ET

ELEKTRIAHJU
DETAILNE KASUTUSJUHEND

Classico

www.gorenje.com

Täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

See üksikasjalik juhend on seadmega kaasas, et muuta selle kasutamine lihtsaks. Juhend võimaldab teil õppida oma uut seadet kasutama nii kiiresti kui võimalik.

Veenduge, et teie seade pole transpordi käigus saanud vigastada. Kui leiate transpordil tekkinud vigastusi, palun võtke koheselt müüjaga, kellelt Te seadme ostsite, ühendust või kohaliku laoga, kust seade tarniti. Telefoninumbri leiate arvelt või saatelehelt.

Juhendid paigaldamiseks ja ühendamiseks on lisatud eraldi.

Kasutusjuhendid on saadaval ka meie veebilehel:

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

Tähtis informatsioon

Soovitus, märkus

SISUKORD

TUTVUSTUS

4 OLULISED OHUTUSJUHISED

5 Enne ahju ühendamist

6 ELEKTRIAHI

10 Juhtseade
11 Tehnilised andmed

SEADME ETTEVALMISTUS ESMAKORDSEKS KASUTAMISEKS

12 ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

TOIDU-VALMISTAMISE ETAPID

13 TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI ETAPID (1 - 4)

13 Etapp 1: KÜPSETUSSÜSTEEMI VALIMINE
15 Etapp 2: SEADISTUSTE VALIMINE
18 Etapp 3: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE
18 Etapp 4: AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

19 KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

34 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

35 Ahju tavapärane puhastamine
36 Aqua clean funktsiooni kasutamine ahju puhastamiseks
37 Väljatõmmatavate teleskoopjuhikute eemaldamine ja puhastamine
38 Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine (olenevalt seadme mudelist)
41 Ahju ukse klaaspaneeli eemaldamine ja paigaldamine
42 Lambi vahetamine

TÕRKEOTSING

43 TÕRKEOTSINGU TABEL

44 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT OHUTUSJUHISEID JA SÄILITAGE NEED HILISEMAKS KASUTAMISEKS.

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

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

HOIATUS: Juurdepääsetavad osad 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 metallkäsnasid (vastavalt seadmele), kuna need võivad pinda kahjustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

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

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

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

Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

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

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

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

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

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

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

Ärge tõstke seadet käepidemest üles.

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

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

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

ENNE AHJU ÜHENDAMIST:

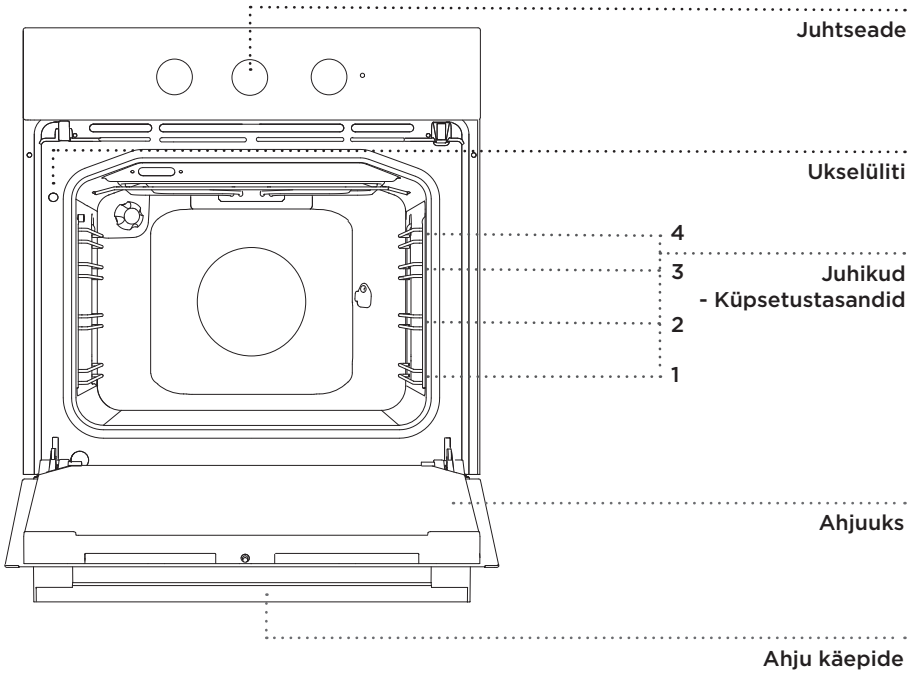
Lugege hoolikalt juhiseid enne seadme ühendamist. Garantii ei hõlma seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud remonti või mis tahes garantiinõuet.

789086

ELEKTRIAHI

(AHJU JA SEADME KIRJELDUS – SÕLTUVALT MUDELIST)

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



MÄRGUTULED

Punane märgutuli põleb, kui ahju küttekehad on aktiivsed. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, lülitub punane märgutuli välja.

