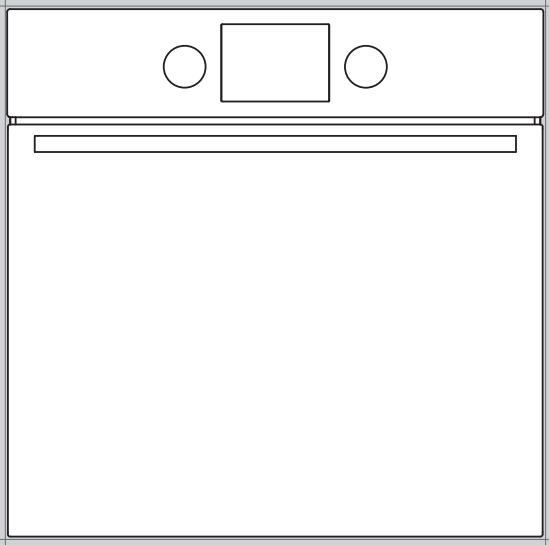
ET

PÜROLÜÜTILISE ELEKTRIAHJU **DETAILNE KASUTUSJUHEND**

gorenje



www.gorenje.com

Täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

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

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

Juhendid paigaldamiseks ja ühendamiseks on lisatud eraldi.

Kasutusjuhendid on saadaval ka meie veebilehel:

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

Tähtis informatsioon

Soovitus, märkus

SISUKORD

TUTVUSTUS

4 OLULISED OHUTUSJUHISED

6 Enne ahju ühendamist

7 PÜROLÜÜTILINE ELEKTRIAHI

11 Tehnilised andmed

12 Juhtseade

SEADME ETTEVALMISTUS ESMAKORDSEKS KASUTAMISEKS

14 ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

TOIDU-VALMISTAMISE ETAPID

15 ETAPID TOIDUVALMISTAMISEL (1–6)

15 Etapp 1: TÖÖLE LÜLITAMINE JA SEADISTAMINE

16 Etapp 2: TOIDUVALMISTAMISE VIISI VALIMINE

18 Etapp 3: SEADISTUSTE VALIMINE

21 Etapp 4: TÄIENDAVATE FUNKTSIOONIDE / LISADE VALIMINE

23 Etapp 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE

23 Etapp 6: AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

24 SÜSTEEMIDE KIRJELDUSED (KÜPSETUSVIISID) JA KÜPSETUSTABELID

HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

41 HOOLDAMINE & PUHASTAMINE

42 Ahju tavapärane puhastamine

43 Ahju automaatpuhastus – pürolüüs

45 Väljatõmmatavate teleskoopjuhikute eemaldamine ja puhastamine

46 Katalüütiliste lisatükkide paigaldamine

47 Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine

50 Ahju ukse klaaspaneeli eemaldamine ja paigaldamine

51 Lambi vahetamine

TÕRKEOTSING

52 TÕRKEOTSINGU TABEL

53 KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JUHISED LÄBI JA SÄILITAGE HILISEMAKS VAATAMISEKS.

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

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

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

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

Kasutage vaid selles ahjus kasutamiseks soovitatud temperatuurimõõdikut.

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

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

need võivad pinda kahjustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

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

Katkestusseade peab olema ühendatud paikselt kinnitatud juhtmetega ja kooskõlas juhtmete paigaldamise reeglitega. Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada tootja, teenusagendi või sarnase kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohte (vaid seadmete jaoks, millel on ühendusjuhe kaasas).
Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

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

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

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

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

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

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

Ärge tõstke seadet käepidemest üles.

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

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

Ahju ohutu kasutamine pürolüütilise puhastuse ajal

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

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

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

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

Ärge asetage midagi otse ahju sisemuse põhja.

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

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

Ärge avage ahju ust automaatse pürolüütilise puhastamise ajal.

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

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

Ärge katsuge seadme väliseid metallosi automaatse puhastamise ajal.

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

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

Hoiatus – kuum pind pürolüütilise puhastamise ajal.

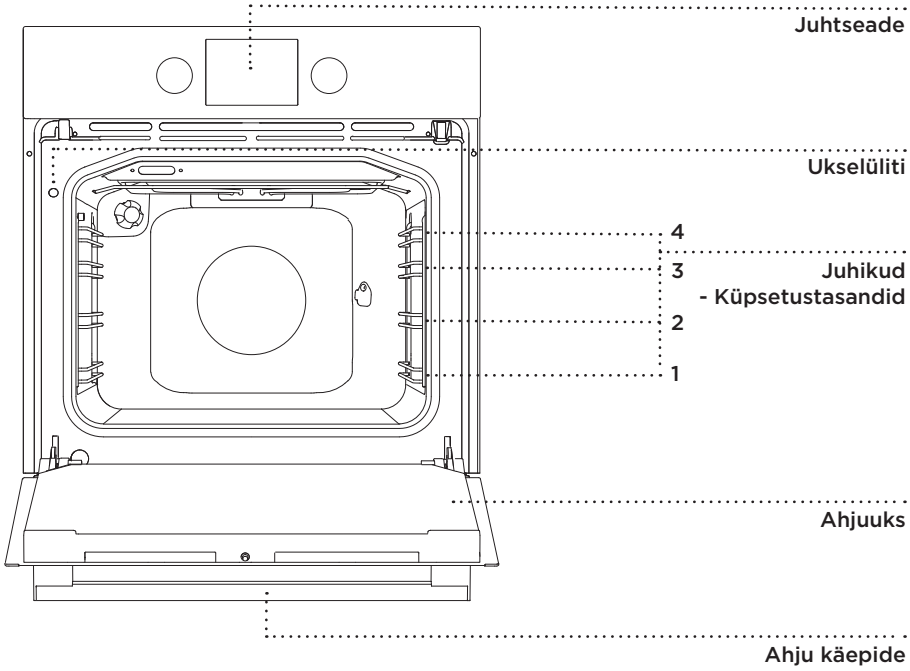
ENNE AHJU ÜHENDAMIST:

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

PÜROLÜÜTILINE ELEKTRIAHI

(AHJU JA SEADME KIRJELDUS – SÕLTUVALT MUDELIST)

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



UPUTATAVAD NUPUD

Vajutage kergelt nupule, kuni see välja hüppab, seejärel keerake seda.

