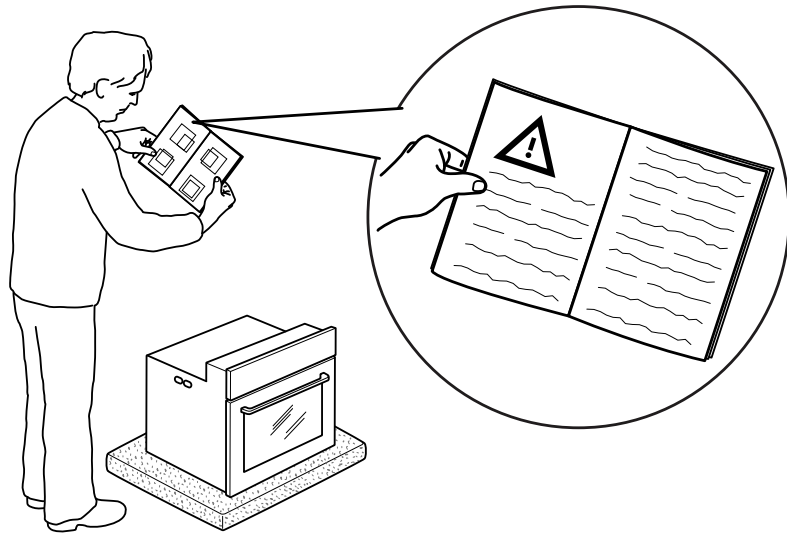


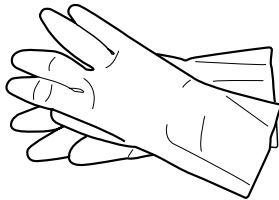
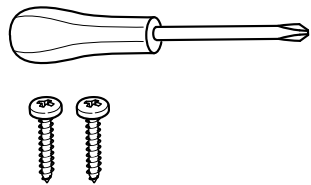


Integreeritav ahi  
AKZM8480NB  
KASUTUSJUHEND

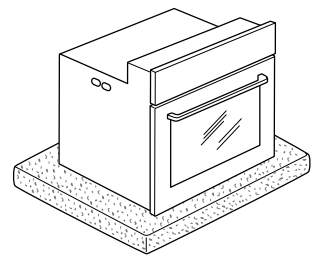
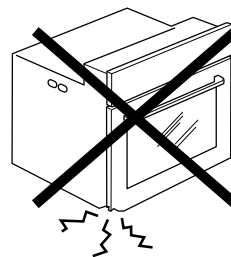
1



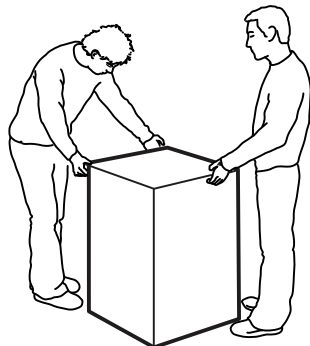
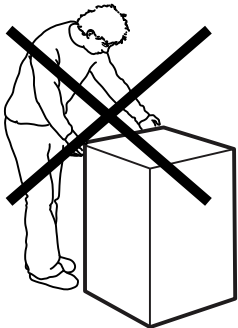
2



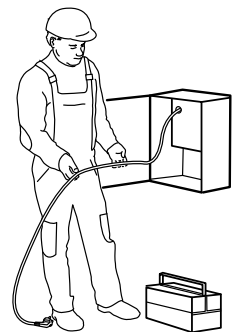
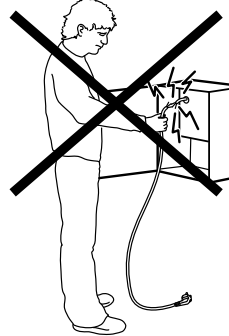
3