Peale funktsiooni valimist valgustatakse valikuketta nupp.

Ahju valgustus lülitatakse automaatselt sisse iga kord, kui valite küpsetusviisi.

TRAATJUHIKUD

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

VÄLJATÕMMATAVAD TELESKOOPJUHIKUD

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

AHJU UKSE LÜLITI

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

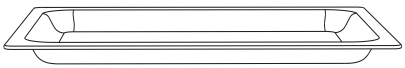
JAHUTUSVENTILAATOR

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

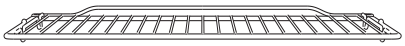
JAHUTUSVENTILAATORI PIKENDATUD TÖÖTAMINE

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

AHJU VARUSTUS JA TARVIKUD (sõltuvalt mudelist)

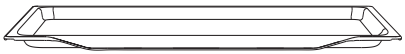


KLAASIST KÜPSETUSPANNI kasutatakse toiduvalmistamiseks kõikidel viisidel. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.

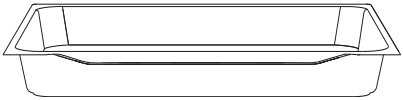


RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või –pannidele.

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



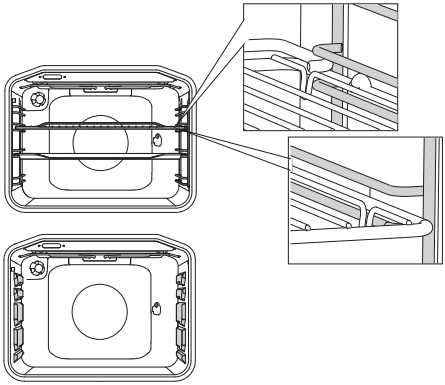
MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks.



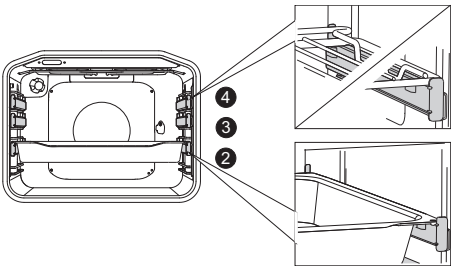
SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse liha või niiskete pagaritoodete küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumispannina.

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

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



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



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

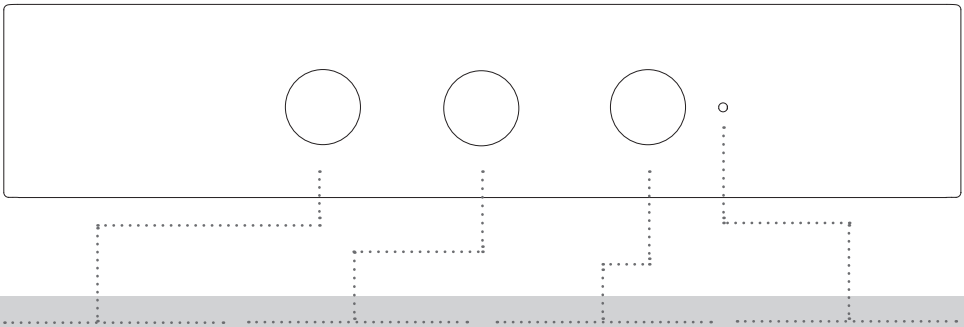
Sulgege ahju uks peale alles peale seda, kui teleskoopjuhikud on täielikult ahju sisse lükatud.

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

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

789086

JUHTSEADE



1 KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP

2 PROGRAMMEERITAV TAIMER

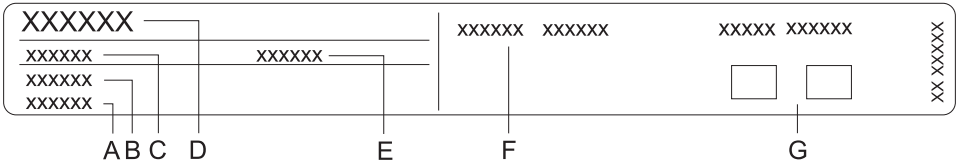
3 AHJU TEMPERATUURI REGULEERI-MISE NUPP

4 AHJU VALGUSTUSE NUPP

PUNANE MÄRGUTULI põleb, kui ahju küttekehad on aktiivsed. Kui valitud temperatuur on saavutatud, lülitub punane märgutuli välja.