Peale igat kasutuskorda keerake nupp tagasi “väljalülitatud” asendisse ja suruge tagasi sisse. Uputatavat nuppu saab tagasi sisse lükata vaid siis, kui see on “väljalülitatud” asendis.

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

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

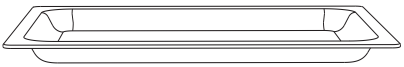
AHJU UKSE LÜLITI
Kui avate ahjuukse toiduvalmistamise ajal, siis lüliti deaktiveerib ahju küttesüsteemi ja ventilaatori. Ukse sulgemisel lülituvad küttekehad tagasi tööle.

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

JAHUTUSVENTILAATORI PIKENDATUD TÖÖTAMINE
Peale ahju välja lülitamist jätkab jahutusventilaator töötamist veel veidi aega, et jahutada täiendavalt ahju.

AHJU VARUSTUS JA TARVIKUD

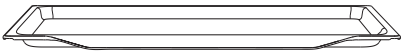
Enne pürolüütilist puhastust eemaldada ahjust kõik seadmed (kaasa arvatud teleskoopjuhikud).

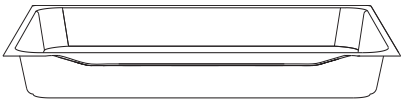


KLAASIST KÜPSETUSPANNI kasutatakse toiduvalmistamiseks kõikidel viisidel. Seda võib kasutada ka serveerimisalusena.

RESTI kasutatakse grillimisel või tugialusena toiduga küpsetusvormidele või –pannidele.

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



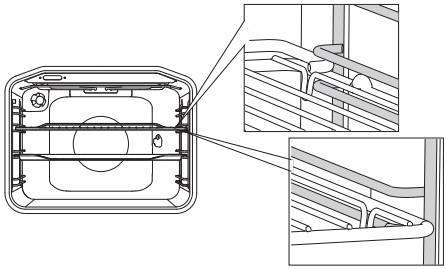


MADALAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse erinevate küpsetiste ja kookide küpsetamiseks.

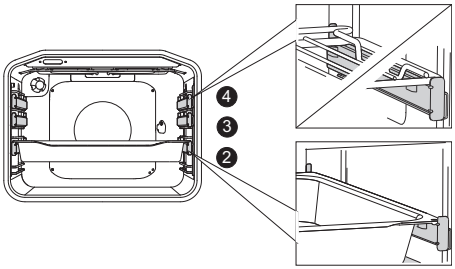
SÜGAVAT KÜPSETUSPANNI kasutatakse liha või niiskete pagaritoodete küpsetamiseks. Seda võib kasutada ka rasvakogumispannina.

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

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

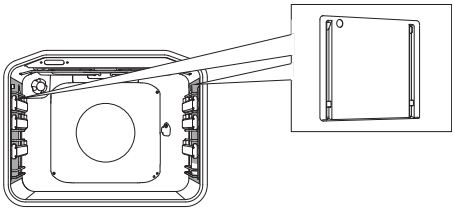


Rest või pann tuleb alati asetada kahe traatprofiili vahel olevasse soonde.



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

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



KATALÜÜTILISED LISATÜKID väldivad rasvapritsmete kleepumist ahju sisekülgedele.

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

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

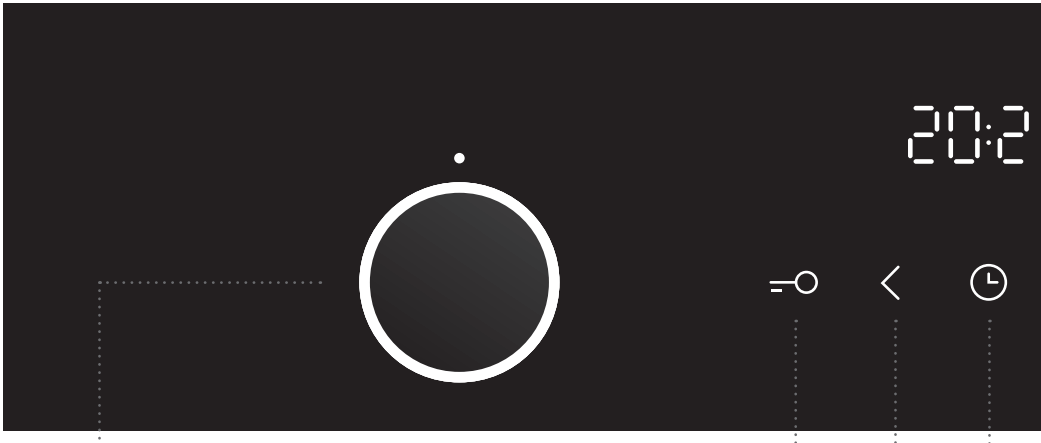
TEHNILISED ANDMED

(SÕLTUVALT MUDELIST)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

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

JUHTSEADE



1 KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP

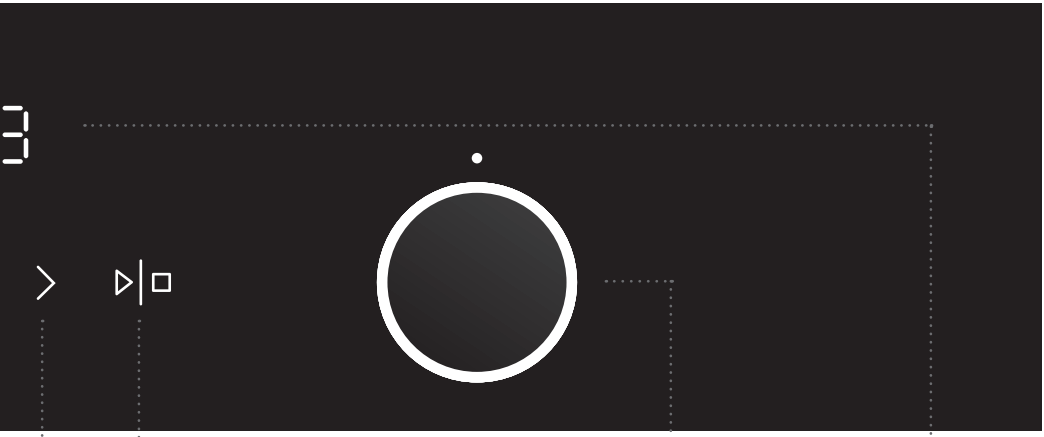
2 LAPSELUKU NUPP

3 VÄÄRTUSE VÄHENDAMISE NUPP

4 KELLA NUPP

MÄRKUS:
Valmistusviisi sümbolid võivad paikneda nuppudel või esipaneelil (sõltuvalt seadme mudelist).

