-120
Kondita kanarind	3	65	90-120
Kondita pardirind	3	65	120-150
Kondita kalkunirind	3	65	180-210
Kalafilee	1	55	40-60
Kalalõik	2	55	40-60
Krevetid	/	60	30-40
Kaheksajalad, kombitsalised	/	85	180-240
Kammkarbid	/	60	40-60
Porgandid, tükeldatud/viilutatud	1	85	90-120
Kartul, kuubikuteks lõigatud	2	85	100-130
Spargel	/	85	50-70
Baklažaan	1	85	50-70
Puuviljad, tükid	/	70	90-120

D) OMA PROGRAMMI SALVESTAMINE (MINU REŽIIM)

Kui küpsetamisprotsess on lõppenud, ilmub nähtavale „Lõpp“ menüü. Oma seadistuste salvestamiseks ahju mällu valige  sümbol.



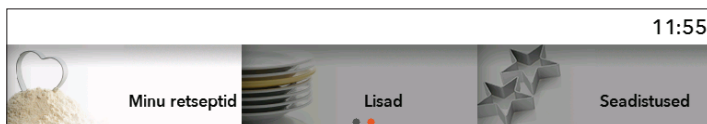
Keerake NUPPU ja valige põhimenüüst **Minu režiim**.



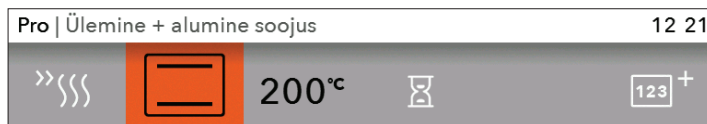
Mällu saate salvestada kuni 12 retsepti.



Keerake NUPPU ja nimetuse sisestamiseks kinnitage vastavad tähed. Vajaduse korral kustutage tähemärk noole abil; salvestage nimetus linnukesega.



Saate oma lemmikretseptid taastada, kui valite põhimenüüst **Minu retseptid**. Kinnitage oma valik NUPUGA.



Näidatakse eelseadistatud väärtusi, vajaduse korral saate neid muuta.

Kui programm oma lõppenud, ilmub nähtavale **Lõpp** menüü. Kui olete teinud muudatusi, saate need salvestada, kui valite . Valige sama nimetusega retsept. Displeile ilmub teade „**Programm kirjutatakse üle**“.

- Kinnitage valik, et salvestada retsept sama või uue nimetuse all.

- Võite ka oma valiku tühistada. Ilmub kuva, kus saate valida uue välja ja salvestada uue retsepti.

KÜPSETAMISE ALGUS

START/STOPP klahv hakkab vilkuma enne küpsetamisprotsessi käivitumist.

Käivitage küpsetamisprotsess, vajutades START/STOPP klahvi.

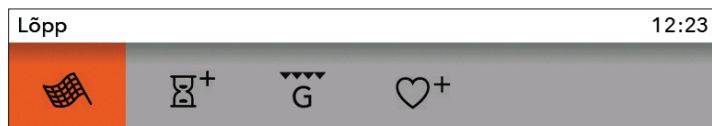
Küpsetamise ajal seadistuste muutmiseks vajutage ja pöörake NUPPU.



 Kui avate ukse küpsetamise ajal, küpsetusprotsess peatub. See jätkub, kui ukse uuesti sulgete. See peab toimuma kuni 3 minuti jooksul, vastasel juhul protsess lõpetatakse ning displeile ilmub „Lõpp“.

KÜPSETAMISE LÕPP JA AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Küpsetamisprotsessi lõpetamiseks vajutage START/STOPP klahvi ja hoidke seda natuke aega all.



Keerake NUPPU ja koos sümbolitega ilmub nähtavale menüü **Lõpp**.



Lõpp

Valige ikoon ja lõpetage küpsetamisprotsess. Displeil näidatakse põhimenüüd.



Lisage kestus

Küpsetamisaega saate pikendada, kui valite vastava ikooni. Saate määrata uue küpsetamise lõpuaja (vt peatükki TAIMERI FUNKTSIOONID – KESTUS).



Gratineeritud

Valige see sümbol, kui soovite pärast roa küpsetamist pealmist kihti pruunistada.

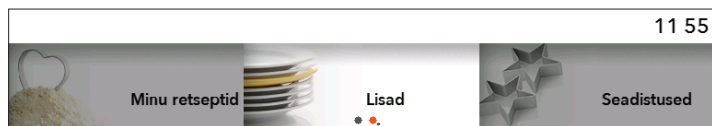


Lisage lemmikutesse

Saate salvestada valitud seadistused ahju mälli ja kasutada neid järgmine kord uuesti.

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

LISAFUNKTSIOONIDE VALIMINE



Keerake NUPPU ja valige põhimenüüst **Lisad**. Kinnitage oma valik. Näidatakse lisafunktsioonide menüüd.

 Mõned funktsioonid ei ole mõningate süsteemidega saadaval; sellistel juhtudel tuuakse kuuldavale helisignaal.

Aurupuhastus (aur-puhastus)

See programm muudab lihtsamaks ahju sisemusest plekkide eemaldamise.

(Vt peatükki PUHASTAMINE JA HOOLDUS.)

Ülessulatamine

Selles režiimis tsirkuleerib õhk ilma et küttekehad töötaksid. Töötab vaid ventilaator.

Seda kasutatakse külmutatud toidu (koogid, küpsedised, leib/sai ja saiakesed ning sügavkülmutatud puuviljad) aeglaseks ülessulatamiseks.

Valides sümboli, seadistage toiduliik, kaal, ülessulatusprotsessi algus- ja lõppaeg.

Kui ülessulutamise aeg on poole peal, tuleb tükid ümber keerata, neid segada ja need eraldada, juhul, kui need olid kokku külmunud.

Eelsoojendamine

Eelsoojendamist saab kasutada juba valmis küpsedatud toidu soojas hoidmiseks. Valige temperatuuri seadistamiseks sümbol ja eelsoojendamise algus- ja lõppaeg.

Taldrikusoojendus

Kasutage seda funktsiooni lauanõude (taldrikud, kruusid) eelsoojendamiseks enne nendel toidu serveerimist, et hoida toitu kauem soojana. Valides sümboli, saate seadistada temperatuuri ja soojendamise protsessi algus- ja lõppaja.

