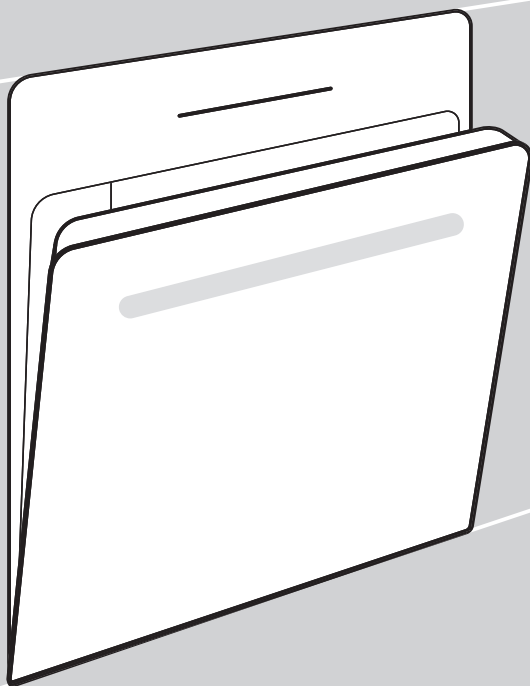


Simplicity
COLLECTION

ET

EE

INTEGREERITUD AHJU KASUTUSJUHEND



Me täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

See detailne juhend on lisatud seadmele, et muuta selle kasutamine võimalikult lihtsaks. Juhend võimaldab teil õppida oma uut seadet kasutama nii kiiresti kui võimalik.

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

Paigaldamise ja ühendamise juhised on eraldi lehel.

Kasutamise, paigaldamise ja ühendamise juhendid on saadaval ka meie kodulehel:

<http://www.gorenje.com>

Järgmiseid sümboleid kasutatakse kogu juhendis ja nendel on järgnev tähendus:



TEAVE!

Informatsioon, soovitus, nipp või nõuanne



HOIATUS!

Hoiatus – üldine oht



On tähtis, et te kasutusjuhendi hoolikalt läbi loeksite.

Sisukord

Ohutusnõuded	4
Muud tähtsad ohutushoiatused	5
Kodumasina kirjeldus	7
Andmesilt – tooteteave	7
Juhtseade	8
Seadme varustus	9
Juhikud	9
Ahju ukse lüliti	10
Jahutusventilaator	10
Ahju seadmed ja tarvikud	10
Enne esmakordset kasutamist	12
Esmakordne sisselülitamine	12
Seadistuste valimine	13
TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK	13
TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI SEADISTAMINE	16
TAIMERI FUNKTSIOONID	16
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine	19
Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine	19
Üldiste seadistuste valimine	20
Lapselukkk	21
Üldised näpunäited ja nõuanded kúpsetamiseks	22
Toiduvalmistamise tabel	23
Hooldus ja puhastamine	28
Aqua Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks	29
Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine	30
Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine	31
Lambi vahetamine	32
Rikkeotsingu ja tõrgete tabel	33
Erihoiatused ja veateated	33
Utiliseerimine	34
Toiduvalmistamise test	35

Ohutusnõuded

OLULISED OHUTUSALASED ABINÕUD – LUGEGE HOOLIKALT JUHENDIT JA JÄTKE SEE ALLES EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Katkestamise meetod tuleb fikseeritud juhtmetele inkorporeerida juhtmeskeemi järgi.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude (ainult ühendusjuhtmega kodumasinat puhul) ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

Seda seadet võivad kasutada 8aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või ilma kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme kasutamisel ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega kasutajapoolset hooldust teostada.

HOIATUS: juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Noored lapsed tuleb hoida seadmest eemale.

HOIATUS! Seade ja mõned selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal väga kuumaks minna. Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist. Alla 8aastaseid lapsi tuleks seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või spetsiaalsete juhtsüsteemide järgi.

Ärge kasutage ahjuukse klaasi/pliidi hingedega katete klaasi (nagu asjakohane) puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemise.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupesureid ega kõrgsurvepesureid, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist kontrollige, et ahi on vooluvõrgust eemaldatud, et hoida ära võimaliku elektrilöögi.

Ärge kunagi valage vett otse ahjuõõne põhja. Temperatuurierinevused võivad emailikihti kahjustada.

Muud tähtsad ohutushoiatused

Seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises. Ärge kasutage seda muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmiseks, lemmik- või muude loomade, paberi, riiete, taimede jne kuivatamiseks, kuna see võib põhjustada vigastusi või tuleohtu.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Soovitame (seadme kaalu tõttu) seadme kandmiseks ja paigaldamiseks kasutada vähemalt kahte inimest.

Ärge tõstke seadet ukse käepidemest kinni hoides.

Ahju uksehinged võivad liigse koormuse korral viga saada. Ärge seiske ega istuge avatud ahjuuksel ega nõjatuge sellele. Samuti ärge pange ahju uksele raskeid esemeid.

Kui selle seadme lähedal olevate muude seadmete toitejuhtmed takerduvad ahju uksele, võivad need viga saada, mis omakorda võib tekitada lühise. Seetõttu veenduge, et muude seadmete toitejuhtmed oleksid alati ohutus kauguses.

Kontrollige, et ventilatsioonivad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge vooderdage ahjuõõnt alumiiniumfooliumiga ega hoidke ahju põhjas küpsetusplaate ega muid kööginõusid. See takistab ja vähendab ahjus õhuringlust, aeglustab küpsemist ja hävitab emailikihi.

Küpsetamise ajal soovitame vältida ahjuukse avamist, kuna see suurendab elektritarbimist ja kondensaadi teket.

Küpsetamise protsessi lõpus ja küpsetamise ajal olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellega kaasneb põletamise oht.

Katlakivi kogunemise vältimiseks jätke ahjuuks pärast küpsetamist või ahju kasutamist lahti, et ahjuõõn jahtuks toatemperatuurini.

Puhastage ahju alles siis, kui see on täielikult maha jahtunud.

Erinevate seadmete või komponentide värvitoonide erinevused sama disainig toodete vahel võivad ilmuda mitmesuguste tegurite mõjul, näiteks erinevad nurgad, mille all seadmeid vaadatakse, erinevat värvi tausta, materjalide ja ruumi valgustuse tõttu.

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja helistage volitatud teeninduskeskusesse.

Ahju saab ohutult kasutada nii küpsetusplaadi siinidega kui ka ilma.

Ärge hoidke ahjus esemeid, mis võivad ahju sisselülitamisel tekitada ohu.

Ekraanil kuvatav kõrvalekalle päeva kellaajast ei mõjuta seadme toimimist ja võib olla tingitud sageduse kõikumisest elektrivõrgus.



HOIATUS!