TEHNILISED ANDMED

(SÕLTUVALT MUDELIST)



A Seerianumber
B Kood
C Mudel
D Tüüp
E Kaubamärk
F Tehnilised andmed
G Ühilduvustähised ja sümbolid

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

789086

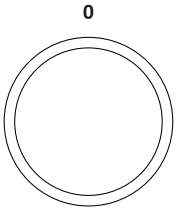
ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

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

Enne ahju esmakordset kasutamist, kuumutage nii ülemist kui ka alumist küttekeha 200 °C juures vähemalt 1 tund. Selle käigus eraldub uuele seadmele omast lõhna; ventileerige ruume korralikult.

TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI ETAPID (1 - 4)

ETAPP 1: KÜPSETUSSÜSTEEMI VALIMINE



Keerake nuppu (vasakule ja paremale), et valida toiduvalmistamise viis (vt programmitabelit, sõltuvalt mudelist).

Seadistusi saate muuta ka toiduvalmistamise ajal.

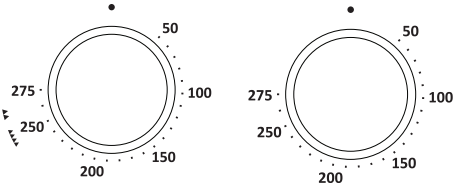
VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)
	VALMISTAMISE VIISID	
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA Seadme põhjal ja laes paiknevad küttekehad kiirgavad võrdselt ahju sisemusse soojus. Pagaritooteid ja liha saab küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.	200
	GRILL Töötab ainult grilli küttekeha, mis on osa suurest grillimiskomplektist. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	240
	SUUR GRILL Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Kuumust kiirgab ahju lakke kinnitatud grilli küttekeha. Kuumutamise kiirendamiseks on aktiveeritud ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksemate lahtiste võileibade, lihatükkide või õllevorstide grillimiseks ja leiva röstimiseks.	240
	GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA Töötavad grilli küttekeha ja ventilaator. Seda kombinatsiooni kasutatakse liha ja suuremate praetükkide või linnuliha praadimiseks ühel tasandil. See sobib ka toidu gratineerimiseks ja toidule krõbeda kooriku tegemiseks.	170
	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Seda kasutatakse pitsa, niiskete küpsetiste, puuviljakookide, pärmitaignast küpsetiste ja kuklite samaaegseks küpsetamiseks mitmel tasandil korraga	200
	KUUM ÕHK Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise. Seda režiimi kasutatakse liha ja kondiitritoodete samaaegseks küpsetamiseks korraga mitmel tasandil.	180

789086

VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR (°C)
	ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Seda kasutatakse hapendatud taignast, kuid vähekerkiva pagaritoodete küpsetamiseks ja juur- ning puuviljade konserveerimiseks.	180
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA Töötavad ülemine ja alumine küttekeha koos ventilaatoriga, Ventilaator tagab kuuma õhu ühtlase liikumise ahjus. Seda kasutatakse pagaritoodete küpsetamiseks ning puu- ja juurviljade kuivatamiseks.	180
	SULATAMINE Õhk ringleb ja ükski küttekeha ei tööta. Ainult ventilaator on aktiivne. Seda funktsiooni saab kasutada toidu aeglaseks sulatamiseks.	-
	AQUA CLEAN Kuumust kiirgab ainult alumine küttekaha. Kasutage seda funktsiooni, et pehmendada ahjus olevaid plekki ja toidujääke. Programm kestab 30 minutit.	70

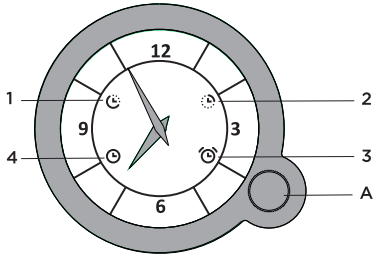
ETAPP 2: SEADISTUSTE VALIMINE

TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI REGULEERIMINE



Keerake temperatuurinupp asendisse , kui kasutate küpsetamiseks suur grilli ja grilli.

ELEKTROONILISE TAIMERI KASUTAMINE



A Funktsiooni valiku nupp

1 Ahju viitega käivitamine
2 Ahju töö lõpetamine
3 Minutilugeja
4 Aja näidik

Valige aja seadistus vajutades järjest nupule A. Valitud sümbol vilgub näidikul. Keerake nuppu A funktsiooni seadistamiseks ja vajutage valiku kinnitamiseks. Kella osutite asemel kuvatakse automaatselt aja näidikut. Valitud sümbolid jäävad põlema.
Iga kord kui te vajutate nupule A, kõlab kinnituseks helisignaal. Seadistatud funktsiooni kustutamiseks vajutage nuppu A ja hoidke seda all kaks sekundit.

KELLAAJA SEADISTAMINE

Kui aja näidiku sümbol 4 vilgub (pärast seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või pärast elektrikatkestust), vajutage nupule A ja hoidke seda all kaks sekundit kuni vilkumine lõpeb.
Seejärel valige aja näidik (4) vajutades järjest nupule A. Aja näidik hakkab vilkuma, kui see on valitud.
Keerake nuppu A aja seadistamiseks.
Kinnitage seadistus vajutades uuesti nupule A. Kui midagi ei vajutata, siis salvestatakse seadistus automaatselt paari sekundi pärast.