Regenereerimine

Seda küpsutamise režiimi saab kasutada juba valmis küpsedatud toidu eelsoojendamiseks. Kuna toitu eelsoojendatakse auruga, ei kaota see midagi oma kvaliteedist.

Maitse ja tekstuur säilivad sellistena, nagu toit oleks äsja küpsetatud. Samal ajal saab korraga eelsoojendada mitut rooga.

- Selle funktsiooniga saate valida regenereerimisprotsessi alguse ja lõpu.

Kiireelsoojendus

Kasutage seda funktsiooni, kui soovite võimalikult kiiresti soojendada ahju soovitud temperatuurini. Ei sobi toidu küpsetamiseks. Kui ahi soojeneb üles seadistatud temperatuurini, on soojendusprotsess lõppenud ja ahi on valmis valitud programmis töötamiseks.

Sabat

Selles režiimis seadistage temperatuur vahemikku 85 ja 180 °C ja seadistage sabati aeg (kuni 74 tundi). Pöördloenduse käivitamiseks vajutage START. Ahjus läheb tuli põlema. Kõik helid ja töö deaktiveeritakse, välja arvatud SISSE/VÄLJA klahv. Pärast lõppu saate oma seadistused salvestada.

 Elektrikatkestuse korral sabati režiim tühistatakse ja ahi naaseb lähteseisundisse.



Hoiatus: tootja ei vastuta sabati režiimi mittenõuetekohase kasutuse eest.

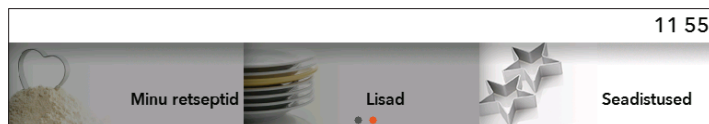
Vaakumisse pakitud

Seda kasutatakse vaakumis aeglaseks küpsetamiseks. Küpsetage aeglaselt vaakumisse suletud toitu madalal temperatuuril. Toit saab täiuslikuma maitse ja selles säilib rohkem vitamiine ja mineraale.

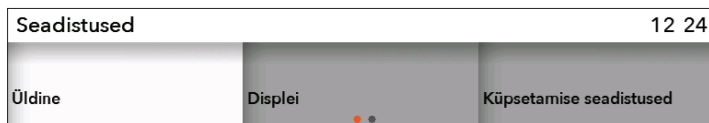
Lõpp	12:23
	

Keerake NUPPU, et näha sümbolite displeiga **Lõpp** menüüd.

ÜLDSEADISTUSTE VALIMINE



Keerake NUPPU ja valige põhimenüüst **Seadistused**. Kinnitage oma valik.



NUPPU keerates saate menüüs ringi liikuda. Kinnitage iga valik, vajutades NUPPU.

Üldine

Keel - valige keel, milles soovite displeil teksti näha.

Kuupäev - seadistage kuupäev, kui ühendate seadme esmakordselt vooluvõrku või kui seade on olnud pikemat aega vooluvõrgust lahti ühendatud (üle ühe nädala). Seadistage päev, kuu ja aasta.

Kellaaeg - kellaaeg tuleb seadistada, kui ühendate seadme esmakordselt vooluvõrku või kui seade on olnud pikemat aega vooluvõrgust lahti ühendatud (üle ühe nädala). Seadistage KELL - kellaaeg. Kellaaja väljas saate ka valida digitaalse või analoogse kella.

Heli - helisignaali tugevuse saab seadistada vaid, kui kellaaja funktsioon ei ole aktiveeritud (näidatakse vaid kellaaega).

Tugevus - saate valida kolme erineva tugevuse vahel.

Nuppude heli - saate selle aktiveerida või deaktiveerida.

Start/stopp heli - saate selle aktiveerida või deaktiveerida.

Displei

Menüüs saate seadistada:

Heledus - saate seadistada kolm erinevat taset.

Õõrežiim - seadistage ajavahemik, kui soovite, et displei hämarduks.

Seade ooterežiimi - displei lülitub automaatselt 1 tunni pärast välja.

Küpsetamise seadistused

Vee karedus

Katlakivi eemaldamine

Süsteem

Seadme informatsioon

Tehase seadistused

Ahju valgustus töö ajal - valgustus lülitatakse välja, kui avate küpsetamisprotsessi ajal ukse.

Ahju valgustus - ahju valgustus aktiveeritakse automaatselt, kui avate ukse või lülitate ahju sisse. Kui küpsetamisprotsess lõpeb, jääb valgustus põlema umbeks 1 minutiks. Saate valgustuse sisse või välja lülitada, vajutades valgustuse nuppu.



LAPSELUKK

See aktiveeritakse LAPSELUKU klahvi puudutades. Näidatakse teadet „Lapselukk SEES“. Lapseluku deaktiveerimiseks puudutage uuesti klahvi.



Kui lapselukk aktiveeritakse taimeri funktsiooni sidumata (näidatakse vaid kella), ei hakka küpsetusahi tööle. Kui lapselukk aktiveeritakse pärast taimeri funktsiooni seadistamist, töötab küpsetusahi tavapäraselt; siiski ei ole võimalik seadistusi muuta. Kui lapselukk aktiveeritakse, ei saa süsteemi ega lisafunktsioone muuta. Ainus võimalik muudatus on küpsetamisprotsessi lõpetamine. Lapselukk jääb aktiivseks pärast küpsetusahju välja lülitamist. Uue süsteemi valimiseks tuleb lapselukk kõigepealt deaktiveerida.



MINUTIHOIDJA SEADISTAMINE

Minutihoidja saab eraldi seadistada küpsetusahju tööst sõltumata. See aktiveeritakse klahvi vajutades. Maksimalne seadistus on 10 tundi. Kui seadistatud aeg saab täis, tuuakse kuuldavale helisignaal, mille saab välja lülitada, kui vajutate mis tahes klahvi, või see lülitatakse automaatselt välja ühe minuti pärast.



Pärast elektrikatkestust või seadme väljalülitamist säilitatakse kõik lisaseadistused.

KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

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

Kirjeldatud informatsioon kehtib ühel tasandil küpsetamise kohta.

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

Küpsetusajad on ligikaudsed ja võivad erinevatel tingimustel muutuda.

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

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

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

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

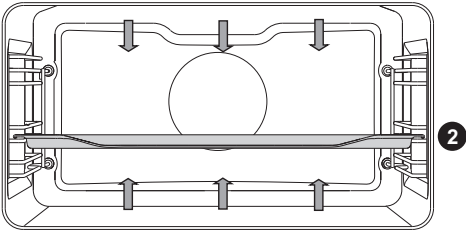
Lülitage ahi umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu välja, et säästa energiat akumuleeritud soojust kasutades.

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



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

ÜLEMINE + ALUMINE SOOJUS



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

Liha röstimine

Kasutage emailitud, karastatud klaasist, savist või malmist panne või plaate. Roostevabast terasest plaadid ei ole sobilikud, kuna need peegeldavad tugevalt soojust.

Röstimise ajal tagage piisav niiskus, et hoida ära liha põhja kõrbemine. Keerake liha röstimise ajal. Kui katate prae kinni, jääb see mahlasem.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad	1500	1	180-200	90-120
Sea õlatükk	1500	1	180-200	110-140
Searulaad	1500	2	180-200	90-110
Rostbiif	1500	1	170-190	120-150
Vasikarulaad	1500	2	180-200	80-100
Talle välisfilee	1500	1	180-200	60-80
Küülik	1000	2	180-200	50-70
Hirvekoot	1500	1	180-200	90-120
Liharullid	/	2	180-200	15-30
KALA				
Hautatud kala	200 g/tk	2	190-210	40-50

Kondiitritoote küpsetamine:

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

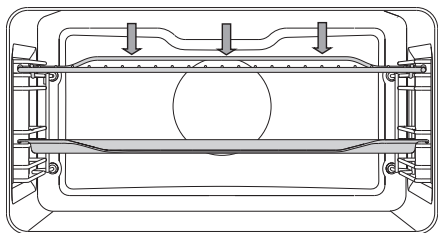
Toidu tüüp	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KÜPSETISED			
Sai, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Tatral Leib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Täisteraleib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rukkileib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltaleib, 1 kg *	2	180-190	50-60
Magus suflee	2	170-190	40-50
Kuklid *	2	190-210	20-30
Pähklikook	1	170-180	50-60
Biskviitkook *	1	160-170	30-40
Makroonid	2	130-150	15-25
Köögiljakuklid	2	190-200	25-35
Puuviljakuklid	2	190-200	25-35
Väikesed pärmitaignast küpsetised	2	200-210	20-30
Kapsapirukad *	2	190-200	25-35
Puuviljakook	1	130-150	80-100
Meringue küpsised	2	80-90	110-130
Moositäidisega saiakeed (Buchtel)	2	170-180	30-40

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.

SUUR GRILL, GRILL



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

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

Maks. lubatud temperatuur: 230°C

Eelsoojendage infrapuna(grill)küttekeha viis minutit.
Jälgige küpsetamisprotsessi kogu aeg.

Liha võib kiiresti põhja kõrbedada, kuna temperatuur on kõrge!
Grillküttekehaga röstimine sobib praevorstide, lihatükkide ja kala (lõigud, viilud, lõhelõigud jms) krõbe- ja madala rasvasisaldusega küpsetamiseks või leiva/saia röstimiseks.

Otse restil grillimise korral määrige rest kokku õliga, et liha ei jääks selle külge kinni, ning pange see 4. juhikusse. Pange tilgaalus 1. või 2. juhikusse. .

Plaadil grillimise korral tagage piisav niiskus, et liha põhja ei kõrbeks. Keerake liha grillimise ajal.

Pärast igakordset grillimist puhastage küpsetusahi ja tarvikud.

Grillimistabel - väike grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, pooltoores	180 g/tk	3	230	20-25
Sea kaelakarbonaad	150 g/tk	3	230	25-30
Kotletid/steigid	280 g/tk	3	230	30-35
Grillvorstid	70 g/tk	3	230	20-25
RÖSTITUD LEIB				
Röstitud	/	3	230	5-10
Lahtised võileivad	/	3	230	5-10

Grillimistabel – suur grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, pooltoores	180 g/tk	3	230	10-15
Biifsteek, küps	180 g/tk	3	230	15-20
Sea kaelakarbonaad	150 g/tk	3	230	15-20
Kotletid/steigid	280 g/tk	3	230	20-25
Vasika eskalopp	140 g/tk	3	230	15-20
Grillvorstid	70 g/tk	3	230	10-20
Pikkpoiss	150 g/tk	3	230	15-20
KALA				
Lõhesteigid/fileed	200 g/tk	3	230	15-20
RÖSTITUD LEIB				
6 viilu leiba	/	3	230	1-4
Lahtised võileivad	/	3	230	2-5

Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.

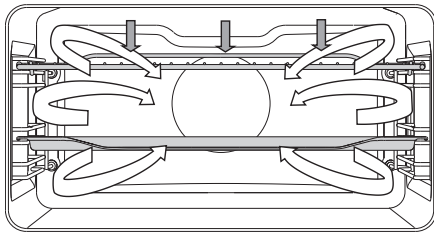
Kui küpsetate forelli, patsutage kala paberrätikuga kuivaks. Maitsestage kala seest, pintseldage väljast üle õliga ja asetage restile. Ärge keerake kala grillimisel ümber.



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.

SUUR GRILL + VENTILAATOR



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

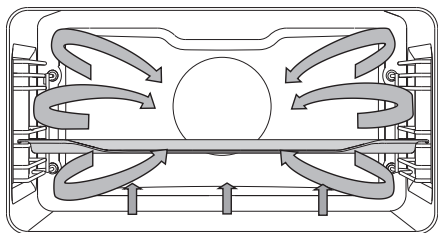
4

2

(Vt GRILLIMISE kirjeldust ja nõuandeid.)