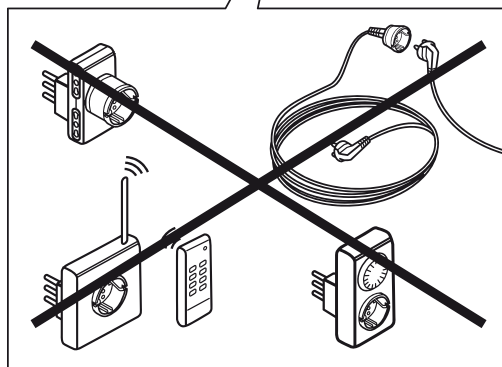
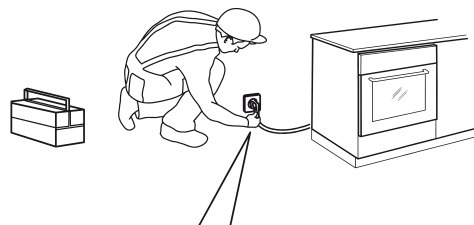
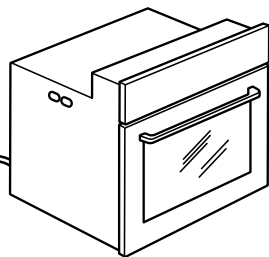
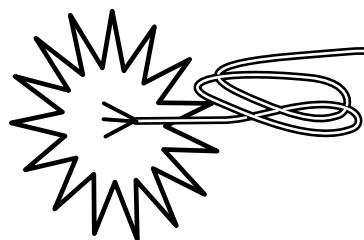
4