Enne seadme ühendamist lugege instruksioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

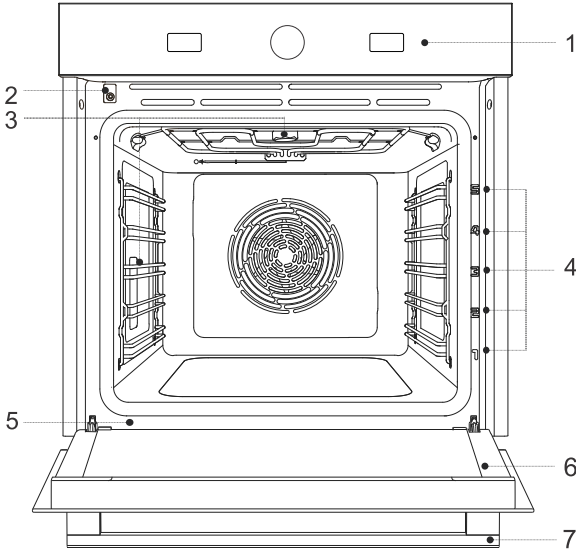
Kodumasinat kirjeldus



TEAVE!

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

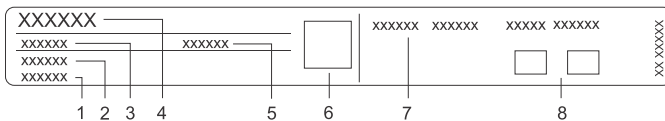
Teie seadme põhivarustusse kuuluvad juhtkaablid, madal küpsetusplaat ja rest.



- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| 1. Juhtseade | 5. Andmesilt |
| 2. Ukse lüliti | 6. Ahju uks |
| 3. Valgustus | 7. Ukse käepide |
| 4. Juhised – küpsetustasandid | |

Andmesilt – tooteteave

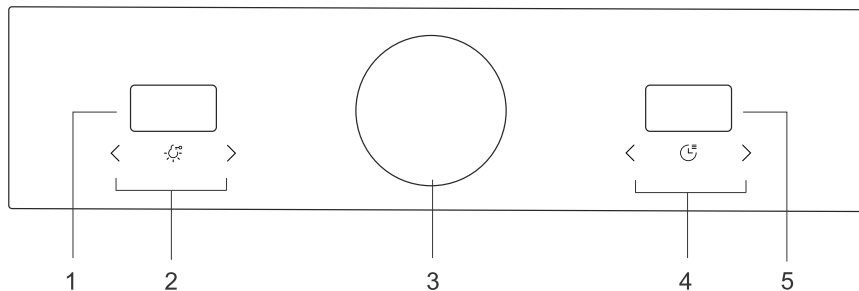
Ahju servale on kinnitatud seadme põhiteavet sisaldav andmesilt.



- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| 1. Seerianumber | 5. ID/kood |
| 2. Mudel | 6. QR-kood (olenevalt mudelist) |
| 3. Tüüp | 7. Tehniline teave |
| 4. Kaubamärk | 8. Vastavusmärgised/sümbolid |

Juhtseade

(vastavalt mudelile)



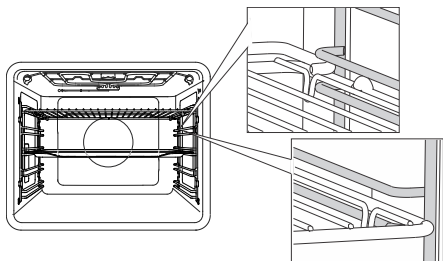
1. Temperatuurikuva
2. Temperatuuri seadistamise nupp
3. süsteemi valikunupp
4. Kella ja taimer seadistuste klahv
5. Kella ja taimer seadistuste kuva

Seadme varustus

Juhikud

- Juhikud võimaldavad toitu valmistada või küpsetada resti viiel kõrgusel.
- Juhikute kõrgusastmeid, kuhu resti saab sisestada, loetakse alt üles.
- Juhikute tasemed 4 ja 5 on ette nähtud grillimiseks/röstimiseks.
- Seadme sisestamisel peaks see õigesti pöörlema.

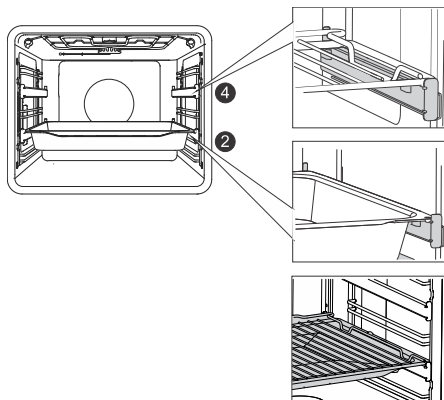
Traatjuhikud



Juhtkaablite puhul sisestage alati traat-/võrerest ja küpsetusplaadid iga juhiku taseme ülemise ja alumise osa vahele.

Fikseeritud väljatõmmatavad juhikud

(vastavalt mudelile)



Tasemele 2 ja 4 võib paigaldada väljatõmmatavad juhikud.

Fikseeritud väljatõmmatavate juhikute korral pange rest või küpsetusplaat juhikule. Võite asetada traatresti otse küpsetusplaadile (madal või sügav universaalne küpsetusplaat) ja panna mõlemad samale juhikule; sellisel juhul toimib küpsetusplaat tilgaalusena.

Klõpsatavad väljatõmmatavad juhikud

(vastavalt mudelile)



Klõpsuga väljatõmmatava juhiku saab sisestada mistahes ruumi kahe juhtmejuhiku vahele. Asetage juhik sümmeetriliselt ahjuõone vasakul ja paremal küljel olevatele juhtmejuhikutele. Esmalt ühendage juhiku ülemine klamber juhtmejuhiku juhtme alla. Seejärel vajutage alumine klamber õigesse asendisse kuni kuulete KLÕPSU.

MÄRKUS. Juhikuid saab kinnitada mis tahes kõrgusele juhikute kahe taseme vahel.



TEAVE!

Klõpsatavat väljatõmmatavat juhikut ei saa paigaldada fikseeritud kahe tasemega osalisele pikendusele. Neid saab siiski paigaldada ühe tasemega osaliselt pikendatavatele juhikutele tasemetel 3–4 ja 4–5.

Veenduge, et väljatõmmatav juhik pöörleks õigesti ja pikeneks väljapoole, st ahjust välja.

Ahju ukse lüliti

(vastavalt mudelile)

Kui ahju uks avatakse ahju töötamise ajal, lülitab lüliti ahjuõones küttekeha ja ventilaatori välja. Kui uks on suletud, lülitab lüliti seadme uuesti sisse.

Jahutusventilaator

Seade on varustatud jahutusventilaatoriga, mis jahutab korpust, ust ja seadme juhtseadet. Pärast ahju väljalülitamist töötab jahutusventilaator ahju jahutamiseks veel lühikese aja.