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Part	2000	1	180-200	90-110
Seapraad	1500	1	170-190	90-120
Sea õlatükk	1500	1	160-180	100-130
Pool kana	700	1	190-210	50-60
Kana, 1,5 kg	1500	1	200-220	60-80
Hakkliha	1500	1	160-180	70-90
KALA				
Trout	200 g/tk	2	200-220	20-30

KUUM ÕHK + ALUMINE SOOJUS

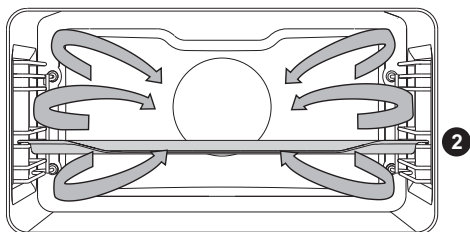


Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

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

Toidu tüüp	Tasand (põhjust)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Juustukook, muretaigna põhjal	2	160-170	60-70
Pitsa *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, muretaigna põhjal	1	200-210	50-60
Õunastruudel, filotaignast	2	180-190	50-60

KUUM ÕHK



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

Liha röstimine:

Kasutage emailitud, karastatud klaasist, savist või malmist panne või plaate.

Roostevabast terasest plaadid ei ole sobilikud, kuna need peegeldavad tugevalt soojust.

Röstimise ajal tagage piisav niiskus, et hoida ära liha põhja kõrbemine. Keerake liha röstimise ajal. Kui katate prae kinni, jääb see mahlasem.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Seapraad kamaraga	1500	1	170-190	90-120
Kana, terve	1500	2	180-200	70-90
Part	2000	1	170-190	120-150
Kana rinnak	1000	2	190-210	50-60
Täidetud kana	1500	1	190-210	110-130

Küpsetised

Soovitatakse küpsetusahju eelsoojendada.

Väikseid küpsetisi võib küpsetada madalatel plaatidel mitmel tasandil (2. ja 3.) korraga.

Pidage meeles, et erinevate küpsetusplaatide puhul võib küpsetusaeg olla erinev.

Võimalik, et ülemine plaat on vaja alumisest varem eemaldada.

Asetage küpsetusplaadid alati restile; kui kasutate kaasasolevat küpsetusplaati, eemaldage rest.

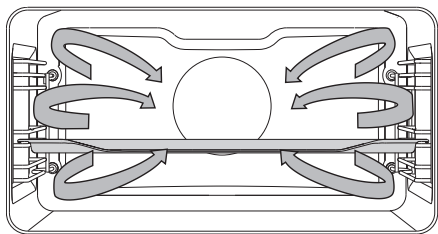
Väiksed küpsetised peavad olema ühepaksud, et need küpseksid ühtlaselt pruuniks.

Toidu tüüp	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KÜPSETISED			
Biskviitkook	1	160-170	30-40
Muretaignakook	2	170-180	25-35
Ploomikook	1	160-170	30-40
Rullbiskviit *	2	170-180	15-25
Puuviljakook, muretaigna põhjal	1	170-180	50-70
Challah (punutud pärmitaignast kukkel)	2	170-180	35-50
Õunastruudel	2	180-190	50-60
Pitsa *	2	210-220	15-20
Muretaignaküpsised *	2	160-170	15-25
Küpsised, vormitud *	2	150-160	20-30
Väikesed koogid *	2	150-160	20-30
Koogikesed, hapendatud taignast	2	180-190	20-35
Koogikesed, filotaignast	2	180-190	20-30
Kreemitäidisega küpsetised	2	190-200	25-45
KÜLMUTATUD TOOTED			
Õuna ja kodujuustutäidisega struudel	2	180-190	55-70
Pitsa *	2	190-200	20-35
Friikartulid, ahjuvalmid	2	210-220	25-40
Kroketid, eelküpsetatud	2	210-220	20-35



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ÖKO KUUM ÕHK



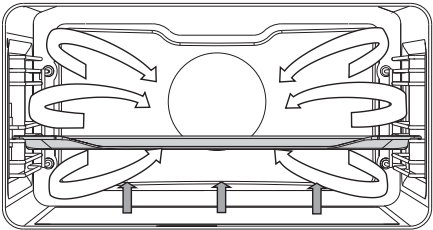
Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Küpsetusahju sisekambri tagaseinale paigaldatud ventilaator kindlustab, et kuum õhk pöörleb pidevalt ümber liha, köögiviljade või pagaritoodete.

Toidu tüüp	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA			
Seapraad, 1 kg	1	200-210	110-130
Seapraad, 2 kg	1	200-210	130-150
Veisepraad, 1 kg	1	210-220	100-120
KALA			
Terve kala, 200 g/tk	2	200-210	40-50
Kalafilee, 100 g/tk	2	210-220	25-35
KÜPSETISED			
Pressitud küpsised	2	180-190	20-30
Väikesed tassikoogid	2	190-200	30-35
Rullbiskviit	2	200-210	15-25
Puuviljakook, muretaigna põhjal	1	190-200	55-65
KÖÖGIVILJAD			
Gratineeritud kartulid	2	190-200	40-50
Lasanje	2	200-210	45-55
KÜLMUTATUD TOOTED			
Friikartulid, 1 kg	2	230-240	35-45
Kanamedaljonid, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Kalapulgad, 0.6 kg	2	220-230	30-40



Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

ALUMISE SOOJUS + VENTILAATOR



2

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

KONSERVEERIMINE

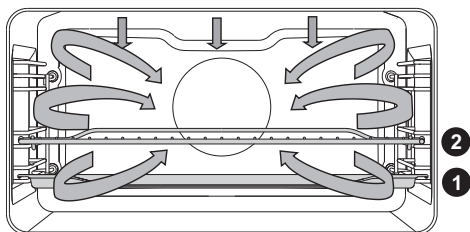
Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermetatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

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 (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Temperatuur keema hakates	Seismisaeg ahjus (min)
PUUVILJAD					
Maasikad (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
Luuviljalised (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
Puuviljapüree (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
KÖÖGIVILJAD					
Marineeritud kurgid (6×1 l)	2	180	40-60	lülitub välja	20-30
Oad/porgandid (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

RÖSTIMINE



Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za vse vrste mesa.