AHJU KASUTAMINE ILMA TAIMERI SEADISTAMISETA

Pärast seadme esmakordset ühendamist vooluvõrku või pärast elektrikatkestust hakkab aja näidiku sümbol (4) vilkuma.
Ahju tööle lülitamiseks vajutage nupule A ja hoidke seda all kaks sekundit. Aja näidik lõpetab vilkumise.

Ahju võib kasutada ilma piiranguteta, kui taimerit ei seadistata.

AHJU KASUTAMINE PROGRAMMEERITAVA TAIMERI SEADISTAMISEGA

Programmeeritavat taimerit saab kasutada ahju töö programmeerimiseks kahel viisil.

A) Väljalülitamisega taimeri seadistamine

See režiim võimaldab seadistada aega, mil soovite, et ahi lõpetaks töö. Kõige pikem võimalik tööaeg on 15 tundi (alates praegusest ajast).

- Kontrollige, et kell on täpne (praegune aeg on õige).
- Valige sümbol 2 vajutades järjest nupule A, kuni sümbol hakkab vilkuma.
- Keerake nuppu A, et seadistada lõpu aeg.
- Kinnitage seadistus vajutades uuesti nupule A. Kellaosutite asemel kuvatakse aja näidik. Ahju peatumise sümbol läheb tööle.
- Lülitage ahi tööle (kasutage ahju nuppe, et seadistada töörežiim ja temperatuur). Ahi hakkab tööle määratud ajal ja lõpetab töö määratud ajal.
- Kui määratud aeg jõuab kätte, lülitub ahi välja, mida tähistab ka vahelduv helisignaal. Helisignaali saab lõpetada vajutades nupule A; alternatiivselt lülitub see automaatselt välja 1 minuti pärast. Sümbol 2 vilgub. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage nupule A ja hoidke seda all kaks sekundit ja seadistage vajaduse korral uus aeg.

B) Viitega seadistus

Selle režiimi abil saate määrate kindlad ajad ahju tööle hakkamiseks (toiduvalmistamise alguse aeg) ja töö lõpetamiseks (toiduvalmistamise lõpetamise aeg).
Toiduvalmistamise alguse aega on võimalik edasi lükata maksimaalselt 12 tundi (praeguse aja suhtes) ja toidu valmistamise lõpu aega on võimalik seadistada kuni 15 tundi ette.

- Kontrollige, et kell on täpne (praegune aeg on õige).
- Algusaja seadistamine. Valige sümbol 1 vajutades nupule A. Keerake nuppu A algusaja seadistamiseks ja kinnitage see vajutades nupule A. Vilkuma hakkab töö lõpetamise sümbol (2).
- Seadistage lõpuaeg. Keerake nuppu A lõpuaja seadistamiseks ja kinnitage see vajutades nupule A.
- Kellaosutite asemel kuvatakse aja näidikut. Sümbolid 1 ja 2 põlevad.
- Taimer ootab toiduvalmistamise algust.
- Seadke ahi valmis – kasutage ahju nuppe, et seadistada töörežiim ja -temperatuur.
- Siis hakkab ahi tööle seadistatud algusajal ja lõpetab töö lõpetamisajal.
- Kui seadistatud lõpuaeg jõuab kätte, lülitub ahi välja, mida tähistab ka vahelduv helisignaal. Helisignaali saab lõpetada vajutades nupule A; alternatiivselt lülitub see automaatselt välja 1 minuti pärast. Sümbol 2 vilgub. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage nupule A ja hoidke seda all kaks sekundit ja seadistage vajaduse korral uus aeg.

MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

Kella saab kasutada ka minutilugejana ja pärast määratud aja möödumist kõlab helisignaal. Minutilugejat saab kasutada vaid siis, kui programmeeritavat taimerit pole programmeeritud või seda ei kasutata.

- Valige sümbol 3 vajutades järjest nupule, kuni vastav sümbol hakkab vilkuma.
- Keerake nuppu A, et määrata helisignaali aeg. Kõige pikem võimalik aeg on 3 tundi.
- Kinnitage valik vajutades uuesti nupule A. Kellaosutid muutuvad automaatselt ajanäidikuks ja sümbol 3 hakkab põlema.
- Kui määratud aeg saab täis, kõlab vahelduv helisignaal. Helisignaali saab lõpetada vajutades nupule A ja hoides seda all 2 sekundit; alternatiivselt lülitub see automaatselt välja 1 minuti pärast.