Ahju seadmed ja tarvikud

(vastavalt mudelile)



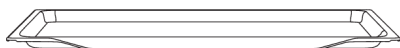
TRAASTREST kasutatakse

grillimiseks/rõstimiseks või küpsetatava toidu panni, küpsetusplaadi või küpsetusnõu toena.



TEAVE!

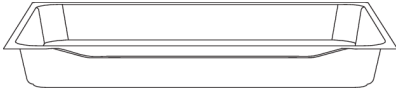
Resti võrgul on turvariiv. Seetõttu tuleb ahjust välja tõmmates võrrestitusi eestpoolt natuke üles tõsta.



MADAL KÜPSETUSPLAAT kasutatakse lamedate ja väikeste tainast toodete valmistamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**HOIATUS!**

Madal küpsetusplaat võib ahjus soojenedes deformeeruda. Kui see maha jahtub, võtab see algkuju tagasi. Selline deformeerumine ei mõjuta selle funktsionaalsust.

**UNIVERSAALNE KÜPSETUSPLAAT**

kasutatakse köögiviljade röstimiseks ja mahlakate tainastoodete küpsetamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**TEAVE!**

Ärge kunagi sisestage universaalset sügavat küpsetusplaati küpsetamise ajaks esimesse juhikusse.

**HOIATUS!**

Seade ja mõned juurdepääsetavad osad kipuvad toiduvalmistamise ajal kuumaks minema.


Enne esmakordset kasutamist

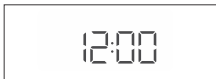
- Eemaldage ahjust tarvikud ja kõik pakendid (papp, vahtpolüstürool).
- Pühkige ahju tarvikud ja sisustus niiske lapiga üle. Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi lappe või puhastusvahendeid.
- Kuumutage tühja ahju umbes ühe tunni jooksul, nii et ülemine ja alumine küttesüsteem on temperatuuril 250 °C. Tunnete iseloomulikku uue ahju lõhna; seega õhutage selle protsessi ajal ruumi põhjalikult.

Esmakordne sisselülitamine

Pärast seadme ühendamist või pärast pikemat volukatkestust vilgub näidikul 12:00.

TEAVE!

Nende muutmiseks puudutage klahve < või > . Kinnitage soovitud seadistus, vajutades  klahvi. Järgmist seadistust saab reguleerida, kui olete eelmise seadistanud ja kinnitanud.



1. KELLA SEADISTAMINE

Kasutage < ja > klahve kella seadistamiseks (praegune kellaaeg). Esmalt seadistage ja kinnitage minutid; seejärel seadistage ja kinnitage tunnid. Kui vajutate ja hoiate all väärtuse reguleerimise klahvi, hakkab muudetav väärtus kiiremini kasvama.

TEAVE!

Kella hilisemaks seadistamiseks või reguleerimiseks vaadake peatükki Lisafunktsioonid.



2. EKRAANI HÄMARDI

Valguse keskmine intensiivsus on vaikesäte. Märk **brh** ja ekraani valguse intensiivsuse hetkel seadistatud väärtus kuvatakse ekraanil. Puudutage < või > klahvi, et valida ja kinnitada soovitud tase. Valgustugevuse suurendamiseks või vähendamiseks kasutage väärtuse seadistusklahve.

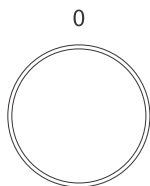


3. HELISIGNAALI TUGEVSUS

Keskmine helitugevus on vaikeseadistus. Märki **Vol** ja helisignaali helitugevuse hetkel seadistatud väärtust kuvatakse ekraanil. Puudutage < või > klahvi, et valida ja kinnitada soovitud tase. Helisignaale saab ka välja lülitada.

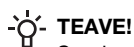
Seadistuste valimine

TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK



TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI valimiseks pöörake VALITSAT (vasakule ja paremale) (vt programmide tabelit).

Valitud süsteemi sümbol süttib.




TEAVE!

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.













Sümbol	Kasutamine
	KIIRE EELSOOJENDUS Seadistatud temperatuuri saavutamiseks võimalikult lühikese aja jooksul. Kui ahi on kuumenenud valitud temperatuurini, kostub lühike helisignaal. Sellele järgneb süsteemi seadistus, mida soovite oma toidu valmistamiseks kasutada. See funktsioon ei sobi toidu valmistamiseks.
	KUUM ÕHK ¹⁾ Kuum õhk võimaldab paremat kuuma õhu voolu ümber toidu. Sel viisil kuivatab see pealispinda ja loob paksema kooriku. Kasutage seda süsteemi liha, kondiitritoodete ja köögiviljade valmistamiseks ning toidu kuivatamiseks ühel riulil või samaaegselt mitmel riulil. Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja krõmpsuvust.
	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTESEADE See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel restil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõbe.
	SUUR GRILL VENTILAATORIGA Linnuliha ja suuremate lihalõikude röstimiseks rösteri all.
	INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÕHKKÜPSETUS) ¹⁾ See toiduvalmistamise meetod annab tulemuseks krõmpsuva kooriku ilma lisatud rasvata. Tegemist on kiirtoidu praadimise tervisliku versiooniga, kus küpsetatud toidus on vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud toodete jaoks, mis on valmis praadimiseks (friikartulid, kananagitsad). Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja krõmpsuvust.
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTESEADE ¹⁾ Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel riulil, süfleede valmistamiseks ja küpsetamiseks madalatel temperatuuridel (aeglane toiduvalmistamine). Aurude süstimine põhjustab pinna paremat pruunistumist ja krõbedust.
	ÜLEMINE JA ALUMINE VENTILAATORIGA KÜTTESEADE ¹⁾ Toidu ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil ning süfleede valmistamiseks.

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
	<p>SUUR GRILL</p> <p>Kasutage seda süsteemi, et grillida suures koguses lamea kujuga toitu nagu röstsai, lahtised võileivad, grillvorstid, kala, vardad jne, samuti gratäänide valmistamiseks ja koorikute pruunistamiseks. Ahju sisemuse ülaosasse paigaldatud kütteseadmed soojendavad ühtlaselt kogu pinda.</p> <p>Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C.</p>
	<p>AEGLANE KÜPSETAMINE²⁾</p> <p>Liha, kala ja kondiitritoodete aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel riulil. See toiduvalmistamise meetod jätab lihale suurema veesisalduse, mistõttu see on mahlasem ja pehmem, samas kui kondiitritooted on ühtlaselt pruunistunud/küpsenud. Seda süsteemi kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C.</p>
	<p>SULATAMINE</p> <p>Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (koogid, kondiitritooted, sai, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad) kontrollitud sulatamiseks. Sulatamisprotsessi ajal pöörake toitu ümber, segage seda ja eraldage kõik kokkukülmunud tükid. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks soovitame liha ja muud õrna tekstuuriga toitu sulatada aeglaselt külmikus.</p>
	<p>ALUMINE KÜTTESEADE / AQUA CLEAN</p> <p>Kuumust kiirgab ainult alumine küttekeha. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid. Kasutage seda funktsiooni, et eemaldada ahjust plekid ja toidujäägid.</p>

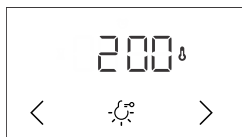
- 1)  Nende süsteemidega saate küpsetusprotsessile lisada auru. Süsteemi valimisel töötab põhifunktsioon. Veega küpsetusplaadi kasutamisel muudetakse funktsioon küpsetamiseks koos auru lisamisega (vt peatükki Töö alustamine).
- 2) Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.