829603



5 SUURENDAMISE NUPP

6 START/ STOPP NUPP programmi alustamiseks

7 TEMPERATUURI NUPP

8 KELLA NÄIDIK

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

829603

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

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

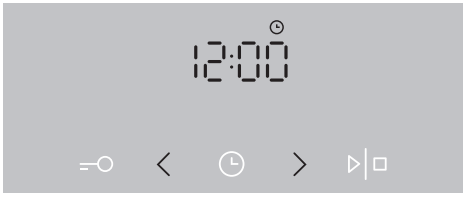
Ahju esmakordsel kuumutamisel eraldub sellest iseloomuliku uue seadme lõhna. Õhutage ruum põhjalikult esimese kasutuskorra ajal.

ETAPID TOIDUVALMISTAMISEL (1–6)

ETAPP 1: TÖÖLE LÜLITAMINE JA SEADISTAMINE

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

KELLAAJA SEADISTAMINE



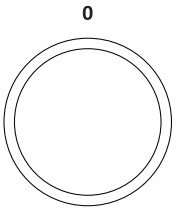
1 Seadistage kell, puudutades ❮ ja ❯ klahve, ning kinnitage seadistus, puudutades ⏲ klahvi.

Kui vajutate ja hoiate häälestamise nuppe, hakkab väärtus kiiremini muutuma.

KELLAAJA SEADISTUSE MUUTMINE

Kella seadistusi saab muuta, kui ükski taimeri seadistus pole aktiivne. Õige kellaaja (kell) seadistamiseks vajutage mitu korda nupule KELL, et valida sümbol ⏲.

ETAPP 2: TOIDUVALMISTAMISE VIISI 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	
	KIIRE KUUMUTAMINE Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahju kuumutada soovitud temperatuurini võimalikult kiiresti. See funktsioon ei sobi toidu valmistamiseks. Kui ahi on määratud temperatuurini soojenenud, on kuumutusprotsess lõppenud.	160
	ÜLEMINE KÜTTEKEHA JA ALUMINE KÜTTEKEHA Töötavad küttekehad põhjas ja ahju laes tagavad ühtlaselt jaotunud kuumuse kogu ahju sisemuses. Küpsetisi ja liha võib küpsetada/praadida ainult ühel tasandil.	200
	GRILL Töötab ainult grilliküttekeha, osa suurest grillist. Seda viisi sobib kasutada väiksema toidu koguse grillimiseks, nagu näiteks lahtised võileivad, õllevorstikesed ja leiva röstimiseks.	230
	SUUR GRILL Töötavad ülemine küttekeha ja grill. Soojus kiirgab otse ahju laes olevast grilliküttekehast. Soojushulga suurendamiseks töötab ka ülemine küttekeha. Seda kombinatsiooni kasutatakse väiksema toidu koguse grillimiseks, nagu näiteks lahtised võileivad, õllevorstikesed ja leiva röstimiseks.	230
	GRILL KOOS VENTILAATORIGA Töötavad grilliküttekeha ja ventilaator. Seda kombinatsiooni kasutatakse liha, suuremate praetükkide või linnuliha , grillimiseks ühel tasandil. See sobib ka toitude gratineerimiseks ja pealispinna pruunistamiseks.	170
	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTEKEHA Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Kasutage seda kombinatsiooni pitsa, niiskete kookide, puuviljakookide, pärmitaignast küpsetiste küpsetamiseks, samuti küpsetamiseks mitmel tasandil.	200
	KUUM ÕHK Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Tagaseinal paiknev ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleks pidevalt ümber prae või küpsetise. Kasutage seda kombinatsiooni liha praadimiseks ja küpsetamiseks korraga mitmel tasandil.	180

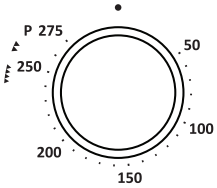
VIIS	KIRJELDUS	SOOVITATAV TEMPERATUUR °C
	ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR Kasutage seda kombinatsiooni halvastikerkivate küpsetiste küpsetamiseks, samuti puu- ja juurviljade konserveerimiseks.	180
	PLAADI SOOJENDAMINE Kasutage seda funktsiooni nõude soojendamiseks (taldrikud, tassid). Enne toide serveerimist, et toit püsiks kauem soe.	60
eco	**ÖKO-KÜPSETAMINE** [1] Selles režiimis optimeeritakse küpsetusprotsessi energiakulu. Režiimi kasutatakse liha praadimiseks ja kondiitritoodete küpsetamiseks.	
	AQUA CLEAN Kuumust kiirgab ainult alumine küttekeha. Kasutage seda funktsiooni plekkide ja toidujääkide ahjust eemaldamiseks. Programm töötab 30 minutit.	-
P	**PÜROLÜÜS** See funktsioon võimaldab ahju sisemust puhastada kõrgel temperatuuril, tuhastades rasva- ja muud jäägid.	-

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

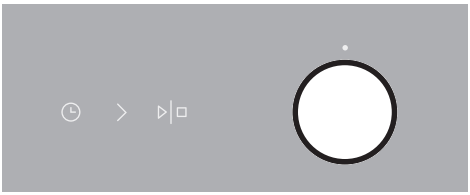
Nende süsteemide abil saate toiduvalmistamisel lisada auru – vt ptk SÜSTEEMIDE / TOIDUVALMISTAMISREŽIIMIDE KIRJELDUSED JA TABEL AURUTAMIST KASUTAVATE TOIDUVALMISTAMISPROGRAMMIDE KOHTA.