SEADISTUSTE KUVAMINE

Kui kasutatakse taimerit, siis seda saab kontrollida vajutades nupule A. Kellaosutite asemel kuvatakse hetkeks määratud aeg ja seejärel uuesti praegune aeg.

SEADISTUSE KUSTUTAMINE

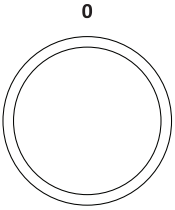
Kustutage seadistus vajutades nupule A ja hoidke seda kaks sekundit. Kustutatud funktsiooni sümbol lülitatakse välja.

ETAPP 3: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE

Seadistage küpsetusviis ja temperatuur ning seejärel käivitage küpsetusprotsess.

ETAPP 4: AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse "0".



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

KÜPSETUSVIISIDE KIRJELDUS JA KÜPSETUSTABELID

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

Kirjeldatud informatsioon kehtib ühel tasandil küpsetamise kohta.

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

Küpsetusajad on ligikaudsed ja võivad erinevatel tingimustel muutuda.

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

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

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

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

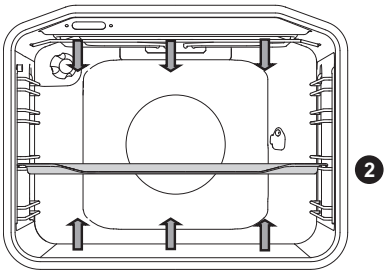
Lülitage ahi umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu välja, et säästa energiat akumuleeritud soojust kasutades.

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

Standardne küpsuse tase ja soovituslik lõpp-sisetemperatuur erinevat tüüpi lihadel

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

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

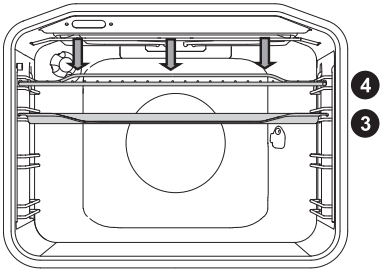
Soovitus	Kasutamine
Kas kook on küps?	• Torgake koogi ülaosast sisse puidust hambaork või tikk. Kui tõmmates on hambaork puhas, on kook küps.
Kook kukkus kokku?	• Kontrollige retsepti. • Järgmisel korral kasutage vähem vedeliku. • Pöörake tähelepanu mikserdamise ajale, kui kasutate väiksemaid miksereid,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

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

789086

▼▼▼▼ ▼▼

SUUR GRILL, GRILL



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

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

Maksimaalne lubatud temperatuur: 240°C.

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

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

Peale grillimist puhastage ahi, tarvikud ja riistad.

Grillimistabel – väike grill

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Biifsteek, keskmiselt toores	180 g/tk	3	230	15-20
Seakaelakarbonaad	150 g/tk	3	230	18-22
Kotletid	280 g/tk	3	230	20-25
Grillvorstid	70 g/tk	3	230	10-15
RÖSTLEIB				
Röstsai	/	4	230	3-6
Lahtised võileivad	/	4	230	3-6

Grillimistabel – suur grill

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

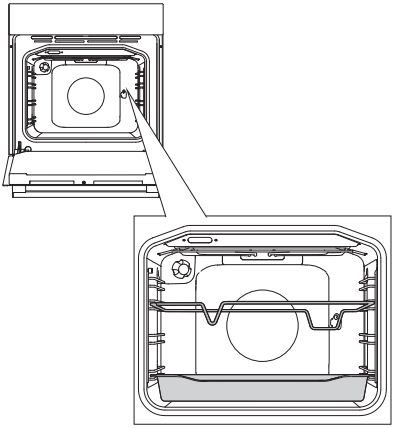
Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.
Kui küpsetate forelli, patsutage kala paberrätikuga kuivaks. Maitsestage kala seest, pintseldage väljast üle õliga ja asetage restile. Ärge keerake kala grillimisel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

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

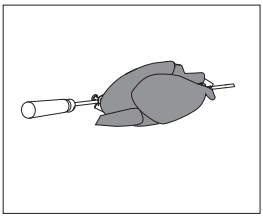
Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks. Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange

Lihavardaga küpsetamine (sõltuvalt mudelist)

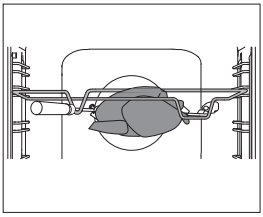
Maksimaalne temperatuur lihavardaga küpsetamisel on 240°C.



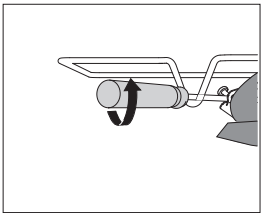
1 Asetage vardatugi kolmandale tasandile põhjast ja asetage sügav pann rasvakogumispannina põhjale (esimesele tasandile).