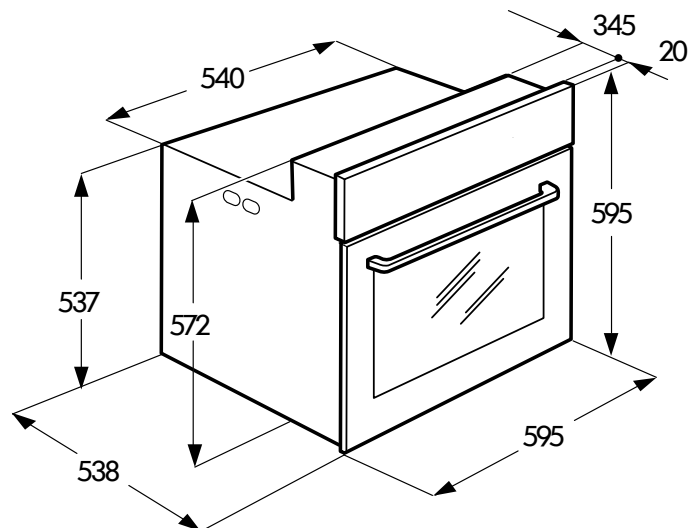
5



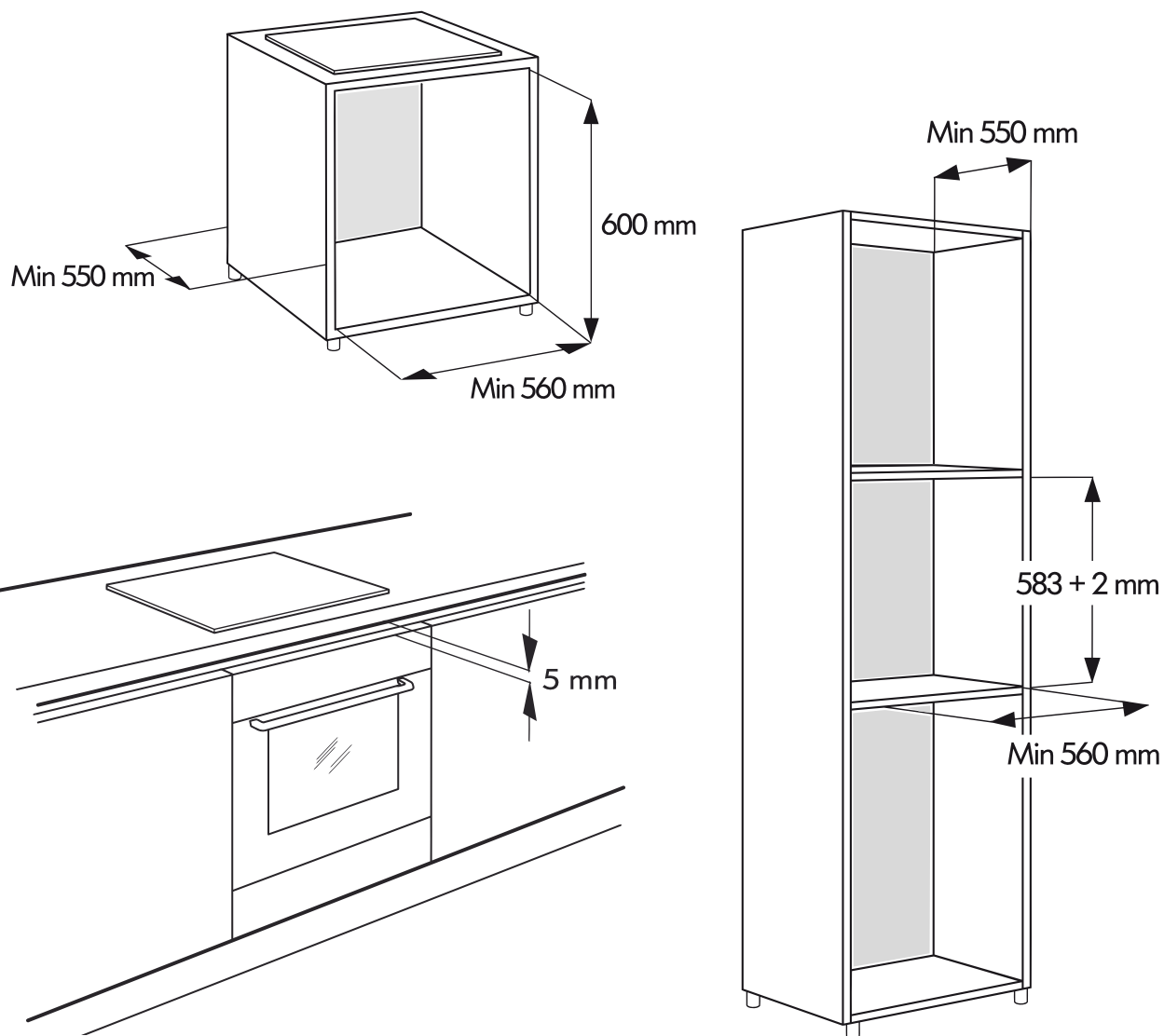
6



7