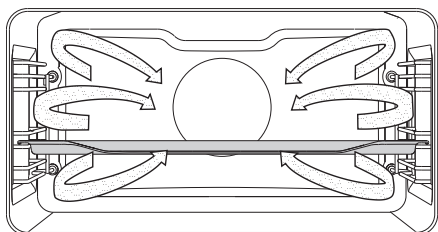
Automaatse küpsetamise režiimis töötab ülemine küttekeha koos grillimise küttekeha ja ümara küttekehaga. Seda kasutatakse igat tüüpi liha küpsetamiseks.

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 (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Südamiku temperatuur (°C)
Veisesise- filee	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Kana, terve	1500	2	180-200	65-85	85-90
Kalkun	4000	2	170-190	150-180	85-90
Seapraad	1500	2	170-190	100-120	70-85
Pikkpoiss	1000	2	170-190	50-65	80-85
Vasikaliha	1000	2	170-190	70-90	75-85
Lambaliha	1000	2	180-200	50-70	75-85
Hirveliha	1000	2	180-200	60-90	75-85
Terve kala	1000	2	170-190	40-50	75-85
Kanakoivad	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

KUUM ÕHK KOOS AURUGA



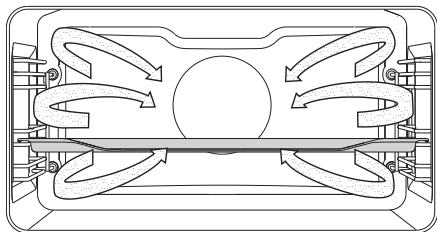
Vesi juhitakse läbi aurugenetaatori ja ahju sisemusse siseneb see auruna. Täiendavalt töötab ümar küttekeha koos ventilaatoriga, mis paneb kuuma õhu ja auru ahjus ringlesma.



Täitke veepaak värskveega.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Auru intensiivsus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Veiseliha/koot	1000	1	1	170-190	80-110
Veiseliha/sisefilee	1000	1	2	180-200	50-70
Vasikaliha/koot	1000	1	1	180-200	80-110
Lambaliha	1000	1	1	180-200	60-90
Linnuliha/terve	1500	1	1	180-200	65-85
Linnuliha/rinnak	1000	2	3	180-200	50-60
Sealiha/filee	1000	1	2	180-200	50-70
Kala	200 g/tk	2	2	190-210	25-35
Kartulid	1000	2	1	190-210	45-60
Kartulid brokkoliga	1000	2	2	180-200	35-50

AUR



Vesi juhitakse läbi aurugenetaatori ja ahju sisemusse siseneb see auruna.



Täitke veepaak värske veega.

Liha

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Hapukapsas vorstiga	700	3	100	30-40
Biifsteek	1000	3	100	40-50
Kana rinnak	1000	3	100	20-30
Krevetid	1000	3	100	20-30
Kalafileed	500	3	80	15-20
Kalasteigid	500	3	80	20-25
Terve kala	400	3	100	20-30
Merekarbid	1000	3	100	15-20
Viinerid	1000	3	85	10-15

Köögiviljad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Suhe toiduga:ve-delik	Tasand (põhjast)	Tempera-tuur (°C)	Küpsetus-aeg (min)
Oakaunad	500	/	3	100	50-60
Oad	500	1:2	2	100	80-90
Herned	500	/	3	100	20-25
Lillkapsas - terve	500	/	3	100	20-30
Lillkapsas - tükeldatud	500	/	3	100	15-20
Brokkoli - terve	500	/	3	100	15-25
Brokkoli - tükeldatud	500	/	3	100	15-20
Porgandid - terved	500	/	3	100	20-30
Porgandid - tükeldatud	500	/	3	100	15-25
Mais	500	/	3	100	20-30
Kikerherned	500	1:2	2	100	70-80
Fenkol	500	/	3	100	15-25
Nuikapsas	500	/	3	100	20-30
Punapeet - terve	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Punasigur	500	/	3	100	15-20
Rooskapsas	500	/	3	100	15-25
Spargel	500	/	3	100	15-25
Spinat	500	/	3	100	5-10
Lehtpeet	500	/	3	100	15-20
Erinevad köögiviljad	1000	/	3	100	20-30
Kapsas	500	/	3	100	30-40
Hiinakapsas	500	/	3	100	25-35
Bakalzaanid	500	/	3	100	15-20
Kabatšokid	500	/	3	100	10-15
Kartulid, terved	500	/	3	100	30-40
Kartulid, viilutatud	500	/	3	100	25-35

Pasta/riis/teraviljad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Suhe toiduga:ve-delik	Tasand (põhjast)	Tempera-tuur (°C)	Küpsetus-aeg (min)
Valge riis	200	1:2	2	100	25-35
Pruun riis	200	1:2	2	100	60-70
Risotto	Retsept	1:2	2	100	30-40
Pasta	200	1:2	2	100	15-25
Täisterapasta	200	1:2	2	100	15-25
Hirss	250	1:1	2	100	25-35
Klimbid	500	/	3	100	15-25
Pelmeenid	500	/	3	100	15-25
Tortelliinid	500	/	3	100	20-30
Kuskuss	500	1:1	2	100	15-20
Ravioolid	500	/	3	100	15-20

Magustoidud

Toidu tüüp	Kaal (g)	Suhe toiduga:ve-delik	Tasand (põhjast)	Tempera-tuur (°C)	Küpsetus-aeg (min)
Šokolaadi sulata-mine *	200	/	2	50	20-30
Želatiini leotamine/sulatamine *	1 pakk	/	2	50	15-20
Riisipuding	Retsept	1:4	2	100	30-40
Taigna hapenda-mine	Retsept	/	2	40	25-35
Karamelli kreem	Retsept	/	2	100	40-50

* Katke konteiner alumiiniumpaberiga

Munaroad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Poolpehmed munad	200	2	100	10-15
Kõvakskeedetud munad	200	2	100	15-20
Pošeeritud munad	200	2	100	13-17
Munapuder	200	2	100	10-15
Omelett peekoniga	Retsept	2	100	15-20

Puuviljad

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Õunaviilud	500	3	100	5-15
Aprikoosiviilud	500	3	100	5-15
Kirsid	500	3	100	10-15
Karusmarjad	500	3	100	5-15
Pirn - tükkidena	500	3	100	5-15
Ploomid	500	3	100	5-15
Rabarber	500	3	100	5-15
Nektariinid	500	3	100	5-10