ETAPP 3: SEADISTUSTE VALIMINE

TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI REGULEERIMINE



Kui kasutate ahju koos suure grilli ja grilliga, keerake temperatuuri nupp asendisse .



Keerake nuppu, et valida soovitud TEMPERATUUR.

Peale seadme sisse lülitamist vajutades nupule START, kuvatakse displeile temperatuuri ikoon.

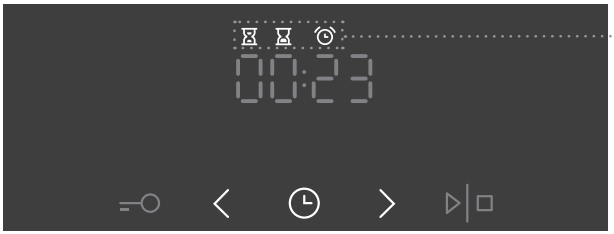
Seadme tööle lülitamiseks vajutage nupule START ja hoidke seda all umbes 1 sekund.

TAIMER FUNKTSIOONID

Esmalt keerake TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIKU NUPPU; seejärel määrake temperatuur.

Puutuge mitu korda TAIMERI nuppu, et valida soovitud taimeri funktsioon.
Valitud taimeri funktsiooni ikoon süttib ja muudetav toiduvalmistamise alguse/lõpuaeg vilgub displeil.

Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Displeile kuvatakse KULUNUD KÜPSETUSAEG.



Taimeri funktsiooni ekraan

Küpsetusaja seadistamine

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

Viitstardi seadistamine

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

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

Esmalt määrake TÖÖTAMISE KESTUS (2 tundi). Vajutage nupule KELL kaks korga, et valida TÖÖTAMISE LÕPPAEG. Displeile kuvatakse automaatselt hetke kellaaja ja ahju töötamise kestuse summa (14:00). Määrake küpsetamise lõppemise aeg (18:00).
Vajutage START toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks. Taimer ootab määratud aja saabumist ja vastav sümbol süttib. Ahi lülitub automaatselt tööle (16:00) ja lõpetab töötamise määratud ajal (18:00).

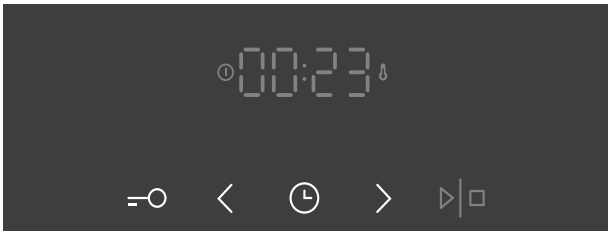
Minutilugeja seadistamine

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

Peale määratud aja möödumist, lülitub ahi automaatselt välja (lõppeb küpsetamine). Kostub katkendlik helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage mistahes nupule. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal välja automaatselt.

Taimeri funktsiooni tühistamiseks määrake ajaks "0". Kõik taimeri funktsioonid saab samuti kiirelt tühistada, kui vajutate korduvalt nuppudele > ja < ning hoiate neid veidi.

ETAPP 4: TÄIENDAVATE FUNKTSIOONIDE / LISADE VALIMINE



Funktsioonide aktiveerimiseks/ deaktiveeri-miseks vajutage soovitud nupule või nuppude kombinatsioonile.

LAPSELUKK

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage LAPSELUKU nupule. **"Lukus"** kuvatakse displeile 5 sekundiks. Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage samale nupule.

Kui lapselukk aktiveeritakse ajal, kui taimer ei tööta (kuvatud on ainult kell), siis ei saa ahju kasutada. Kui lapselukk aktiveeritakse ajal, kui taimeri funktsioon on aktiivne, siis saab ahju normaalselt kasutada, siiski pole võimalik seadistusi muuta.
Peale lapseluku aktiveerimist pole võimalik muuta küpsetusviisi, kuid on võimalik muuta lisafunktsioone. Küpsetusprotsessi lõpetamiseks keerake valiku nupp asendisse "0".
Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitamist. Uue küpsetusprotsessi käivitamiseks tuleb esmalt lapselukk välja lülitada.

AHJU VALGUSTUS

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

5sek < HELISIGNAAL

Helisignaali tugevust saate reguleerida ajal, kui ükski taimeri funktsioon pole aktiivne (kuvatud on ainult kellaaeg).
Vajutage < nupule ja hoidke seda viie sekundit. Esmalt kuvatakse displeile **"Vol"** , seejärel kaks valgustatud riba. Vajutage < ja > nuppudele, et valida üks kolmest helitugevuse tasemest (esimene, teine või kolmas riba). Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt ja displeile kuvatakse taas kellaaeg.

5sek > DISPLEI KONTRASTSUSE VALIMINE

Toiduvalmistamisviisi valiku nupp peab olema asendis "0".
Hoidke nuppu > 5 sekundit. Esmalt kuvatakse displeile **"bri"** , seejärel kaks täielikult valgustatud riba. Vajutage nuppudele < ja >, et häälestada displei heledus (esimene, teine või kolmas riba). Kolme sekundi möödudes salvestatakse seadistus automaatselt.

KELLA KUVARI SISSE/VÄLJA LÜLITAMINE

Kella kuvari välja lülitamiseks puudutage samaaegselt „võti“ ja „kell“ klahve ning hoidke neid 5 sekundit all. Mõneks sekundiks ilmub nähtavale „OFF“; seejärel läheb ikoon põlema.
Kella kuvari uuesti aktiveerimiseks vajutage uuesti samaaegselt „võti“ ja „kell“ klahve samal ajal, kui taimeri funktsioon ei ole aktiveeritud.