TOIDUVALMISTAMINE TOIDU TÜÜBI VALIMISE ALUSEL

Sümbol	Roog			°C 	min 
	küpsised	KUUM ÕHK	3	150	30
	pitsa	KUUM ÕHK JA ALUMINE KÜTTESEADE	1	300	20
	kana, 1,5 kg	SUUR VENTILAATORIGA GRILL	2	210	70
	kanatiivad, 1 kg	ÕHKKÜPSETUS (INTENSIIVNE KÜPSETAMINE)	3	200	40
	leib, 1 kg	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTESEADE	2	200	60
	sarvesaiad - magusad	ÜLEMINE JA ALUMINE VENTILAATORIGA KÜTTESEADE	3	190	20
	kala	SUUR GRILL	4	230	24
	/	HAUTAMINE, AEGLANE KÜPSETAMINE	3	180	60


TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI SEADISTAMINE

Keerake esmalt TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI VALIKU NUPPU.



Puudutage < või > klahvi, et seadistada soovitud väärtus.  hakkab vilkuma seadme ekraanil. Seadistus salvestatakse automaatselt.

TAIMERI FUNKTSIOONID

Esmalt keerake SÜSTEEMI VALIKU NUPPU; seejärel seadistage TEMPERATUUR. Puudutage  klahvi taimeri funktsioonide seadistamiseks.




TEAVE!


Viimase 10 minuti jooksul enne seadistatud aja möödumist kuvatakse järelejäänud aeg ühesekundiliste intervallidega.



Ajastatud toiduvalmistamine

Selles režiimis saate seadistada ahju töötamise kestuse (toiduvalmistamisaeg).

Puudutage  klahvi. Ekraanil hakkab vilkuma sümbol. Puudutage < või > soovitud tööaja seadistamiseks. Esmalt seadistage minutid.

Kinnitage ja seejärel seadistage tunnid. Puudutage  klahvi seadistuste kinnitamiseks.

5 sekundi pärast hakkab ahi tööle. Kostab helisignaali.



Viitstardi seadistamine

TEAVE!

Viitkäivitust ei saa grillile ja ventilaatorisüsteemiga grillile seadistada.






Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahjus toitu valmistada teatava aja möödumisel. Asetage toit ahju, seejärel määrake süsteem ja temperatuur. Selle järel määrake programmi kestus ja aeg, millal soovite, et toit valmis oleks.

Näide:

Praegune kellaeg: keskpäev

Toiduvalmistamise aeg: 2 tundi

Toiduvalmistamise lõpp: 18.00

Puudutage  klahvi. Ekraanile ilmub toiduvalmistamise kestuse sümbol. Puudutage < või > klahvi programmi (toiduvalmistamise) kestuse seadistamiseks (antud juhul on see 2:00). Kinnitage seadistus  klahviga. Puudutage  klahvi uuesti kolm korda, sümbol  kuvatakse seadme ekraanil. Seadistage aeg, millal soovite, et toit oleks valmis (antud juhul on see kell 18.00 ehk õhtul kell 6). Soovitud toiduvalmistamise lõpuaeg ilmub ekraanile (18:00). Puudutage  klahvi, et seadistus kinnitada.

5 sekundi pärast hakkab ahi tööle. Kostab helisignaali.

Sisselülitamist oodates lülitub ahi osalisele ooterežiimile. Ahi lülitub automaatselt sisse valitud seadistustega (antud juhul kell 16:00 või pealelõunal kell 4). Ahi lülitub välja seadistatud ajal (antud juhul on see 18:00 või õhtul kell 6).

TEAVE!

Ekraanil vahelduvad toiduvalmistamise lõpuaeg ja kell.

Pärast määratud aja möödumist lõpetab ahi automaatselt töö. Kuvatakse vaheldumisi sümboleid „Lõpp“ ja 00:00 . Kõlab helisignaali, mille võite suvalist klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitub helisignaali automaatselt välja.

HOIATUS!

See funktsioon ei sobi toidu jaoks, mille valmistamiseks on vaja ahju eelnevalt soojendada.



Riknevat toitu ei tohiks ahjus pikalt hoida. Enne selle režiimi kasutamist kontrollige, kas seadme kell on õigesti seadistatud.

TEAVE!

Viimati kasutatud taimerifunktsioonide väärtused salvestatakse ja pakutakse eelseadistatud väärtustena välja järgmisel korral, kui taimerit kasutate. Need seadistused saab ka deaktiveerida (vt jaotist „Lisafunktsioonide valik“, adaptiivne funktsioon).



Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saab kasutada sõltumatult ahju tööst. Pikim võimalik seadistusaeg on 24 tundi. Viimase 10 minuti jooksul kuvatakse minutilugejat ühe sekundi kaupa. Puudutage  klahvi kuni sümbol  kuvatakse ekraanil. Puudutage < või > minutilugeja seadistamiseks. Esmalt seadistage ja kinnitage minutid; seejärel seadistage ja kinnitage tunnid. Kui seadistatud aeg saab läbi, kostab helisignaali, mille saate välja lülitada, vajutades mistahes klahvi. Ühe minuti pärast lülitatakse helisignaali automaatselt välja.

**TEAVE!**

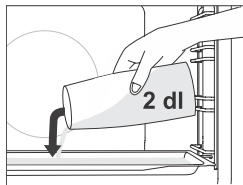
Taimeri funktsiooni seadistamisel saate väärtuse lähtestada, puudutades samaaegselt klahve < ja > .

Toiduvalmistamise protsessi käivitamine

5 sekundi pärast, kui süsteem, temperatuur ja taimerilüliti on seadistatud, hakkab ahi tööle. Kostab helisignaali.

TEAVE!

Küpsetusprotsessi ajal saate muuta SÜSTEEMI, TEMPERATUURI ja TAIMERIFUNKTSIOONE.



Küpsetamine auru lisamisega

Aurude sissepritse põhjustab pinna paremat pruunistumist ja annab krõmpsuvama kooriku.

Süsteemides, **kus saab auru lisada või süstida**, asetage madal küpsetusplaat kõige madalamal asuvasse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit järgmisele tasandile ja käivitage süsteem.

TEAVE!