2 Torgake liha vardasse ja pingutage kruvid.



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

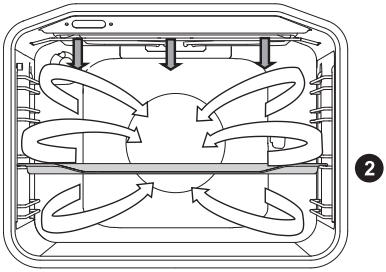


4 Eemaldage varda käepide ja sulgege ahju uks.

Lülitage ahi tööle ja valige SUURE GRILLI süsteem.

Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega.

GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA

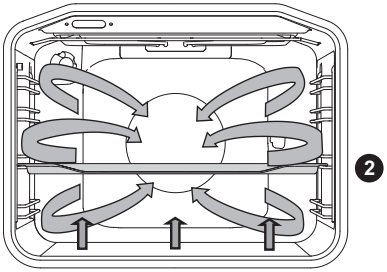


Selles reiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib kasutada liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

(Vt GRILLIMISE kirjeldust ja nõuandeid.)

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
LIHA				
Part	2000	2	150-170	80-100
Seapraad	1500	2	160-170	60-85
Sea õlatükk	1500	2	150-160	120-160
Seakoot	1000	2	150-160	120-140
Pool kana	700	2	190-210	50-60
Kana	1500	2	190-210	60-90
KALA				
Forell	200 g/tk	2	200-220	20-30

KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA



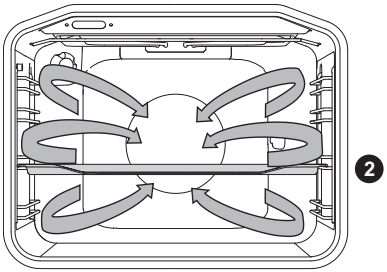
Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

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

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

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

KUUM ÕHK



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

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

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

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

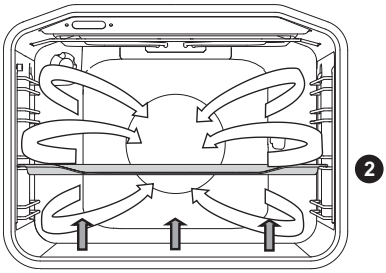
Kondiitritoodete küpsetamine
Eelsoojendamine on soovitatav.
Küpsiseid ja koogikesi võib küpsetada samaaegselt (teisel ja kolmandal tasandil).
Pange tähele, et mitmel tasandil küpsetades on küpsetusaeg erinev. Ülemisel tasandil olevad küpsised võivad saada varem valmis kui alumisel tasandil olevad küpsised.
Alati asetage küpsetusvormid restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust.
Ühtlase küpsemise tagamiseks, küpsetage korraga samatihedusega küpsiseid.

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

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

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile

ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR



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

KONSERVEERIMINE

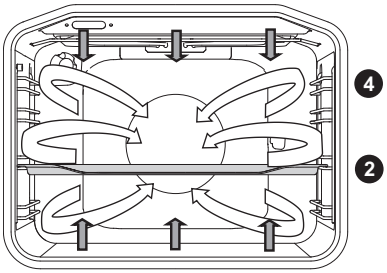
Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermestatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

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

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

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

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA



Seda kasutatakse kõikide erinevate küpsetiste küpsetamiseks, sulatamiseks ja puu- ning juurvilja kuivatamiseks. Enne toidu eelkuumutatud ahju asetamist oodake, kuni valgus esimest korda kustub. Parima tulemuse saamiseks küpsetage ainult ühel tasandil.
Ahi peab olema eelkuumutatud.
Kasutage teist või neljandat tasandit, alustades lugemist põhjast ülespoole.

Tabel kondiitritoodete küpsetamiseks ülemise ja alumise küttekeha ning ventilaatoriga

Toidu tüüp	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
KONDIITRITOOTED			
Marmorkook	2	140-150	45-55
Plaadikook	2	130-140	45-55
Juustukook	2	130-140	55-65
Puuviljakook purukattega	2	140-150	35-45
Biskviitkook	2	140-150	25-35
Puuvilja-biskviitkook	2	130-140	35-45
Rullbiskviit	2	140-150	15-25
Jõulupärg	2	130-140	50-60
Moosirullid	2	150-160	25-35
Baaba (Bundt kook)	2	130-140	40-50
Muretaignaküpsised	2	140-150	15-25
Pressitud küpsised*	2	130-140	10-15
Kuklid, hapendatud taignast	2	140-150	15-20
Leib*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	2	150-160	35-45
Õunastruudel	2	150-160	40-50
Pitsa *	2	180-190	10-20
Filotaignast küpsetised	2	150-160	18-25

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

SULATAMINE

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

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

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

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

Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada.