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

ETAPP 5: TOIDUVALMISTAMISE PROTSESSI KÄIVITAMINE

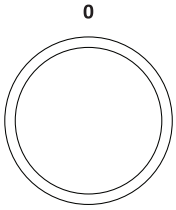
Toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks vajutage nupule START/STOPP ja hoidke seda natuke aega all. Temperatuuri ja valmistusviisi sümbolid süttivad.

Kui pole valitud ühtegi taimeri funktsiooni, kuvatakse displeile küpsetamise kestus.

Ahju soojenemise ajal vilgub temperatuuri sümbol. Kui ahi on saavutanud määratud temperatuuri, jääb sümbol põlema ja kostub lühike helisignaal.

ETAPP 6: AHJU VÄLJA LÜLITAMINE

Küpsetusprotsessi lõpetamiseks vajutage ja hoidke all nuppu START/STOPP.
Keerake KÜPSETUSVIISI ja TEMPERATUURI NUPP asendisse "0".



Peale küpsetusprotsessi lõpetamist lõpetatakse ja tühistatakse samuti kõik taimeri seadistused, välja arvatud minutilugeja. Displeile kuvatakse kellaaeg. Jahutusventilaator töötab veel veidi aega.

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

SÜSTEEMIDE KIRJELDUSED (KÜPSETUSVIISID) 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.

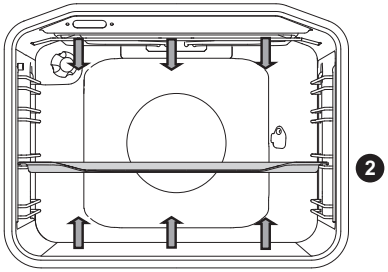
Lülitage ahi umbes 10 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu välja, et säästa energiat akumuleeritud soojust kasutades.

Ärge jahutage toitu suletud uksega ahjus, et vältida 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.

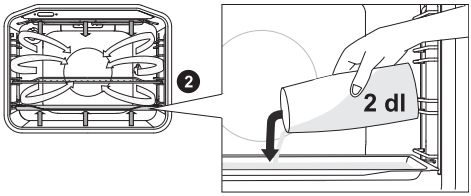
Sümbol * tähendab, et valitud küpsetusviisiga tuleb ahju eelnevalt kuumutada.

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.

ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTESEADE AURUGA



Asetage ahjuplaat esimesse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit teisele restile ja käivitage süsteem.

Kui kasutate sügavat ahjuplaati, sisestage see üks tase kõrgemale kui soovitatud sätete tabelis on näidatud.

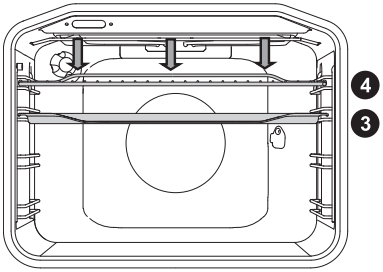
Funktsiooni optimaalseks toimimiseks ärge avage küpsetamise ajal ahju ust ega lisage vett.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Seapraad	1500	2	180-200	100-120
Sea abatükk	1500	2	180-200	110-130
Pikkpoiss	1500	2	200-210	70-80
Veisepraad	1500	2	170-190	130-150
Kana	1500	2	190-210	80-100

Soovitus	Kasutamine
Kas kook on küps?	• Torgake koogi sisse puidust hambaork. Kui tikk on välja tõmmates puhas, on kook küps.
Miks vajus kook alla?	• Vaadake retsepti. • Suurendage mikseriga taigna vahustamise aega. • Suurendage mikseriga taigna vahustamise aega.
Kook on põhjast liiga hele?	• Kasutage küpsetamiseks tumedavärvilist küpsetuspanni/vormi. • Asetage küpsetuspann üks tasand allapoole ja lülitage tööle enne küpsetamise lõppemist alumine küttekeha.
Niiske täidisega kook pole läbi küpsenud?	• Tõstke temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

SUUR GRILL, GRILL



Toidu grillimisel suure grilliga töötavad ahju lakke kinnitatud suur grill, grill ja ülemine küttekeha.

Toidu grillimisel töötavad ahju lakke kinnitatud ülemine küttekeha ja grill.

Maksimaalne lubatud temperatuur: 240°C

Eelkuumutage infrapuna (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 grillimise 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

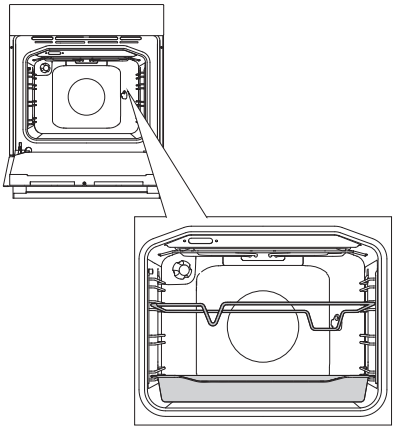
Kui grillite küpsetuspannil, siis hoolitsege, et sellel oleks piisavalt vedelikku kinnikõrbemise vältimiseks. Keerake liha küpsetamise ajal ringi.
Kui küpsetate forelli, patsutage kala paberrätikuga kuivaks. Maitsestage kala seest, pintseldage väljast üle õliga ja asetage restile. Ärge keerake kala grillimisel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

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

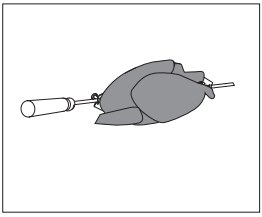
Grilli küttekeha, rest ja muud ahjutarvikud muutuvad grillimise käigus väga tuliseks. Seetõttu kasutage pajakindaid ja lihatange.

Lihavardal küpsetamine (sõltuvalt mudelist)

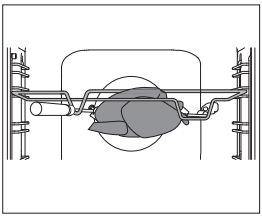
Maksimaalne temperatuur lihavardaga küpsetamisel on 240°C.