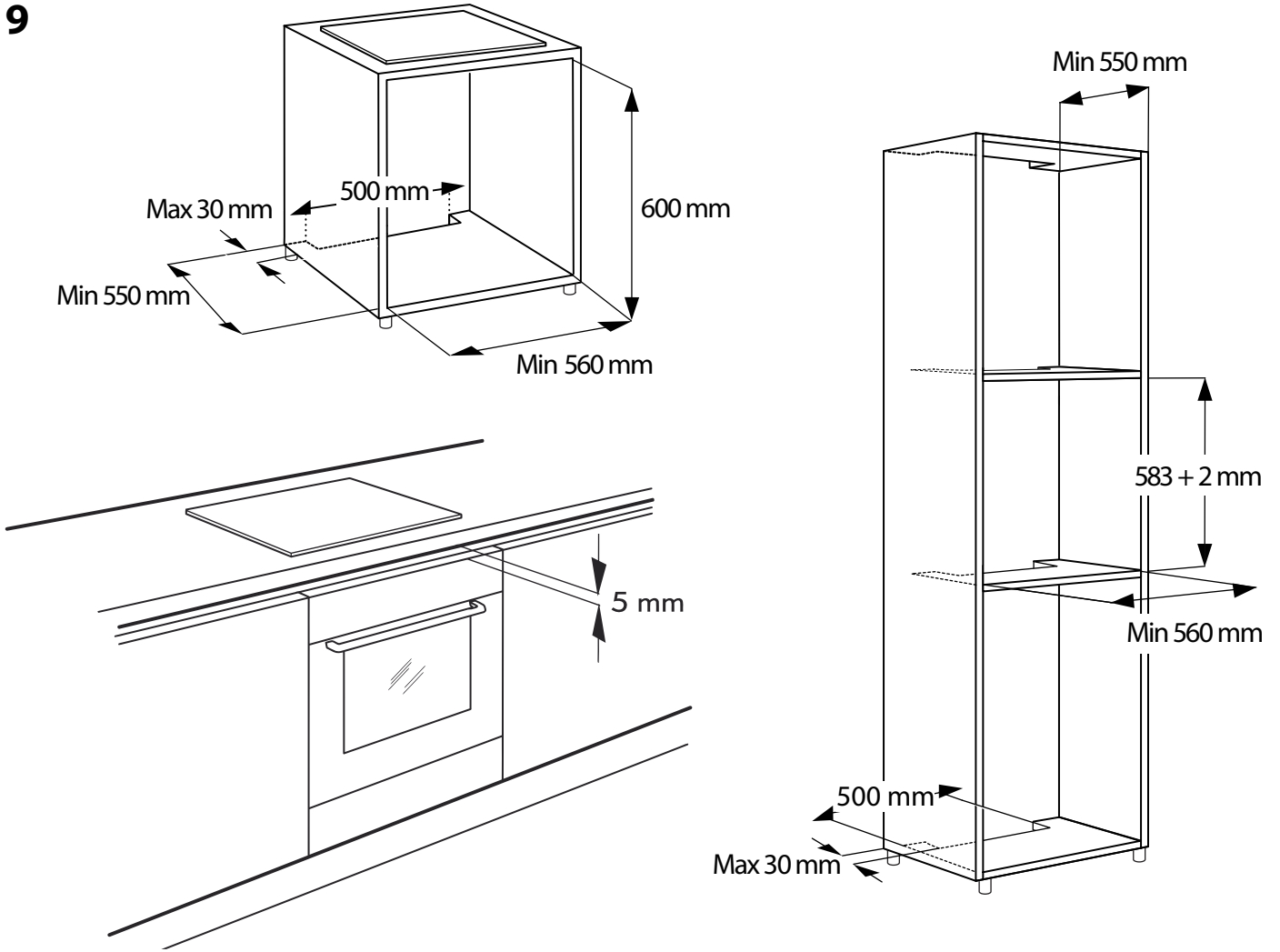
8



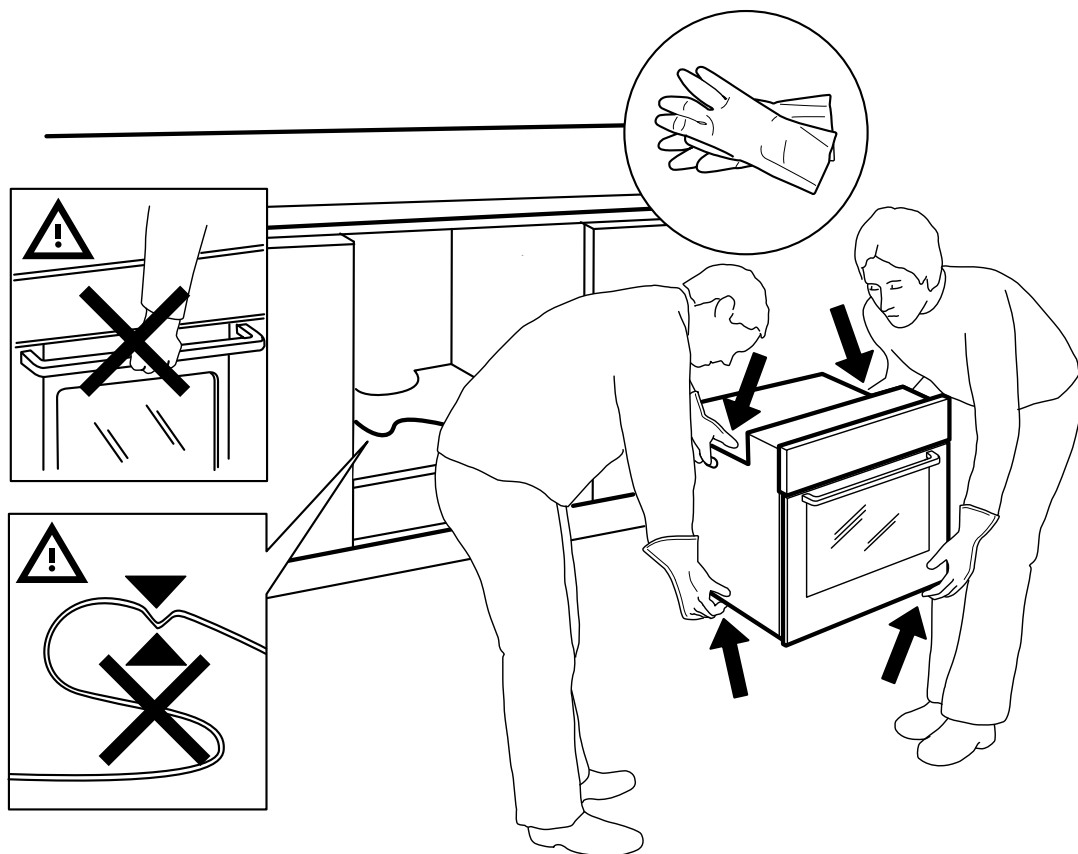
AINULT PÜROLÜÜSIFUNKTSIOONIGA ahjude puhul