Kui kasutate sügavat küpsetusplaati, sisestage see ühe taseme võrra kõrgemale, kui on soovitatud seadistuste tabelis. Funktsiooni optimaalseks toimimiseks ärge avage ahju ust ega lisage toiduvalmistamise ajal vett.

Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine

Toiduvalmistamisprotsessi lõppedes kostab helisignaali.

Keerake TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI NUPP asendisse "0".




TEAVE!

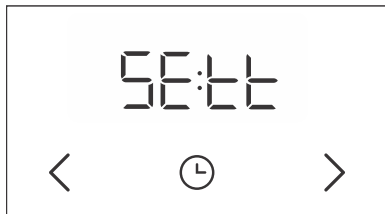
Pärast toiduvalmistamist peatatakse ja kustutatakse ka kõik taimeri seadistused, välja arvatud minutilugeja. Kuvatakse kella-aeg (kell).

Pärast ahju kasutamist võib kondensaadikanalisse (ukse alla) jääda veidi vett. Pühkige kanal käsna või lapiga üle.

Üldiste seadistuste valimine

Keerake TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI NUPP asendisse "0".

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage uuesti  klahvi ja hoidke seda all 5 sekundit. **SEtt** kuvatakse mõneks sekundiks seadme ekraanil. Seejärel kuvatakse lisafunktsioonide menüü. Puudutage  või  klahvi, et seadistada soovitud väärtus.





TEAVE!

Kinnitage iga seadistus, vajutades  klahvi. Hoidke all  klahvi, et menüüst väljuda.





1. Kella kuva

cLoc kuvatakse seadme ekraanil. Kinnitage valik. Puudutage  või  klahvi vahetamiseks 12-tunnise ja 24-tunnise kuva vahel. Kinnitage, seejärel seadistage kell/kellaaeg. Esmalt seadistage ja kinnitage minutid; seejärel seadistage ja kinnitage tunnid.





2. Signaali helitugevus

Valige kolme helitugevuse taseme vahel. Valige seadistus **Vol** ja kinnitage see. Ekraanil kuvatakse kaks täielikult valgustatud riba. Puudutage  või  klahvi, et valida ja kinnitada soovitud tase. Helisignaale saab ka välja lülitada.





3. Ekraani valgustus

Valige ekraani kolme valgustugevuse taseme vahel. Valige seadistus **brh** ja kinnitage see. Puudutage  või  klahvi, et valida ja kinnitada soovitud tase. Valgustugevuse suurendamiseks või vähendamiseks kasutage väärtuse seadistusklahve.





4. Ekraan – öörežiim

See funktsioon muudab ekraani automaatselt hämaraks, vähendades selle heledust tasemelt 3 tasemele 2 ajavahemikus 20.00–6.00 Valige seadistus **nGht** ja kinnitage see. Puudutage  või  klahvi, et valida on või offja kinnitage.



5. Ooterežiim

See funktsioon lülitab kellakuva sisse või välja. Valige **hidE** seadistus. Puudutage  või  klahvi, et valida on või offja kinnitage.

AdPt

6. Kohandamisfunktsioon

See funktsioon võimaldab kohandada seadistatud toiduvalmistamisaega. Funktsioon on tehase vaikeseadistusena deaktiveeritud, kuid seda saab ka aktiveerida. Kui funktsioon on aktiveeritud, kuvatakse viimati valitud temperatuur.

Valige **AdPt** seadistus. Puudutage < või > klahvi, et valida on või offja kinnitage.


FAct

7. Tehaseadistused

See funktsioon võimaldab seadme lähtestamist tehaseadistustele.

Valige **FAct** seadistus. Puudutage < või > klahvi, et valida rES; seejärel valige tehaseadistused või off.

Lapselukk

Puudutage  klahvi ja hoidke seda all kolm sekundit. **Loc** kuvatakse ekraanil. Lapseluku väljalülitamiseks puudutage klahvi uuesti ja hoidke seda all 3 sekundit.

- Kui lapselukk on aktiveeritud ilma taimerifunktsioonita (kuvatakse ainult kell), siis ahi ei tööta.
- Kui lapselukk aktiveeritakse pärast taimerifunktsiooni seadistamist, töötab ahi normaalselt; seadistusi pole aga võimalik muuta.
- Kui lapselukk on aktiveeritud, ei saa toiduvalmistamise või küpsetamise süsteeme (režiime) ega lisafunktsioone muuta. Küpsetamise/küpsetamise/röstimise protsessi saab ainult peatada või välja lülitada.
- Lapselukk jääb aktiivseks ka peale ahju välja lülitamist. Uue küpsetusprotsessi käivitamiseks tuleb esmalt lapselukk välja lülitada.



HOIATUS!

Pärast elektrikatkestust või pärast seadme väljalülitamist jäävad funktsioonide lisaseaded salvestatuks vaid paariks minutiks. Seejärel lähtestatakse kõik seaded, välja arvatud helisignaali tugevus ja näidiku hämardi, tehaseadetele.

Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks

- Eemaldage küpsetamise ajal ahjust kõik mittevajalikud seadmed.
- Kasutage kuumakindlaid mittepeegeldavast materjalist seadmeid (kaasasolevad küpsetusplaadid, kandikud ja nõud, emailiga kaetud kööginõud, karastatud klaasist kööginõud). Heledad materjalid (roostevaba teras või alumiinium) peegeldavad soojust. Seetõttu on nende kasutamisel toiduainete termiline töötlemine vähemtõhus.
- Sisestage küpsetusplaadid ja alused alati juhikute lõpuni välja. Restil küpsetades pange küpsetusnõud või alused resti keskele.
- Toidu optimaalseks valmistamiseks soovitame järgida toiduvalmistamise tabelis toodud juhiseid. Valige madalaim näidatud temperatuur ja lühim näidatud küpsetusaeg. Kui see aeg saab läbi, kontrollige tulemust ja kohandage seejärel seadeid vastavalt vajadusele.
- Kui see pole just hädavajalik, ärge küpsetamise ajal ahju ust avage.
- Ärge asetage küpsetusplaate otse ahju põhjale.
- Ärge kasutage seadme töötamise ajal universaalset sügavat küpsetusplaati 1. juhiku tasemel.
- Ärge katke ahjuõone põhja ega traatrestri alumiiniumfooliumiga.
- Pikemate toiduvalmistamise programmide kasutamisel võite ahju välja lülitada umbes 10 minutit enne toiduvalmistamise aja lõppu ja kasutada toidu lõplikuks valmimiseks ahju kogunenud soojust.
- Pange küpsetusnõud alati restile.
- Kui küpsetate korraga mitmel tasemel, pange universaalne sügav küpsetusplaat madalamale tasemele.
- Kui küpsetate vanemate kokaraamatute retseptide järgi, kasutage alumist ja ülemist küttekeha (nagu tavapärases ahjus) ja seadistage temperatuur 10 °C võrra retseptis näidatust madalamaks.
- Kui kasutate pärgamentpaberit, veenduge, et see oleks vastupidav kõrgetele temperatuuridele. Kärpige seda alati vastavalt olukorrale. Pärgamentpaber takistab toidu kleepumist küpsetusplaadile ja muudab toidu küpsetusplaadilt eemaldamise lihtsamaks.
- Suurema veesisalduse ja suuremate lihalõikude või saiakeste küpsetamisel tekib ahjus palju auru, mis omakorda võib ahju uksele kondenseeruda. See on tavaline nähtus, mis ei mõjuta seadme tööd. Pärast küpsetamist pühkige uks ja ukseklaas kuivaks.
- Küpsetades otse restil, sisestage universaalne sügav alus ühe taseme võrra madalamale, et see toimiks tilgasalusena.