Alumiiniumviimistlus

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

Roostevaba terasleht korpuse esiküljel

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

Lakitud pinnad ja plastikosad

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

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

AHJU TAVAPÄRANE PUHASTAMINE

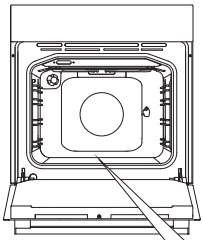
Ahju võite puhastada tavapärasel viisil (kasutades puhastusvahendeid ja aerosoole). Peale puhastamist loputage korralikult ära puhastusaine jäägid.

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

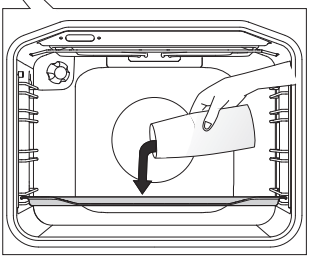
Tugeva mustuse ja tahma eemaldamiseks kasutage ahjupuhastusaineid. Loputage ahi korrektselt puhta veega, et eemaldada kõik puhastusaine jäägid.
Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusaineid, söövitavaid aineid, karedaid käsnasid, pleki ja rooste-eemaldusvahendeid jms.

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

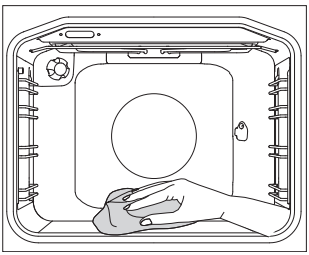
AQUA CLEAN FUNKTSIOONI KASUTAMINE AHJU PUHASTAMISEKS



1 Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse Aqua Clean. 2. Keerake TEMPERATUURI NUPP asendisse 70 °C.



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



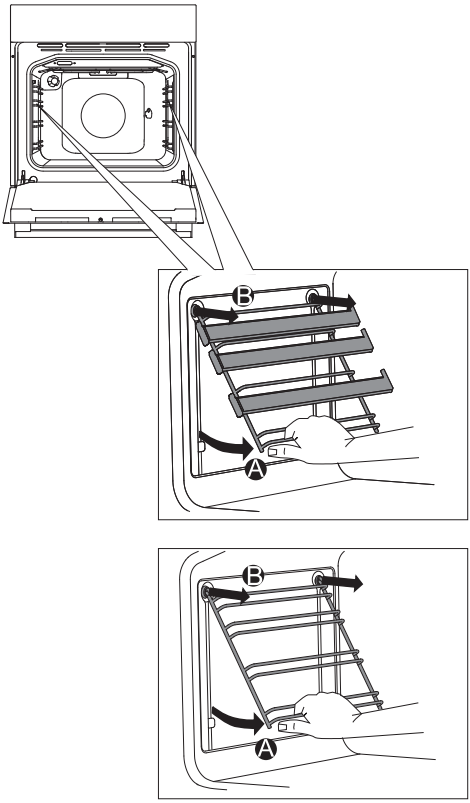
3 30 minuti pärast on toidujäägid pehmenenud ahju emailkattega seintel ja neid on lihtne niiske lapiga ära pühkida.

Kasutage Aqua Clean funktsiooni alles peale ahju täielikku jahtumist.

980697

VÄLJATÕMMATAVATE TELESKOOPJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



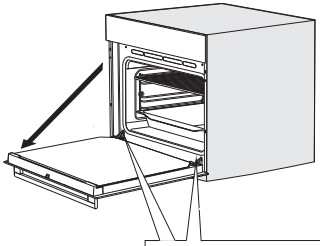
A Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

B Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.

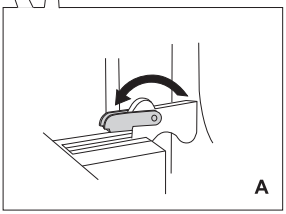
Ärge peske väljatõmmatavaid juhikuid nõudepesumasinas.

789086

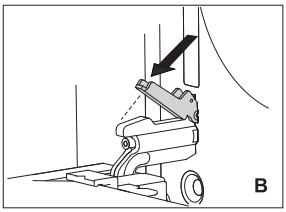
AHJU UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE (olenevalt seadme mudelist)



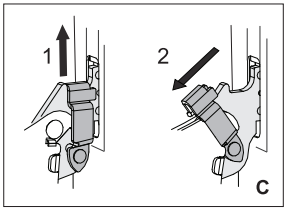
1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).



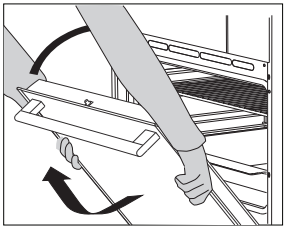
2 **A** Keerake stopperid täielikult tagasi (tavapärase sulgumisviis puhul).



