



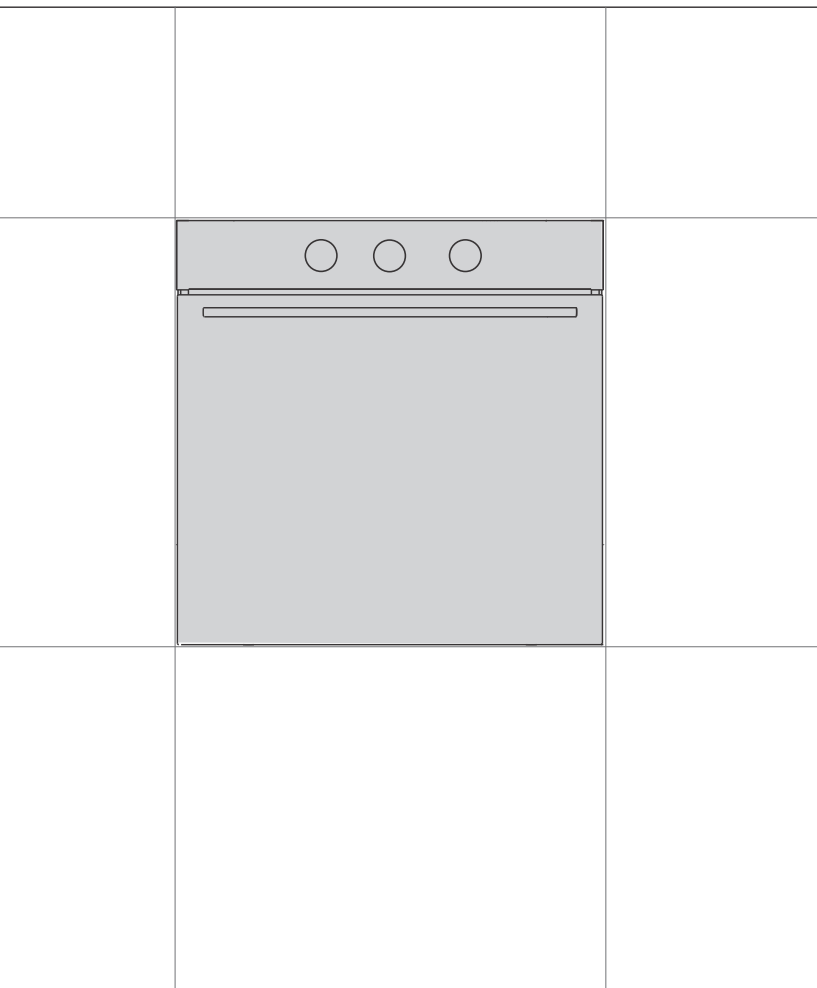
ET

EE

INTEGREERITUD AHJU

KASUTUSJUHEND

BOS67371CL



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
Märgutuled	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	12
TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK	12
TEMPERATUURI SEADISTAMINE	14
TAIMERI FUNKTSIOONID	14
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine	17
Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine	17
Üldised näpunäited ja nõuanded kúpsetamiseks	18
Toiduvalmistamise tabel	19
Hooldus ja puhastamine	24
Aqua Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks	25
Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine	26
Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine	27
Lambi vahetamine	28
Rikkeotsingu ja tõrgete tabel	29
Erihoiatused ja veateated	29
Utiliseerimine	30
Toiduvalmistamise test	31

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 kodumasinade puhul) ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Olge ettevaatlik, et vältida ahju sees olevate kütteelementide puudutamist.

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.

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.

Ahju uks muutub töötamise ajal väga kuumaks. Täiendavaks kaitseks on paigaldatud kolmas klaas, mis vähendab pinna välistemperatuuri (ainult osadel mudelitel).

Kontrollige, et ventilatsioonivad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge voorderdage 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 ilmneda mitmesuguste tegurite mõjul, näiteks erinevad nurgad, mille all seadmeid vaadatakse, erinevat värvi tausta, materjalide ja ruumi valgustuse tõttu.

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

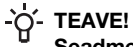
Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Helistage volitatud teeninduskeskusesse.



HOIATUS!