Sulatamine

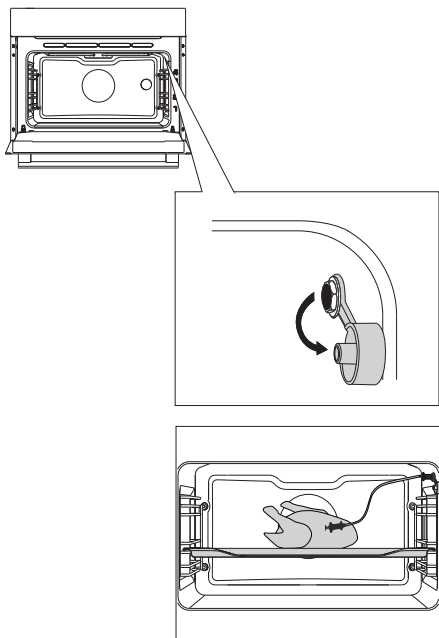
Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (põhjast)	Temperatuur (°C)	Sulatusaeg (min)
Külmutatud liha	500	2	50	40-50
Külmutatud linnuliha	1500	2	50	50-60
Külmutatud kala, 200 g /tk	1000	2	50	35-45
Külmutatud puuvili	500	2	50	10-20
Külmutatud valmistoidud	1000	2	60	45-60



Ahju sisemuse kuivatamiseks, lülitage tööle kuum õhk koos alumise küttekehaga  temperatuuril 170 °C 15 minutiks. Peale programmi lõppemist jätke ahju uks vähemalt kaheks minutiks lahti, et aur välja lasta ja ahi saaks seest kuivada.

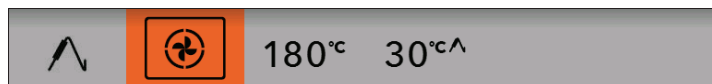
Küpsetamine lihaanduriga (sõltuvalt seadme mudelist)

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 eesmisel ülemises nurgas).

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



Valige süsteem
(näide: kuum õhk).

Displeil näidatakse eelseadistatud temperatuuri ja termomeetri temperatuuri. Seadistage küpsetamissüsteem ja -temperatuur ning roa lõpptemperatuur. Puudutage START klahvi.

⚡ Kepimo proceso metu ekrane pakaitomis bus rodoma esama ir nustatyta orkaitės temperatūra. Naudojimo metu temperatūrą galima reguliuoti. Kai pasiekiami nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai. Ekrane pasirodys laikrodis.

Baigus kepimo procesą, pakeiskite mėsos zondo lizdo apsauginį gaubtelį.

Degrees of doneness for meat / liha valmidustase kraadides

LIHA TÜÜP	Südamiku temperatuur (°C)
VEISELIHA	
Toores	40-45
Pooltoores	55-60
Keskmine	65-70
Küps	75-80
VASIKALIHA	
Küps	75-85
SEALIHA	
Keskmine	65-70
Küps	75-85
TALLELIHA	
Küps	79
LAMBALIHA	
Toores	45
Pooltoores	55-60
Keskmine	65-70
Küps	80
KITSELIHA	
Keskmine	70
Küps	82
LINNULHA	
Küps	82
KALA	
Küps	65-70



Kasutage ainult teie ahju jaoks mõeldud andurit. Veenduge, et andur ei puutuks küpsetamise ajal vastu küttekeha. Pärast küpsetamist on andur väga kuum. Olge ettevaatlik, et end mitte põletada.

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE



Enne, kui hakkate seadet puhastama, ühendage see vooluvõrgust lahti ja laske sellel maha jahtuda.

lapsed ei tohi ilma nõuetekohase järelevalveta seadet puhastada ega hooldada!

Alumiiniumpinnad

Alumiiniumpindu tuleb puhastada mitteabrasiivsete vedelate puhastusvahenditega, mis on ette nähtud selliste materjalide puhastamiseks.

Kandke puhastusvahendit niiskele lapile, puhastage pind ja loputage veega.

Ärge pange puhastajat otse pinnale.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastajaid või abrasiivseid käsnu.

Märkus: pind ei tohi kokku puutuda küpsetusahju puhastuspihustitega; see võib põhjustada nähtavaid ja püsivaid kahjustusi.

Roostevabast terasest esipaneelid

(olenevalt mudelist)

Puhastage pinda leebe puhastiga (seebivesi) ja pehme mitteabrasiivse käsna.

Pinnakahjustuste ärahoidmiseks ärge kasutage abrasiivseid või lahusteid sisaldavaid puhasteid.

Värvitud ja plastpinnad

(olenevalt mudelist)

Ärge kasutage kunagi abrasiivseid puhasteid või käsnu, alkoholi sisaldavaid puhasteid või puhast alkoholi nuppude, käepidemete, märgiste ja andmesildi puhastamiseks.

Eemaldage plekid kohe, kasutades pehmet lappi ja vedelaid puhastusvahendeid. Võite ka kasutada spetsiaalselt seda tüüpi pindade puhastamiseks ette nähtud puhasteid. Sellisel juhul järgige tootja juhiseid.



Alumiiniumpinnad ei tohi kunagi puutuda kokku küpsetusahju puhastuspihustitega, kuna need põhjustavad nähtavaid ja püsivaid kahjustusi.

AHJU TAVAPÄRANE PUHASTAMINE

Küpsetusahju sees tugeva mustuse puhastamiseks võite kasutada tavapära­st puhastusprotseduuri (kasutades puhasteid või küpsetusahju pihustit). Pärast sellist puhastust eemaldage korralikult veega puhastijäägid.

Puhastage küpsetusahju ja tarvikuid pärast igakordset kasutust, et mustus ei kõrbeks pinna külge. Lihtsaim viis rasva eemaldamiseks on kasutada sooja seebivett veel siis, kui küpsetusahi on soe.

Tugeva mustuse ja rasva korral kasutage tavapäraseid küpsetusahju puhasteid. Peske küpsetusahju korralikult puhta veega, et eemaldada kõik puhastijäägid. Ärge kasutage kunagi agressiivseid puhasteid, abrasiivseid puhasteid, abrasiivseid käsnu, pleki- ja rooste-eemaldeid jms.