B Sujuva sulgumisega süsteemi puhul keeraks stoppereid tagasi 90°.



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

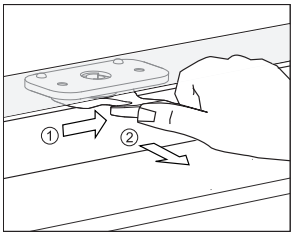


3 Sulgege uks aeglaselt, kuni sulgurid on avadega samal joonel. Tõstke kergelt ust ja tõmmake see välja mõlemast seadme hingeavast.

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

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

UKSE LUKK (olenevalt seadme mudelist)

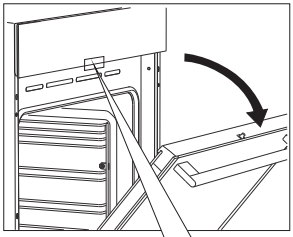


Ukse avamiseks lükake lukustit pöidlaga õrnalt paremale ja samal ajal tõmmake ust enda poole.

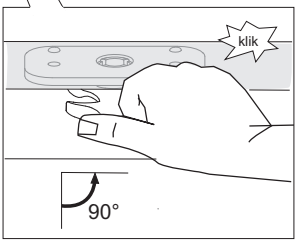
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

UKSE LUKU AKTIVEERIMINE JA DEAKTIVEERIMINE

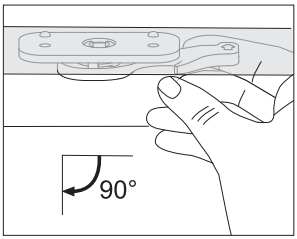
Ahi peab olema täielikult maha jahtunud.



Kõigepealt avage uks.



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



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

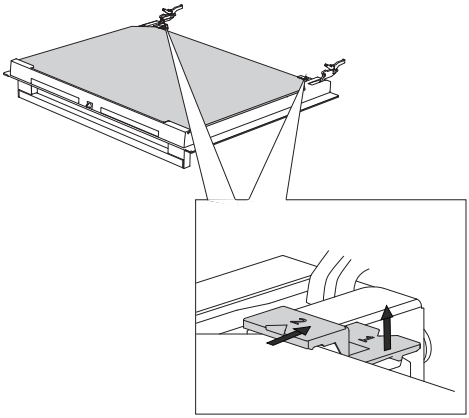
UKSE LUKK (sõltuvalt seadme mudelist)

Ukse lukust avamiseks lükake lukustit kergel paremale ja tõmmake ust enda poole.

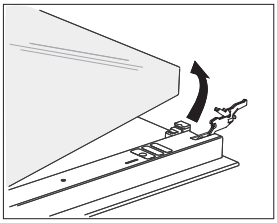
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

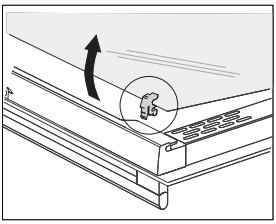
Ahju ukse klaaspaneeli on lihtne seestpoolt puhastada, kuid see tuleb esmalt eemaldada. Eemaldage ahju uks (vt lõiku "Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine").



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



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



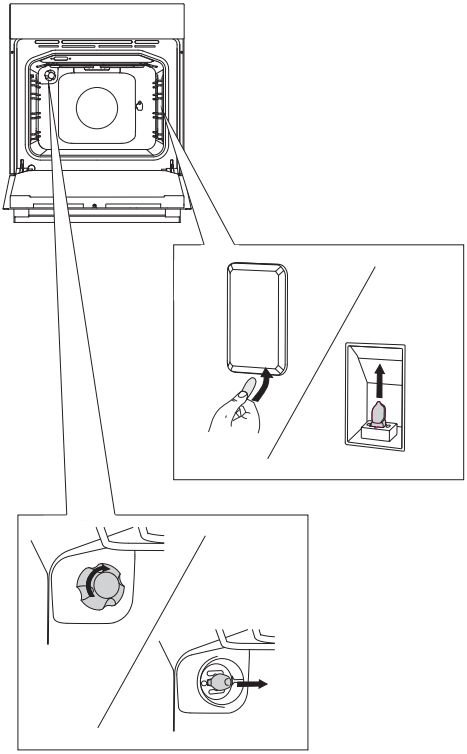
3 Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage. Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.

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

LAMBI VAHETAMINE

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

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



Sirgeotsalise kruvikeerajaga vabastage lambikate ja eemaldage see. Eemaldage lambipirn.

Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks emailkatet.

Eemaldage lambikate ja eemaldage pirn.

Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.

TÕRKEOTSINGU TABEL

Probleem/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.
Küpsetis on toores.	Kas valisite õige temperatuuri ja küpsetusviisi? Kas ahju uks oli suletud?

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).

789086

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.

980697

789086