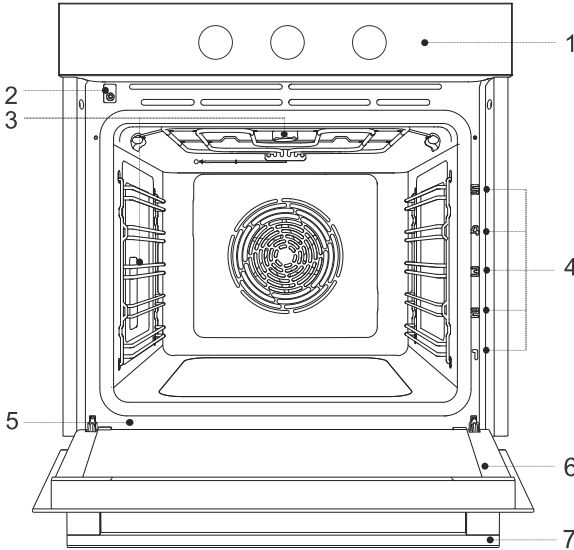
Enne seadme ühendamist lugege instruksioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

Kodumasinna kirjeldus



Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

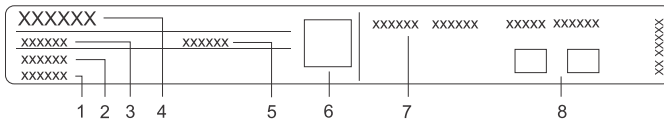
Teie seadme põhivarustusse kuuluvad juhtkaablid, madal küpsetusplaat ja rest.



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

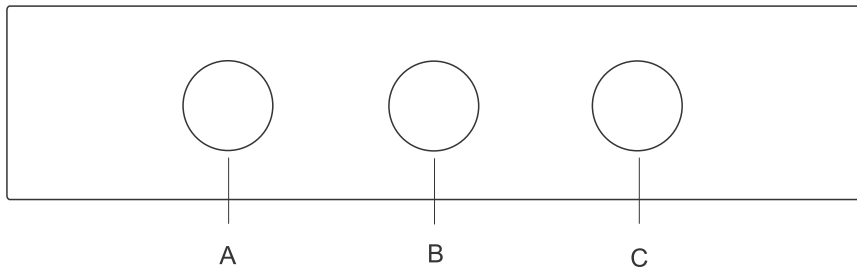
Andmesilt – tooteteave

Ahju servale on kinnitatud seadme põhiteavet sisaldav andmesilt. Täpse teabe seadme tüübi ja mudeli kohta leiate ka garantiihelalt.



- 1 Seerianumber
- 2 Mudel
- 3 Tüüp
- 4 Kaubamärk
- 5 Kood/ID
- 6 QR-kood (olevalt mudelist)
- 7 Tehniline teave
- 8 Vastavusmärked/-sümbolid

Juhtseade



- A. toiduvalmistamissüsteemi valikunupp
- B. Elektrooniline programmi taimer
- C. Temperatuuriseadete nupp

Märgutuled

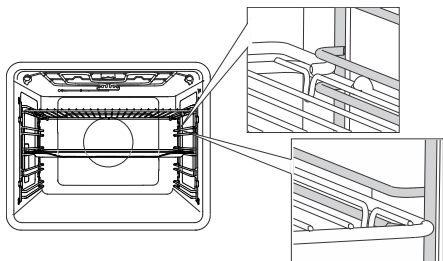
Signaallamp: tuli põleb, kui ahjusoojendid on aktiveeritud. Kui valitud temperatuur on saavutatud, lülitub tuli välja.

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.

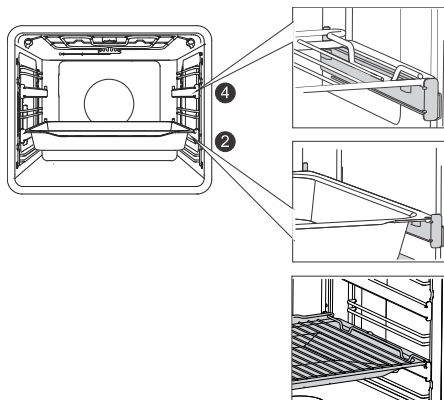
Traatjuhikud



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)



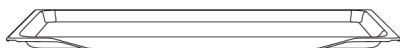
TRAASTREST kasutatakse

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



TEAVE!