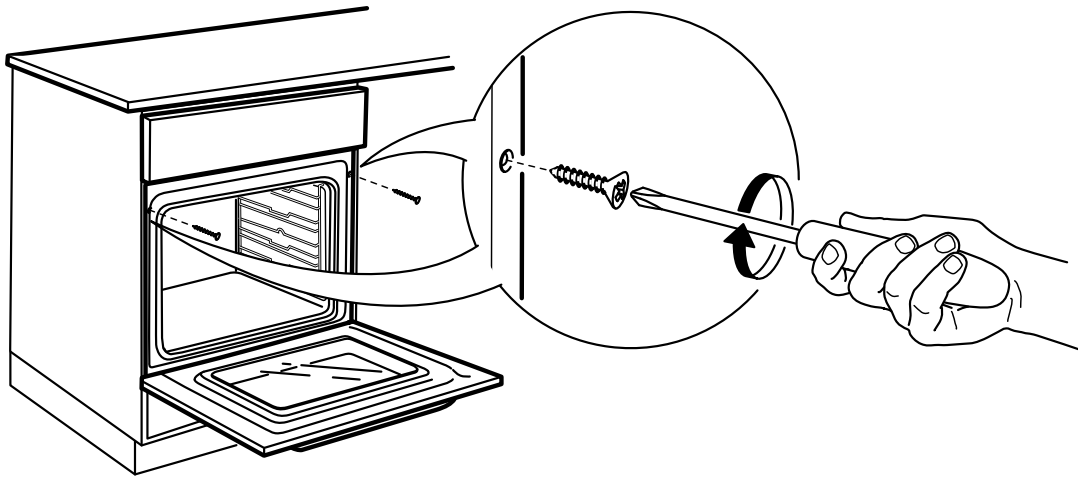
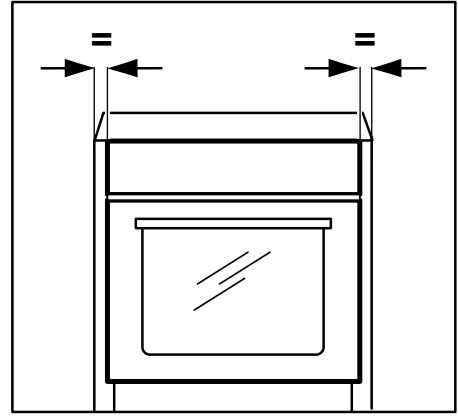
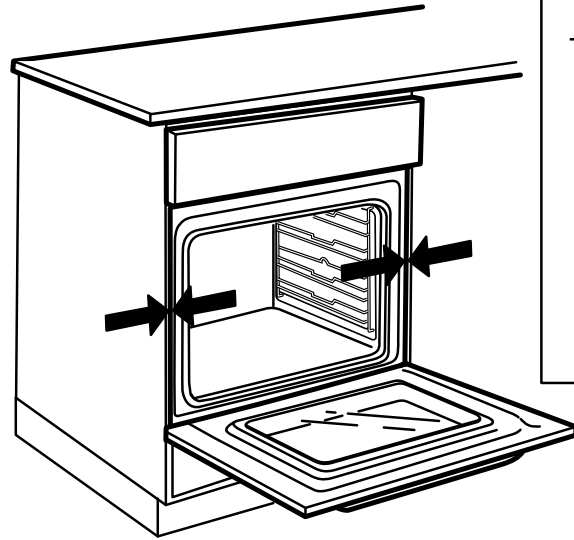
9