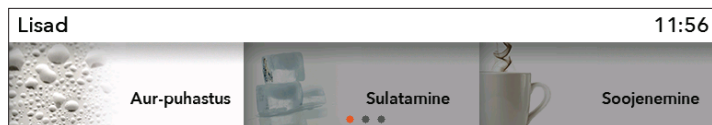
Puhastage tarvikuid (küpsetuspaberid ja -plaadid, restid jms) kuuma veega ja puhastusvahendiga.

Küpsetusahi, küpsetusahju sisekamber ja küpsetusplaadid on kaetud spetsiaalse emailiga sileda ja vastupidava pinna tagamiseks. Spetsiaalne kattekiht muudab toatemperatuuril puhastamise lihtsamaks.

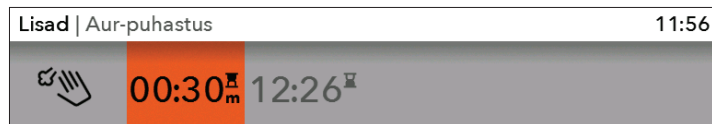
AURUPUHASTUSE PROGRAMM (AURUPUHASTUS)

Enne puhastusprogrammi käivitamist eemaldage küpsetusahju sisekambrist kogu suur mustus ja toidujäägid.

Täitke veepaak veega ja seadistage aurupuhastuse programm.



Valige põhimenüüs Lisa ja **Aurupuhastus**. Kinnitage seadistus, vajutades NUPPU.



Vajutage START klahvi.

 Kui programm on lõppenud, laske küpsetusahjul piisavalt maha jahtuda, et saaksite küpsetusahju sisemust ohutult pühkida.

Kui programm on lõppenud, on küpsetusahju emailitud seintel olevad plekid pehmemad, mis võimaldab lihtsamini puhastada. Pühkige plekid ära niiske lapiga.

 Kui puhastamisprotsess ei ole edukas (eriti tugeva mustuse korral), korrake seda.



Kasutage puhastusprogrammi pärast seda, kui ahi on täielikult maha jahtunud.

AURUTUSSÜSTEEMI PUHASTAMINE

Puhastamine sõltub veekareduse tasemest.

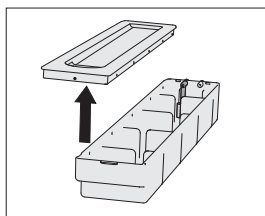
Veekaredus	°N	Testribal olevate värvitriipude arv
Pehme	0-3 dH	4 rohelist triipu
Kergelt kare	3-7 dH	1 punane triip
Keskmiselt kare	7-14 dH	2 punast triipu
Kare	14-21 dH	3 punast triipu
Väga kare	>21 dH	4 punast triipu

Soovitame kasutada katlakivi eemaldusvahendit, kuna see tagab aurutussüsteemi puhastamises kvaliteetse tulemuse.

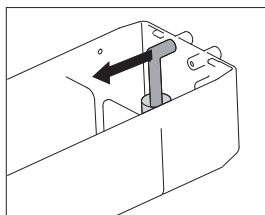
1. Lisage katlakivi eemaldusvahend veepaaki.
2. Toimub katlakivi eemaldamine.
3. Katlakivi eemaldusprotsess on valmis. Palun eemaldage vedelik, loputage veepaak ja lisage puhas vesi loputusprotsessiks.
4. Loputamine on lõppenud. Puhastage paak ja pühkige ahi üle.
Samuti puhastage filter (vt peatükk FILTRI PUHASTAMINE)

FILTRI PUHAŠTAMINE

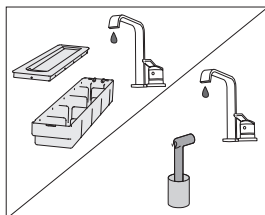
Alati kui puhastatu veepaaki või eemaldate katlakivi, puhastage ka filter.



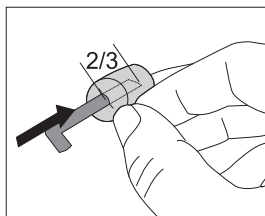
1 Avage veepaagi kate.



2 Eemaldage sissevoolutoru torukinnitusest.



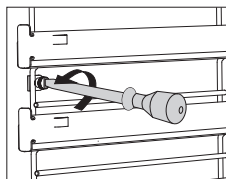
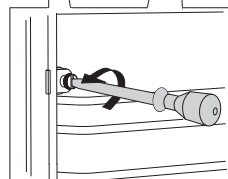
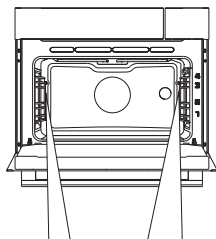
3 Puhastage sissevoolutoru koos filtriga jooksva vee all. Loputage filter nii, et selles poleks ühtegi nähtavat osakest. Sellega tagate, et seade töötaks korrektselt ja säilitaks värsket maitset ja lõhna hästi.



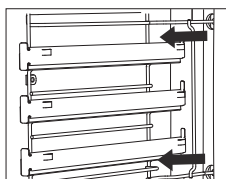
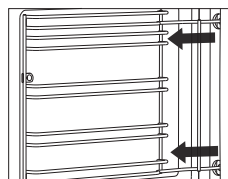
💡 Kui vahfilter on lahti sissevoolutoru küljest, siis lükake see tagasi kahe kolmandiku ulatuses kogu vahu pikkusest.

TRAAT- JA TELESKOOPILISTE PIKENDUSJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



1 Keerake lahti kruvi.

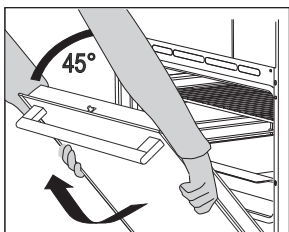
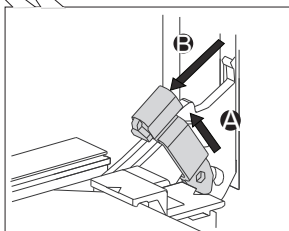
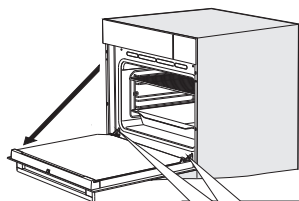


2 Eemaldage juhikud ahju tagaseinas olevatest avadest.



Peale puhastamist keerake juhikuid hoidvad kruvid taas kruvikeerajaga kinni.