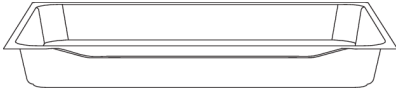
Resti võrgul on turvariiv. Seetõttu tuleb ahjust välja tõmmates võrrestit eestpoolt natuke üles tõsta.



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.

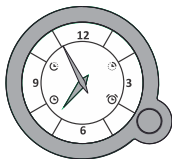
Enne esmakordset kasutamist

- 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 esmakordset ühendamist või pikemat elektrikatkestust hakkab sümbol  ekraanil vilkuma.

Selleks, et ahi hakkaks tööle, vajutage taimerit nuppu ja hoidke seda 2 sekundit all. Kellaaja näidik lõpetab vilkumise. Ahju saab kasutada piiranguteta, kui taimerit seadistusi pole tehtud.



KELLA SEADISTAMINE

Kella sümboli valimiseks vajutage korduvalt taimerit nuppu ; sümbol hakkab vilkuma.

Kellaaja seadistamiseks keerake taimerit nuppu. Kinnitage seadistus, vajutades nuppu veel kord. Kui midagi ei vajutata, salvestatakse seadistus mõne sekundi pärast automaatselt. Iga kord, kui vajutate nuppu, kinnitatakse seda lühikese helisignaaliga.

Seadistuste valimine




TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK



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


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.
	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA Toidu ühtlaseks küpsemiseks ühel restil ja sütlede valmistamiseks.
	SUUR VENTILAATORIGA GRILL Kodulindude ja suuremate lihalõikude röstimiseks röstri all.

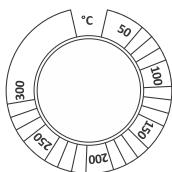
Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
	INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÕHUFRIITIMINE)¹⁾ Selle toiduvalmistamise meetodi tulemusel saadakse krõbe koorik ilma rasva lisamata. See on tervislik kiirtoidu praadimise versioon, mille puhul on küpsetatud toidus vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud valmistoodete (friikartulid, kananagitsad) praadimiseks. Tänu auru sissepritsesele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.
	KUUM ÕHK¹⁾ Kuum õhk võimaldab kuuma õhu paremat voolamist toidu ümber. Nii kuivatab see pinna ja tekitab paksema kooriku. Kasutage seda süsteemi liha, saiakeste ja köögiviljade küpsetamiseks ning toiduainete kuivatamiseks ühel või mitmel riulil korraga. Tänu auru sissepritsesele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõpsuvus. Tänu auru sissepritsesele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.
 	ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA¹⁾ Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks (aeglane küpsetamine). Tänu auru sissepritsesele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.
	SUUR GRILL Kasutage seda süsteemi, et grillida suures koguses lameda 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. Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C.
	AEGLANE KÜPSETAMINE²⁾ Liha, kala ja saiakeste õrnaks, aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil. See küpsetusmeetod jätab lihasse suurema veesisalduse, muutes selle mahlasemaks ja pehmemaks, samal ajal kui saiakesed pruunistuvad/küpsevad ühtlaselt. Seda süsteemi kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C.
	PITSASÜSTEEM See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riulil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv.
	KÜLMUTATUD TOITUDE RÖSTIMINE See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul, ilma eelsoojenduseta. Optimaalne eelnevalt küpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja köögiviljade jaoks.
	SULATAMINE Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (koogid, kondiitritooded, sai, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad) kontrollitud sulatamiseks. Sulatamisprotsessi ajal pöörake toitu ümber, segage seda ja eraldage kõik kokkukülmunud tükid. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks soovime liha ja muud õrna tekstuuriga toitu sulatada aeglaselt külmikus.
	PUHASTAMINE – AQUA CLEAN See programm hõlbustab plekkide eemaldamist ahjust.

Sümbol	Kasutamine
	AHJU VALGUSTUS: Ahju tuli lülitatakse sisse, kui süsteem on valitud või kui nupp on pööratud valgustusasendisse.

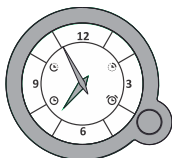
- 1)  Nende süsteemidega saate küpsetusprotsessile lisada auru. Süsteemi valimisel töötab põhifunktsioon. Veega küpsetusplaadi kasutamisel muudetakse funktsioon küpsetamiseks koos auru lisamisega (vt peatükki Töö alustamine).
- 2) Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.