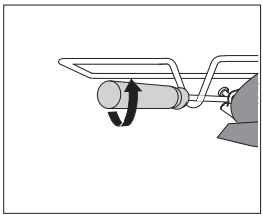
1 Asetage vardatugi kolmandale tasandile põhjast ja asetage sügav pann rasvakogumispannina põhjale (esimesele tasandile).



2 Torgake liha vardasse ja pingutage kruvisid.



3 Asetage varda käepide esimesele toele ja lükake varda ots paremal ahju tagaseinas olevasse avasse (ava on kaitstud pööratava kattega).



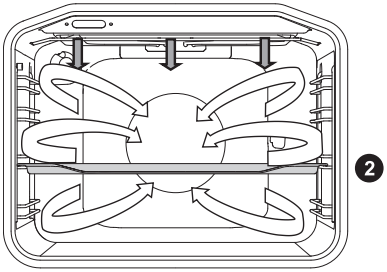
4 Eemaldage varda käepide ja sulgege ahju uks.

Lülitage ahi tööle ja valige SUURE GRILLI süsteem.

Grillimine toimub ainult suletud ahju uksega.

829603

GRILLIMINE KOOS VENTILAATORIGA

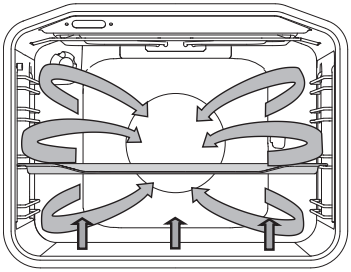


Selles reiimis töötavad korraga grilli küttekeha ja ventilaator. Sobib kasutada liha, kala ja juurviljade grillimiseks.

(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



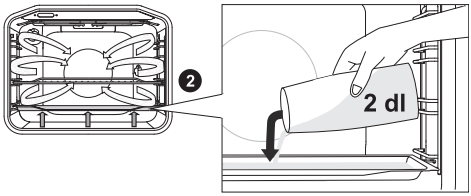
Töötavad alumine küttekeha, ümar küttekeha ja kuuma õhu ventilaator. Sobib pitsade, õunakookide ja puuviljakookide küpsetamiseks.

(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 JA ALUMINE KÜTTESEADE AURUGA



Asetage ahjuplaat esimesse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit teisele restile ja käivitage süsteem.

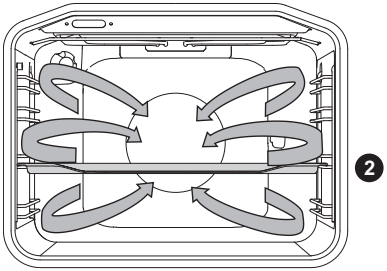
Kui kasutate sügavat ahjuplaati, sisestage see üks tase kõrgemale kui soovitatud sätete tabelis on näidatud.

Funktsiooni optimaalseks toimimiseks ärge avage küpsetamise ajal ahju ust ega lisage vett.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Sai*	1000	2	180-190	60-80
Pitsa*	/	2	210-220	15-20
Õuna- ja kohupiimastruudel	/	2	180-190	50-60
Pitsa; külmutatud	/	2	200-220	15-20
Õuna- ja kohupiimastruudel; külmutatud	/	2	200-210	30-40
Kana rinnafilee	1000	2	190-210	60-70

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 kõrgemise 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.

Küpsetusvormid asetage alati restile. Kui kasutate tarnitud küpsetuspanni, eemaldage rest ahjust.

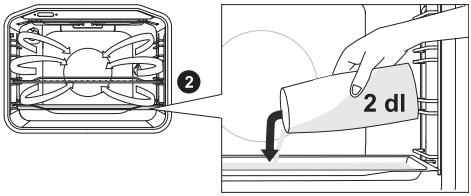
Ühtlase küpsemise tagamiseks, küpsetage korraga samatihedusega küpsiseid.

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.

KUUM ÕHK AURUGA



Asetage ahjuplaat esimesse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit teisele restile ja käivitage süsteem.

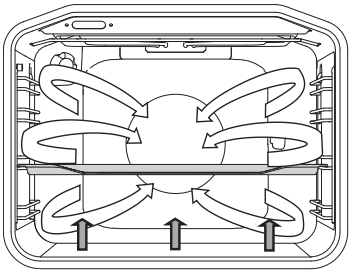
Kui kasutate sügavat ahjuplaati, sisestage see üks tase kõrgemale kui soovitatud sätete tabelis on näidatud.

Funktsiooni optimaalseks toimimiseks ärge avage küpsetamise ajal ahju ust ega lisage vett.

Toidu tüüp	Kaal (g)	Tasand (alustades põhjast)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Kuklid*	/	2	190-210	20-30
Rulaad*	/	2	170-180	20-25
Lehttainas; külmutatud	/	2	190-200	20-30
Lasanje, külmutatud	/	2	190-200	40-50

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

ALUMINE KÜTTEKEHA JA VENTILAATOR



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

KONSERVEERIMINE

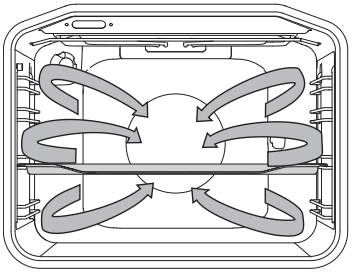
Valmistage toiduained ja purgid ette nagu tavaliselt. Kasutage kummitihendiga klaaskaasi. Ärge kasutage keermestatud või metallkaantega purke või metalltoose. Hoolitsege, et purgi oleksid ühesuurused, sama sisuga ja tihedalt suletud.

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)	Tempera-tuur (°C)	Aeg keema hakkami-seni (min)	Tempe-ratuur 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

ÖKO-KÜPSETAMINE



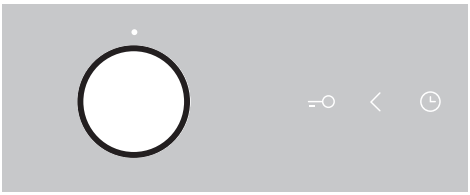
Töötavad ümar küttekeha ja ventilaator. Ahju tagaseinale paigaldatud ventilaator hoolitseb, et kuum õhk ringleb ühtlaselt ümber prae või küpsetise.