Ahju kiire eelsoojendamine: Kuumutage ahju ainult siis, kui seda nõuab käesolevas kasutusjuhendis toodud retsept. Kui kasutate kiire eelsoojendamise funktsiooni, ärge pange toitu ahju enne, kui ahi on täielikult soojenenud. Temperatuur mõjutab oluliselt lõpptulemust. Kiiret eelsoojendamist soovitatakse õrnade lihalõikude (välisfilee) ning pärmijuuretisega ja biskviittaina puhul, mis vajavad lühemat küpsetusaega. Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seetõttu soovitame võimaluse korral valmistada mitu rooga järjest või korraga mitu rooga.



























Õrnküpsetus – GentleBake: võimaldab aeglast ja kontrollitud küpsetamist madalal temperatuuril. Lihamahlad jaotuvad ühtlaselt ning liha jääb mahlane ja pehme. SlowBake'i aeglane küpsetusmeetod sobib õrnade kondita lihalõikude jaoks. Enne aeglast küpsetamist pruunistage liha praepannil põhjalikult igast küljest.

Toiduvalmistamise tabel

MÄRKUS: Nõud, mis nõuavad täielikult eelsoojendatud ahju, on tabelis näidatud ühe tärniga * .
 Nõud, mille jaoks piisab 5-minutilise eelsoojendustsüklist, on tabelis näidatud kahe tärniga ** .
 Sellisel juhul ärge kasutage kiiret eelsoojendusrežiimi.

Roog				
SAIAKESED JA PAGARITOOTED				
Vormisaiakesed/koogid				
Biskviitkook	3		200	60-70
täidisega pirukas	2		180	60-70
marmorkook	2		170-180	50-60
pärmiga kergitatud tainast kook, Gugelhupf (vormikook, keeks)	2		170-180	45-55
lahtine pirukas, kook	3		170-180	35-45
šokolaadikook	2		170-180	30-35
saiakesed küpsetusplaatidel ja -alustel				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, külmutatud	2		200-210	34-45
rullbiskviit	3	 + küpsetusplaat veega	170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
küpsised				
muffinid	3		160 *	25-35
muffinid, 2 tasemel	2, 4		155-165 *	30-40
pärmiga kergitatud väikeküpsetis	2		180 *	17-22
pärmiga kergitatud väikeküpsetis, 2 tasemel	2, 4		160 *	18-25
lehttainas	3		200	30-45
lehttainas, 2 tasemel	2, 4		170 *	25-30
küpsised				
pagarikoti abil valmistatud küpsised	3		150 *	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 2 tasemel	2, 4		150 *	30-40























Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			 °C	 min
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 3 tasemel	1, 3, 5		145 *	40-50
küpsised	3		160	40-50
küpsised, 2 tasemel	2, 4		150-160 *	20-25
besees	3		80-100 *	120-150
besees, 2 tasemel	2, 4		80-100 *	120-150
makroonid	3		130-140 *	15-20
makroonid, 2 tasemel	2, 4		130-140 *	15-20
leib/sai				
taina kergitamine	2		40-45	30-45
leib/sai küpsetusplaadil	2	 + küpsetusplaat veega	190-200	40-55
leib/sai küpsetusplaadil, 2 tasemel	2, 4		190-200 *	40-55
vormileib/-sai	3		190-200	30-45
vormileib/-sai, 2 tasemel	2, 4		200-210	30-45
lameleib/-sai (focaccia)	2		270	15-25
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed)	3	 + küpsetusplaat veega	180-200	20-30
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed), 2 tasemel	2, 4		200-210 *	15-20
röstsai/-leib	5		240	4-6
lahtised võileivad	5		240	3-5
pitsa ja muud road				
pitsa	1		300 *	4-10
pitsa, 2 resti tasemel	2, 4		210-220 *	25-30
külmutatud pitsa	2		200-220	10-20
külmutatud pitsa, 2 tasemel	2, 4		200-220	10-25
soolane pirukas, quiche	2		190-200	50-60












Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
burek	2		180-190	40-50
LIHA				
veise- ja vasikaliha				
veisepraad (puusatükk, ristluutükk), 1,5 kg	2		160-170	130-160
keedetud veiseliha, 1,5 kg	2		200-210	90-120
seljatükk, keskmise küpsusastmega, 1 kg	2		170-190 *	40-60
veisepraad, aeglaselt küpsetatud	2		120-140 *	250-300
veisesteigid, valmis küpsetatud, paksus 4 cm	4		220-230	25-30
burgerid, paksus 3 cm	4		220-230	25-35
vasikapraad, 1,5 kg	2		160-170	120-150
sealiha				
seapraad, rümp, 1,5 kg	3		200-220	100-200
seapraad, kints, 1,5 kg	3		180-190	90-120
seafilee, 400 g	2		80-100 *	80-100
seapraad, aeglaselt küpsetatud	2		100-120 *	200-230
searibid, aeglaselt küpsetatud	2		120-140 *	210-240
seakarbonaad, paksus 3 cm	4		220-230	20-25
kodulinnuliha				
perutnina, 1,2–2,0 kg	2		200-220	60-80
linnuliha täidisega, 1,5 kg	2		170-180	70-90
kodulinnuliha, rinnatükk	2		170-180	45-60
kana	3		210-220	25-40
kanatiivad	4		210-220	25-40
kodulinnuliha, rinnatükk, aeglaselt küpsetatud	3		100-120 *	60-90
liharoad				
pikkpoiss, 1 kg	2		170-180	60-70
grillvorstid, bratwurst	4		230 **	8-15