TEMPERATUURI SEADISTAMINE



Keerake nuppu, et valida soovitud TEMPERATUUR.

TAIMERI FUNKTSIOONID



Programmi taimerit saab kasutada ahju töö seadistamiseks kahel viisil:





Ajastatud toiduvalmistamine

Selles režiimis saate seadistada ahju töötamise kestuse (toiduvalmistamisaeg).




TEAVE!

Pikim võimalik seadistus on praegusest kellaajast 15 tundi.
Kontrollige, kas kell on seadistatud täpselt praegusele kellaaajale.

Sümboli valimiseks vajutage korduvalt taimeri nuppu ; sümbol hakkab vilkuma. Toiduvalmistamise lõpuaja seadistamiseks keerake taimeri nuppu. Kinnitage seadistus, vajutades nuppu veel kord. Kellaosutid liiguvad tagasi ajakuvale. Toiduvalmistamise lõpetamise sümbol  süttib.

Lülitage ahi sisse (süsteemi ja temperatuuri seadistamiseks kasutage ahju nuppe). Ahi hakkab kohe tööle ja seiskub ning peatub valitud peatumisajal.

Kui kell jõuab valitud lõpuajani, lülitub ahi välja. Kostab katkendlik helisignaal, mille saab nupule vajutades välja lülitada; vastasel juhul lülitub see 1 minuti pärast automaatselt välja. Sümbol  hakkab vilkuma. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage nuppu, hoidke seda all 2 sekundit ning seadistage uus toiduvalmistamisaeg.







Viitkävitusse funktsioon

Kasutage seda funktsiooni, kui soovite hakata ahjus toitu valmistama teatud aja möödudes. Asetage toit ahju. Seejärel seadistage programmi kestus ja aeg, millal soovite, et toit oleks valmis.




TEAVE!

Toiduvalmistamisprotsessi algust saab praeguse kellaaja suhtes edasi lükata maksimaalselt 12 tundi ning toiduvalmistamisprotsessi lõppu saab ette seadistada kuni 15 tundi. Kontrollige, kas kell on seadistatud täpselt praegusele kellaajale.

Sümboli valimiseks vajutage korduvalt taimeri nuppu ; sümbol hakkab vilkuma. Pöörake nuppu soovitud algusaja seadistamiseks. Kinnitage seadistus, vajutades nuppu veel kord. Seejärel hakkab toiduvalmistamise lõpuaja sümbol  vilkuma. Toiduvalmistamise lõpuaja seadistamiseks keerake taimeri nuppu. Kinnitage seadistus, vajutades nuppu veel kord. Kellaosutid liiguvad tagasi ajakuvale ja sümbolid  ja  süttivad.

Kasutage süsteemi ja temperatuuri seadistamiseks vastavaid nuppe. Taimer ootab toiduvalmistamisprotsessi algust. Ahi hakkab tööle algusajal ja lõpetab töötamise peatumisajal.

Kui kell jõuab valitud lõpuajani, lülitub ahi välja. Kostab katkendlik helisignaal, mille saab nupule vajutades välja lülitada; vastasel juhul lülitub see 1 minuti pärast automaatselt välja. Sümbol  hakkab vilkuma. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage nuppu, hoidke seda all 2 sekundit ning seadistage uus toiduvalmistamisaeg.



HOIATUS!


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

Riknevat toitu ei tohiks ahjus pikalt hoida.



Minutilugeja seadistamine

Minutilugejat saab kasutada sõltumatult ahju tööst.

Sümboli valimiseks vajutage korduvalt taimeri nuppu ; sümbol hakkab vilkuma. Pöörake taimeri nuppu, seadistage kellaage, millal soovite, et minutilugeja märku annaks. Pikim võimalik seadistusaeg on 3 tundi. Kinnitage seadistus, vajutades nuppu.

Kellaosutid liiguvad tagasi ajakuvale ja sümbol  süttib.

Kui teie poolt seadistatud aeg saab otsa, kostab katkendlik helisignaali. Helisignaali saab nupule vajutades välja lülitada; vastasel juhul lülitub see 1 minuti pärast automaatselt välja.



TEAVE!

Kui mõni taimerifunktsioon on seadistatud, ei saa minutilugejat seadistada.