AHJU UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE



1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).

2 Tõstke kergelt kahte hoidikut ja tõmmake enda poole.

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

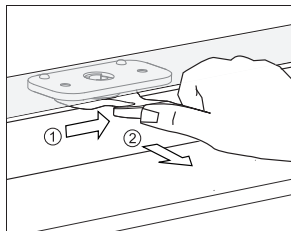


Ukse tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Kui uks ei avane või ei sulgu korralikult, siis kontrollige kas hinged paiknevad hinge pesadega samal joonel.



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

UKSE LUKK (olenevalt seadme mudelist)



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



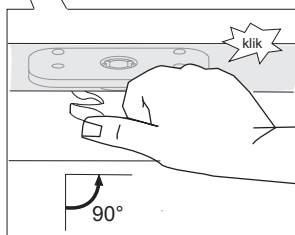
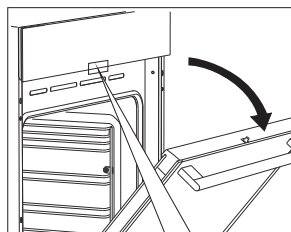
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

UKSE LUKU AKTIVEERIMINE JA DEAKTIVEERIMINE

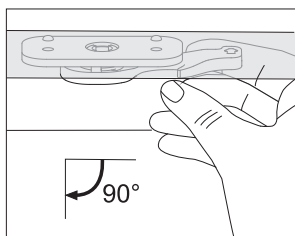


Ahi peab olema täielikult maha jahtunud.

Kõigepealt avage uks.



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



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

SUJUV UKSE AVANEMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

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

SUJUV UKSE SULGEMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

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

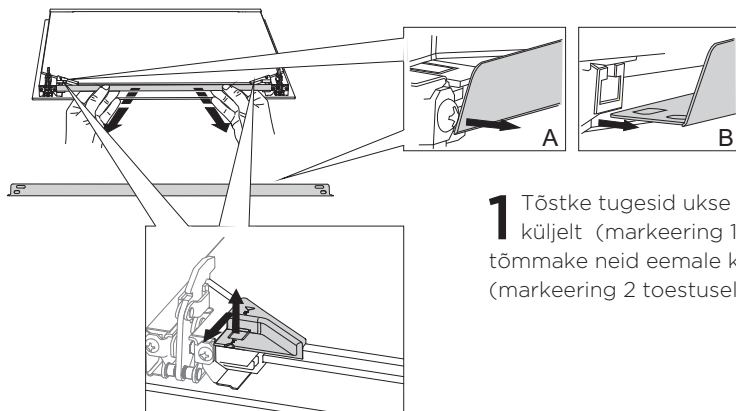


Kui ukse sulgemiseks kasutatakse jõudu, väheneb sellega süsteemi efekt või turvalisus.

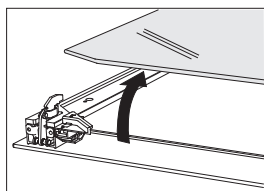
AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

Küpsetusahju ukse klaasakent saab puhastada seestpoolt, kuid uks tuleb kõigepealt eemaldada.

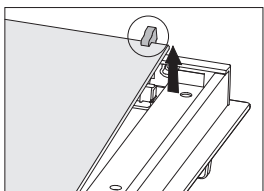
Eemaldage küpsetusahju uks (vt peatükki KÜPSETUSAHJU UKSE EEMALDAMINE JA ASENDAMINE).



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



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



3 Kolmanda klaasakna eemaldamiseks (vaid mõningate mudelite puhul) tõstke seda ja eemaldage see. Eemaldada tuleb ka klaasakna kummitihendid.

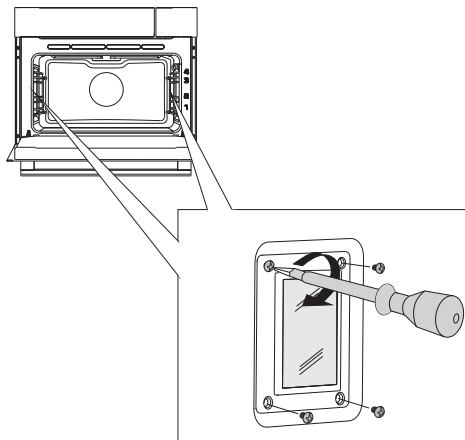


Klaaspaneeli tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Märgistused (poolring) uksele ja klaaspaneelil peavad kattuma.

LAMBI VAHETAMINE

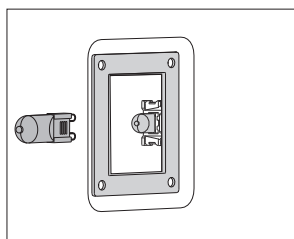
Lambipirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne lambipirni vahetamist eemaldage küpsetuspannid, rest ja juhikud.

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



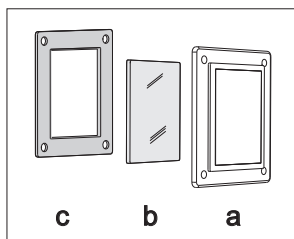
- 1** Sirgeotsalise kruvikeerajaga vabastage lambikate ja eemaldage see.

MÄRKUS: Olge ettevaatlik, et te ei kriimustaks emailkatet.



- 2** Eemaldage halogeenlamp.

 Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.



 Kaanel on tihend, mida ei tule eemaldada. Ärge eemaldage kattelt tihendit. Tihend peab asetsema korrektselt ahjuseinas.

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 weakood (E1, E2, E3 jne).	Elektroonikamoodulis on tekkinud tõrge. Eemaldage seade mõneks minutiks vooluvõrgust. Seejärel taasühendage ja seadistage kellaeg. Kui veateade on endiselt kuvatud, kutsuge hooldustehnik.
Ahju sees on sädemed.	Kontrollige, et kõikide lapmide katted on tihedalt paigas ja traatjuhikutele on paigaldatud vahetükid. Kontrollige, et juhikud on korrektselt seadmesse paigaldatud.

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.

gorenje⁺



794621