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

Ärge asetage sügavat küpsetuspanni esimesele tasandile.

SULATAMINE

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



eerake VALMISTUSVIISI VALIKU NUPP sulatamisele.

Vajutage nupule START/STOPP, et käivitada sulatamise protsess.

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.

Juhtseade:

Ärge puhastage pinda abrasiivsete puhastusainete ega karedate puhastusvahenditega.

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.

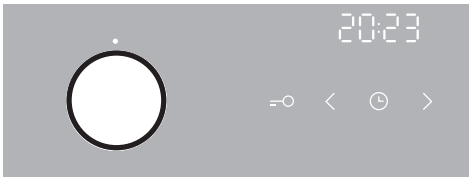
Ahi, ahju sisemus ja küpsetuspannid on kaetud spetsiaalse emailkattega, mis muudab nende pinna siledaks ja vastupidavaks. See spetsiaalne pind teeb puhastamise toatemperatuuril lihtsamaks.

AHJU AUTOMAATPUHASTUS – PÜROLÜÜS

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

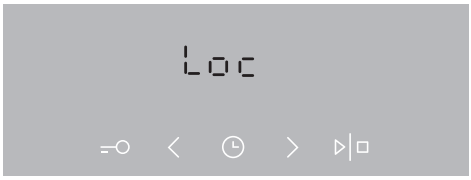
Pürolüüsi ajal võivad toidu- ja rasvajäägid süttida. Seetõttu tuleb enne programmi käivitamist ahjust kõik nähtavad toidujäägid ja mustus eemaldada.

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



1 Keerake KÜPSETUSVIISI VALIKU NUPP asendisse "P".

2 Keerake TEMPERATUURI REGULEERIMISE NUPP lõpuni paremale märgistusele "P". Ekraanil hakkab vilkuma "Pyro" koos pürolüütilise puhastuse kestuse näiduga.



3 Mõne hetke pärast lukustatakse ahju uks automaatselt teie oma turvalisuse tagamiseks. "Lukus" kuvatakse displeile 3 sekundiks).

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

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

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

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

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

SÜGAVA JA MADALA KÜPSETUSPLAADI AHJUS PUHASTAMINE:

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

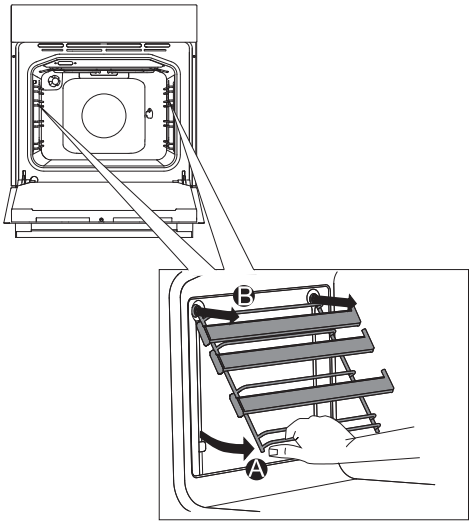
Pärast kasutamist puhastada küpsetusplaadid kuuma vee ja pesuvahendiga, seejärel kuivatada lapiga ja asetada 2. ja 3. juhikrelsile. Esimesele juhikrelsile ei tohi küpsetuspaberit ega -plaati panna.

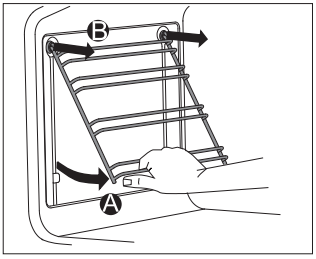
Pürolüütilise puhastuse ajal võib küpsetuspaber ja -plaadid osaliselt värvi muuta ja sära kaotada. See ei mõjuta nende kasutusomadusi.

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

VÄLJATÕMMATAVATE TELESKOOPJUHIKUTE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.





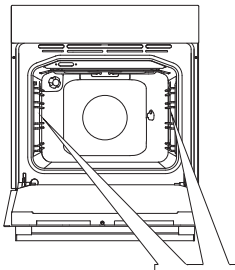
A Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

B Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.

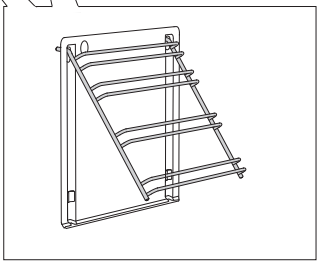
Ärge peske väljatõmmatavaid juhikuid nõudepesumasinas.

KATALÜÜTILISTE LISATÜKKIDE PAIGALDAMINE

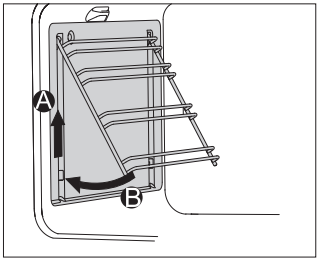
Kasutage juhikute puhastamiseks ainult tavapäraseid puhastusaineid.



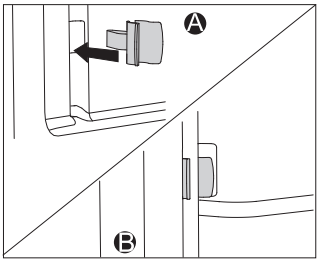
Eemaldage traatjuhikuid või väljatõmmatavad juhikud.



1 Paigaldage juhikud katalüütilistele lisatükkidele.



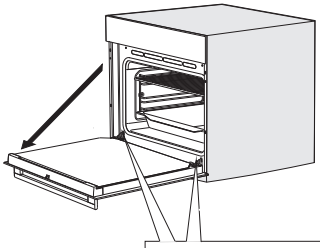
2 Riputage juhikutele kinnitatud lisatükid avadesse ja tõstke ülespoole.