Seadistuse kuvamine

Kui taimerifunktsioon on seadistatud, saate seda kontrollida, vajutades taimerinuppu. Kellaosutid liiguvad korraldusse seadistatud väärtusele ja naasevad siis praeguse kellaaja kuvamisele.

Seadistuse kustutamine

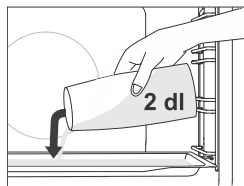
Kustutage seadistus, vajutades nuppu ja hoides seda all 2 sekundit. Kustutatud funktsiooni sümbol lülitub välja.

Toiduvalmistamise protsessi käivitamine

Seadistage süsteem ja temperatuur; seejärel alustage toiduvalmistamisprotsessi.

TEAVE!

Küpsetusprotsessi ajal saate muuta SÜSTEEMI, TEMPERAATUURI ja TAIMERIFUNKTSIOONE.



Küpsetamine auru lisamisega

Süsteemides, **kus on auru lisamine**, sisestage madal küpsetusplaat kõige madalamal asuvasse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit järgmisele tasemele 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

Keerake TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI VALIKU NUPP ja TEMPERAATUURINUPP asendisse „0”.

TEAVE!

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

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

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 pärmijuuuretisega 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			°C	min
SAIAKESED JA PAGARITOOTED				
Vormisaiakesed/koogid				
Biskviitkook	3		150	30-40
täidisega pirukas	1		180	90-120
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 *	20-30
muffinid, 2 tasemel	2, 4		145	40-50
pärmiga kergitatud väikeküpsis	2		180 *	17-22
pärmiga kergitatud väikeküpsis, 2 tasemel	2, 4		160 *	18-25
lehttainas	3		170	30-40
lehttainas, 2 tasemel	2, 4		170 *	25-30
küpsised				
pagarikoti abil valmistatud küpsised	3		140	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 2 tasemel	2, 4		140	45-55
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 3 tasemel	1, 4, 5		145 *	50-60


























Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
küpsised	3		140	20-30
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	2		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	200-210	10-15
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed), 2 tasemel	2, 4		200-210 *	15-20
röstsai/-leib	5		230	4-7
lahtised võileivad	5		230	3-5
pitsa ja muud road				
pitsa	1		300 *	4-7
pitsa, 2 resti tasemel	2, 4		210-220 *	25-30
külmutatud pitsa	2		200-220 *	10-25
külmutatud pitsa, 2 tasemel	2, 4		200-220 *	10-25
soolane pirukas, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
LIHA				







Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
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		170-180	90-110
seapraad, kints, 1,5 kg	3	▬▬	180-190	120-150
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	80-100
kodulinnuliha, rinnatükk	2		170-180	45-60
kana	3	▬▬▬▬	210-220	30-45
kanatiivad	4		210-220	30-45
kodulinnuliha, rinnatükk, aeglaselt küpsetatud	3	▬▬	100-120 *	60-90
liharoad				
pikkpoiss, 1 kg	2		170-180	60-70
grillvorstid, bratwurst	4	▬▬▬▬	230 **	8-15
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

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
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
magus suflee	2		160-180 *	35-45
gratineeritud road	3		170-190	30-45
täidisega tortillad, enchilada	2		180-200	20-35
grilljuust	4		230 **	6-9
MUU				
säilitamine	2		180	30
steriliseerimine	3		125	30
toiduvalmistamine veevannis (bain-marie)	2		150-170 *	/

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			 °C	 min
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 puhastusjäätgid.

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.

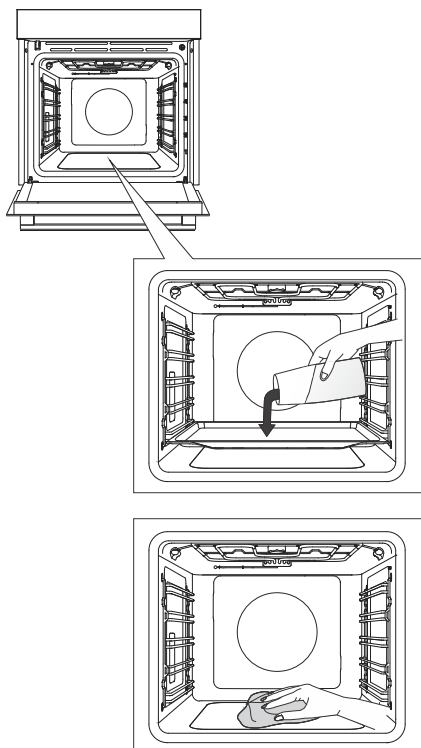
Toidujäätgid (rasv, suhkur, valk) võivad seadme kasutamise ajal süttida. Seetõttu eemaldage enne iga kasutust ahju sisemusest ja tarvikutest suurem mustus.