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			 °C	 min
KALA JA MEREANNID				
terve kala, 350 g	4		230-240	12-20
kalafilee, paksus 1 cm	4		220-230	8-12
kalasteik, paksus 2 cm	4		220-230	10-15
kammkarbid	4		230 *	5-10
krevetid	4		230 *	3-10
KÖÖGIVILJAD				
ahjukartulid, lõigud	3		210-220 *	30-40
ahjukartulid, poolitatud	3	 + küpsetusplaat veega	200-210 *	40-50
täidisega kartul (munderkartul)	3		190-200	30-40
friikartulid, kodused	4		210-220 *	20-30
köögiviljasegu, lõigud	3	 + küpsetusplaat veega	190-200	30-40
täidisega köögiviljad	3		190-200	30-40
TAVATOOTED – KÜLMUTATUD				
friikartulid	3		210-220	20-25
friikartulid, 2 tasemel	2, 4		190-210	30-40
Kanamedaljonid	4		210-220 *	12-17
Kalapulgad	2		210-220	15-20
lasanje, 400 g	2		200-210	30-40
tükeldatud köögiviljad	2		190-200	20-30
sarvesaiad	3		170-180	18-23
KÜPSETATUD MAGUSTOIDUD, SUFLEED JA GRATÄÄNID				
kartulimoussaka	2		180-190	35-45
lasanje	2		180-190	35-45
küpsetatud magustoit	2		160-180	40-60

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
magus suflee	2		160-180 *	35-45
gratineeeritud road	3		170-190	30-45
täidisega tortillad, enchilada	2		180-200	20-35
grilljuust	4		240 **	6-9
MUU				
säilitamine	2		180	30
steriliseerimine	3		125	30
toiduvalmistamine veevannis (bain-marie)	2		150-170 *	/
uuesti soojendamine	3		60-95	/
taldriku soojendamine	2		75	15

Hooldus ja puhastamine



HOIATUS!

Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni seade jahtub.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada.

Puhastamise hõlbustamiseks on ahjuõõn ja küpsetusplaat ja alus kaetud spetsiaalse emailiga sileda ja vastupidava pinna tagamiseks.

Puhastage seadet regulaarselt ning suurema mustuse ja katlakivi eemaldamiseks kasutage sooja vett ja nõudepesuvahendit. Kasutage puhast pehmet lappi või käsna.

Seadme välimus: mustuse eemaldamiseks kasutage kuumat seebivahtu ja pehmet lappi, seejärel pühkige pinnad kuivaks.

Seadme sisemus: raske mustuse ja tahma eemaldamiseks kasutage tavalisi ahjupuhastusvahendeid. Selliste puhastusvahendite kasutamisel pühkige seadet põhjalikult niiske lapiga, et eemaldada kõik puhastusjäädgid.

Lisatarvikud ja juhikud: puhastage kuumat seebivahu ja niiske lapiga. Raskesti eemaldatava mustuse puhul soovime kasutada eelnevat leotamist ja harjamist.

Kui puhastamise tulemu ei rahulda, korrake puhastamise protsessi.



TEAVE!

Ärge kunagi kasutage tugeva toimega või abrasiivseid puhastusvahendeid ja tarvikuid (abrasiivsed käsnad ja pesuained, pleki- ja rooste-eemaldid, klaaskeraamiliste pliitide kaabitsad).

Ahju seadmed on nõudepesumasinas pestavad.

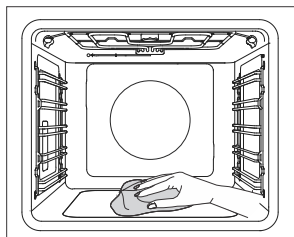
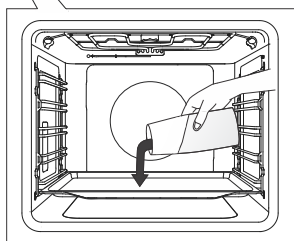
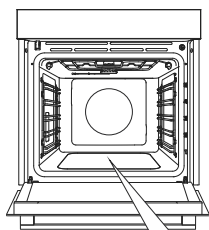
Toidujäädgid (rasv, suhkur, valk) võivad seadme kasutamise ajal süttida. Seetõttu eemaldage enne iga kasutust ahju sisemusest ja tarvikutest suurem mustus.

Aqua Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks


See programm lihtsustab plekkide eemaldamist ahju sisemusest.

Funktsioon on kõige tõhusam, kui seda kasutatakse regulaarselt pärast iga kasutuskorda.

Enne puhastusprogrammi käivitamist eemaldage ahju sisemusest kõik suured nähtavad mustuse ja toidujäägid.




1 Asetage madal küpsetusplaat esimesele siintasandile ja valage sellele 0,4 liitrit kuuma vett.

2 Keerake TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI NUPP asendisse Aqua Clean . Seadistage TEMPERatuurINUPP temperatuurile 80 °C.

3 Käivitage programm pooleks tunniks.

4 Kui programm on lõpuni viidud, eemaldage ettevaatlikult küpsetusplaat, kasutades ahjukindaid (küpsetusplaadil võib olla veel vett). Eemaldage plekid niiske lapi ja seebiveega. Pühkige seadet põhjalikult niiske lapiga, et eemaldada kõik puhastusjääd.

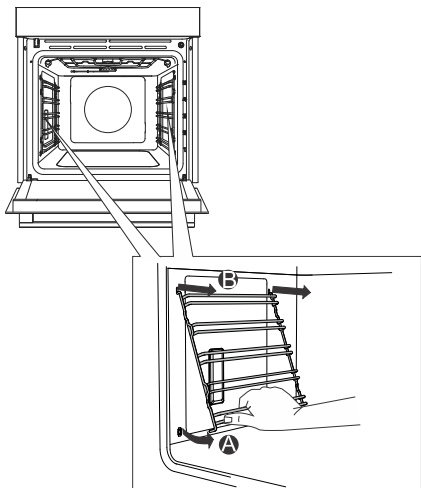
 **TEAVE!**

Kui puhastusprotsess ei olnud edukas (eriti raske mustuse korral), siis korrake seda.

 **HOIATUS!**

Kasutage Aqua Clean süsteemi, kui ahi on täielikult jahtunud.

Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine



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

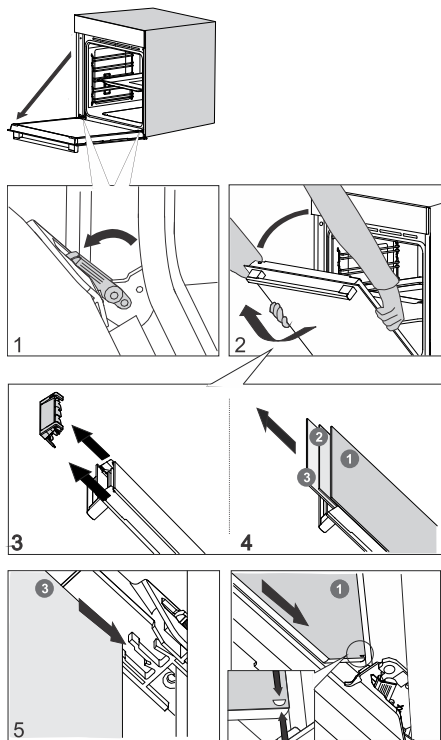
B Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.