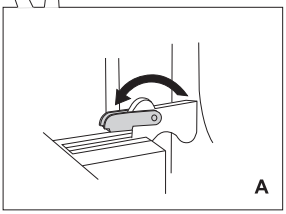
Kui paigaldate katalüütiliste lisatükkidega väljatõmmatavaid juhikuid, siis pange esmalt üks tarnitud lukusti ots ahju põhjal olevasse avasse ja lükake teine lukusti ots juhikule. Lukustite eesmärk on hoida juhikuid kindlamini oma kohal.

Ärge peske katalüütilisi lisatükke nõudepesumasinas.

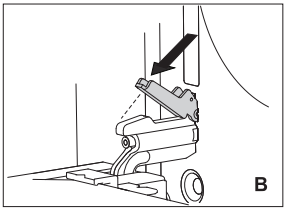
AHJU UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE



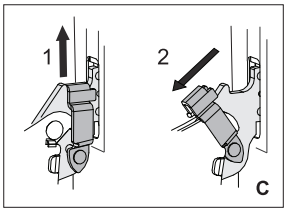
1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).



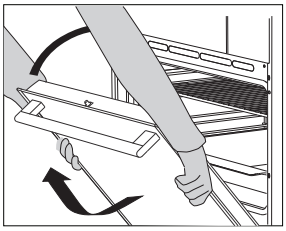
2 **A** Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).



B Kui seade on varustatud sujuva sulgemissüsteemiga (GentleClose), keerake uksesulgurid tagasi 90° nurga alla (Joonis 2).



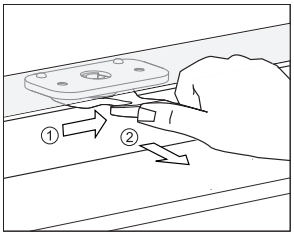
C Kui seade on varustatud sujuva sulgemissüsteemiga, tõstke kergelt uksesulgureid ja tõmmake enda poole.



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 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)

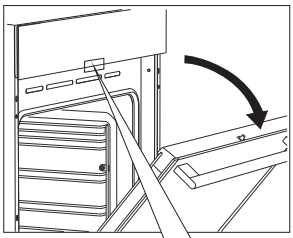


Ukse avamiseks lükake lukustit pöidlaga õrnalt paremale ja samal ajal tõmmake ust enda poole.

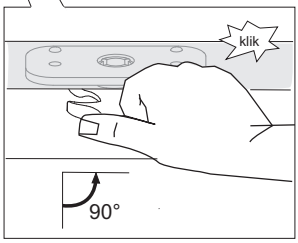
Ukse sulgumisel läheb lukusti automaatselt algasendisse.

UKSE LUKU AKTIVEERIMINE JA DEAKTIVEERIMINE

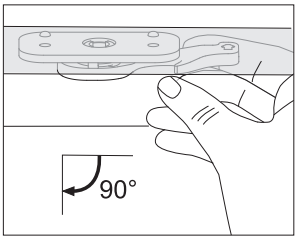
Ahi peab olema täielikult maha jahtunud.



Kõigepealt avage uks.



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



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

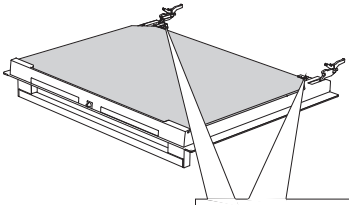
SUJUV UKSE SULGUMINE (sõltuvalt seadme mudelist)

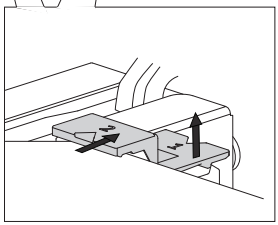
Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis aeglustab ukse sulgumist alates 75-kraadisest nurgast. See võimaldab uksel sulguda lihtsalt, vaikselt, sujuvalt. Kerge tõuge (kuni 15-kraadise nurga all võrreldes ukse sulgemise asendiga) on piisav ukse automaatseks sujuvaks sulgemiseks.

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

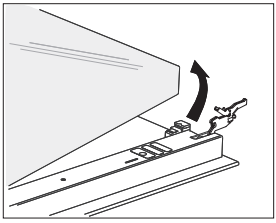
AHJU UKSE KLAASPANEELI EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

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

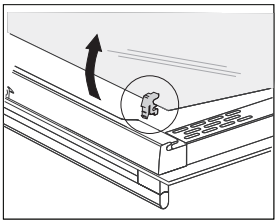




1 Tõstke tugesid ukse vasakult ja paremalt küljelt (markeering 1 toestusel) ja tõmmake neid eemale klaaspaneelist (markeering 2 toestusel).



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



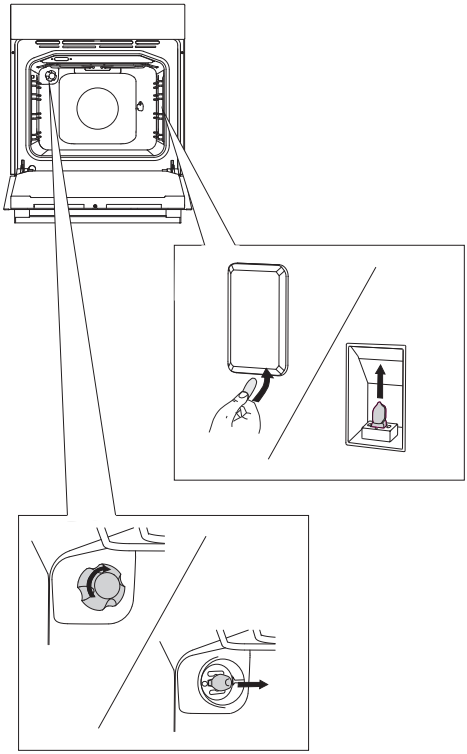
3 Kolmanda klaaspaneeli eemaldamiseks (ainult osadel mudelitel), tõstke seda ja eemaldage. Samuti eemaldage klaaspaneeli kummitihend.

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

LAMBI VAHETAMINE

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

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

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

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

KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

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

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

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

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.