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.

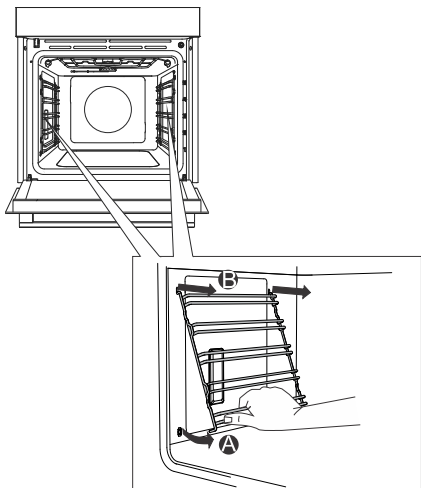
 **TEAVE!**

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.

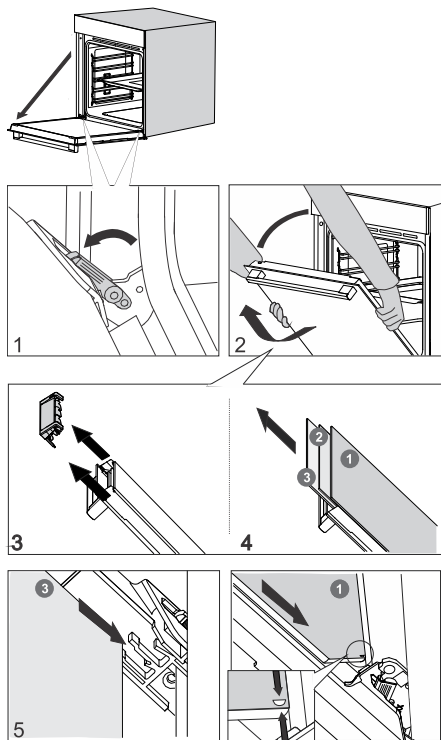
B Eemaldage need ülaosas olevatest avadest.



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.

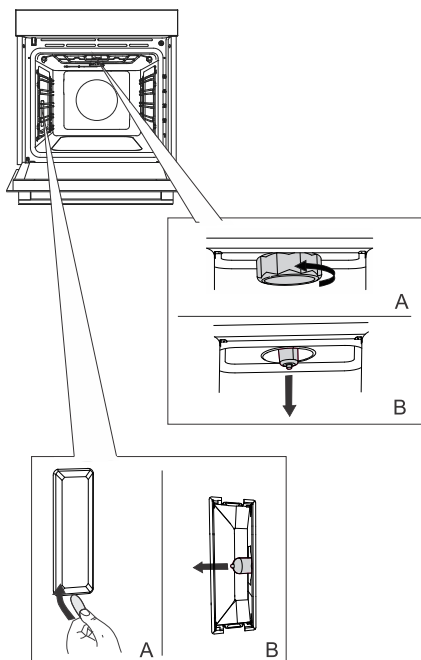
HOIATUS!

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 Kätte 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“.

Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme vales ühendamisesest 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	140	30-40	==
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	150	30-40	⊕
küpsised – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	140	45-55	⊕
küpsised – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 4, 5	135	50-60	⊕
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160 *	20-30	==
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160	30-40	⊕
koogikesed – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	145	40-50	⊕
muffinid – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	⊕
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		1	150	45-55	==
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		3	160	45-55	⊕
biskviit – kaks resti/taset	2 × ümmargune metallvorm, läbimõõt 26cm/traatrest		2, 4	160 **	45-55	⊕
õunakook	2 × ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		1	170	90-120	==
õunakook	2 × ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest		2	170	80-110	⊕

PRAADIMINE						
Roog	Varustus	hallitus asukoht		°C	⌚min	<input type="checkbox"/>
röstsai/-leib	traatrest		5	230	4-7	▼▼▼▼
pljeskavica (hakklihakotlet)	traatrest + madal kúpsetusplaat tilgasalvena		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