TEAVE!

Juhikute eemaldamisel jälgige, et emailkiht viga ei saaks.

Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine



1 Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).

2 Ahju uks on hingede külge kinnitatud spetsiaalsete tugede abil, mis sisaldavad ka turvakange. Pöörake turvakange ukse suunas 90°. Sulgege uks aeglaselt 45° nurga all (täielikult suletud ukse asendi suhtes); siis tõstke uks üles ja tõmmake see välja.

Ahju **ukse klaasipaneeli** saab puhastada seestpoolt, kuid see tuleb kõigepealt seadme uksest eemaldada. Esmalt toimige vastavat punktile 2, kuid ärge klaasi eemaldage.

3 Eemaldage õhujuhik. Hoidke ust kätega vasakult ja paremalt küljelt. Eemaldage see kergelt enda poole tõmmates.

4 Hoidke ukse klaasi ülemisest servast ja eemaldage see. Teise ja kolmanda klaaspinna puhul toimige samamoodi (olenevalt mudelist).

5 Klaaside tagasi paigaldamiseks järgige vastupidist järjekorda.

💡 TEAVE!

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

⚠ HOIATUS!

Ahju ukse hinge sulgemiseks võib vaja olla märkimisväärset jõudu. Seetõttu pöörake seadme ukse paigaldamisel või eemaldamisel mõlemad kaitsekangid alati toe peale.

Ukse vaikne sulgemine ja avamine

(vastavalt mudelile)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis summutab ukse sulgemisjõu, alustades 75kraadise nurga alt. See võimaldab ust lihtsalt, vaikselt ja õrnalt avada ja sulgeda. Piisab õrnast surumisest (15° nurga all suletud ukse asendi suhtes), et uks sulguks automaatselt ja vaikselt.

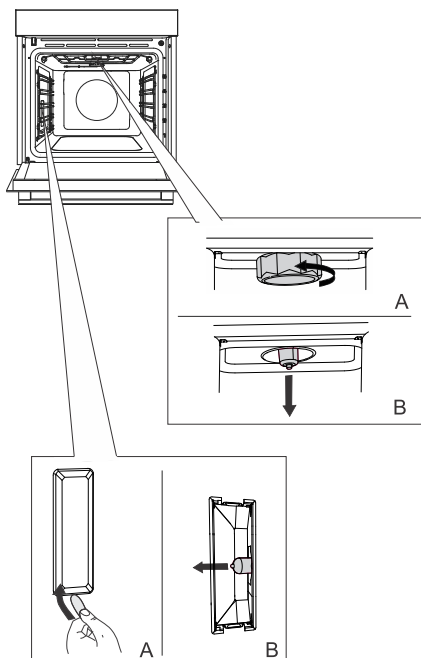
⚠ HOIATUS!

Kui ukse sulgemiseks rakendatav jõud on liiga tugev, väheneb süsteemi mõju või süsteemist võidakse ohutuse nimel mööda minna.

Lambi vahetamine

Pirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne piri vahetamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



1 Keerake kate lahti ja eemaldage see (vastupäeva). Eemaldage halogeenpirn.

2 Katte eemaldamiseks kasutage lamedat plasttööriista. Eemaldage halogeenpirn.



TEAVE!

Ärge kahjustage emailikihti.

Enda põletamise vältimiseks kasutage kaitsevahendeid.



HOIATUS!

Asendage lambipirn ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.

Rikkeotsingu ja tõrgete tabel

Erihoiatused ja veateated

Garantiiperioodi ajal tohivad mistahes remonti teostada vaid volitatud hooldustöökojad.

Enne mistahes remondi alustamist kontrollige, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud, selleks eemaldage kaitse või tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja.

Seadme omavoliline remont võib tekitada elektrilöögi ja lühise ohtu; seetõttu ärge seda tehke. Jätke selline töö asjatundja või hooldustehniku hooleks.

Seadme kasutamisel tekkivate väikeste probleemide korral vaadake sellest juhendist, kas saate probleemi ise lahendada.

Kui seade ei tööta korralikult või on sobimatu kasutamise või käsitlemise tõttu üldse ebapiisav, ei ole hooldustehniku kohalekutsumine tasuta isegi garantiiaja jooksul.

Hoidke juhised hiljem kasutamiseks alles ja andke need üle seadme edaspidistele omanikele või kasutajatele.

Järgnevalt on toodud mõned soovitusel lihtsamate probleemide kõrvaldamiseks.

Probleem/viga	Põhjus
Teie kodu peakaitse põleb sageli läbi.	Kutsuge hooldustehnik.
Ahju valgustus ei tööta.	Ahju lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud jaotises „Pirni vahetamine“.
Juhtseade ei reageeri, ekraan on tardunud.	Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti (vabastage kaitse või lülitage pealüliti välja); seejärel ühendage seade uuesti ja lülitage see sisse.
Kuvatakse veakood ErrX . Kahekohalise veakoodi korral kuvatakse ErXX .	Elektroonilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole.

Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme valest ühendamisest või kasutamisest tulenevat remonti ega garantiinõudeid. Sel juhul tasub kasutaja remondikulud ise.

Utiliseerimine



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

Sümbol tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi ära visata olmeprügi hulka. See tuleb üle anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Kandes hoolt selle seadme korrektse **kasutusest kõrvaldamise** eest, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida võib põhjustada selle seadme vale jäätmekäitlus. Selle seadme utiliseerimise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun võtke ühendust oma kohaliku omavalitsusega, majapidamisjäätmete kogumise teenistusega või kauplusega, kust te seadme soetasite.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

Toiduvalmistamise test























EN60350-1: Kasutage ainult tootja tarnitud varustust.

Sisestage küpsetusplaat alati lõpuni traatjuhiku lõppasendisse. Asetage vormidesse küpsetatud saiakesed või koogid nagu pildil näidatud.

* Eelsoojendage seadet kuni see saavutab seadistatud temperatuuri. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

** Eelsoojendage seadet 10 minutit. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

*** Keerake pärast 2/3 toiduvalmistamisaja möödumist.

KÜPSETAMINE						
Roog	Varustus	hallitus asukoht		 °C	 min	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	150	25-40	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	135**	35-50	
küpsised – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	140**	25-40	
küpsised – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 4, 5	135	45-60	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160-170**	20-30	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	155**	20-30	
koogikesed – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		1,5	140**	30-45	
muffinid – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		2	150	45-55	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		2	160	45-55	
biskviit – kaks resti/taset	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 26cm/traatrest		2, 4	170 *	45-55	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		2	160 **	70-120	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		2	160	70-120	
PRAADIMINE						
röstsai/-leib	traatrest		5	max	4-7	
pljeskavica (hakklihaketlet)	traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena		5	230	25-40***	

Simplicity

COLLECTION



888741-a8