10



11



## SISUKORD

<b>OLULISED OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>2</b>	KIIRE EELKUUMUTAMINE .....	13
VASTAVUSDEKLARATSIOON .....	5	AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE.....	14
KESKKONNAKAITSE .....	5	PYRO PUHASTUSTSÜKKEL .....	14
<b>PAIGALDAMINE.....</b>	<b>6</b>	SMARTCLEAN™ PUHASTUSTSÜKKEL .....	14
KÖÖGIMÖÖBLI ETTEVALMISTAMINE.....	6	LIHATERMOMEETER .....	15
ELEKTRIÜHENDUS.....	6	AHJU VALGUSTUS.....	16
ÜLDISED SOOVITUSED .....	6	NUPULUKK .....	16
<b>SEADE .....</b>	<b>7</b>	<b>FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL.....</b>	<b>17</b>
TARVIKUD .....	7	<b>KÜPSETUSTABEL.....</b>	<b>19</b>
RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE....	8	<b>JÄRELEPROOVITUD RETSEPTID .....</b>	<b>22</b>
KÜLGVÕREDE EEMALDAMINE.....	8	<b>SOOVITUSLIK KASUTUSVIIS JA</b>	
SIINIDE PAIGALDAMINE .....	8	<b>NÄPUNÄITED.....</b>	<b>23</b>
<b>JUHTPANEELI KIRJELDUS .....</b>	<b>9</b>	<b>PUHASTAMINE .....</b>	<b>24</b>
NUPP JA PUUTENUPUD .....	9	<b>HOOLDAMINE .....</b>	<b>25</b>
VASAK NÄIDIK .....	9	AHJU UKSE EEMALDAMINE .....	25
PAREM NÄIDIK .....	9	ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE .....	25
KELLA SEADMINE .....	10	LAMBIPIRNI VAHETAMINE.....	25
SEADED .....	10	<b>VEAOTSING.....</b>	<b>26</b>
SISSE/VÄLJA.....	10	<b>MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS.....</b>	<b>26</b>
FUNKTSIOONI VALIMINE .....	10	<b>MAJAPIDAMISSEADMETE JÄÄTMEKÄITLUS... 26</b>	
KIIRKÄIVITUS .....	11		
TEMPERATUURI SEADMINE .....	11		
GRILLIMISTASEME SEADMINE .....	11		
EELKUUMUTUS.....	11		
KESTUSE SEADMINE .....	12		
LÕPUAJATA KÜPSETUSTSÜKKEL .....	12		
LÕPUAJAGA KÜPSETUSTSÜKKEL.....	12		
VALMISTAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE VALIMINE .....	12		
6 <sup>TH</sup> SENSE FUNKTSIOONID .....	13		
ERIFUNKTSIOONID .....	13		

## OLULISED OHUTUSJUHISED

Need juhised on saadaval ka veebilehel [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **TEIE JA TEISTE OHUTUS ON VÄGA OLULINE!**

Selles kasutusjuhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb lugeda ja pidevalt järgida.



See on ohutusega seotud spetsiifilise ohu sümbol, mis hoiatab kasutajaid potentsiaalsete ohtude suhtes, mis võivad ohustada neid endid ja teisi. Kõikidele ohutusega seotud hoiatustele eelneb ohu sümbol ja järgmine sõna:



**OHTLIK!**

**Näitab ohtlikku olukorda, mis mittevältimise korral põhjustab tõsise vigastuse.**



**HOIATUS!**

**Näitab ohtlikku olukorda, mis võib mittevältimise korral põhjustada tõsiseid kehavigastusi.**

Kõikides ohutusalastes hoiatustes on ära toodud antud ohu kohta käivad spetsiifilised üksikasjad ja hoiatustes on näidatud, kuidas vähendada ohtu vigastuste, kahjustuste ja elektrilöögi suhtes, mis võivad tekkida seadme ebaõigest kasutamisest. Järgige hoolikalt allolevaid juhiseid:

- Hoidke see juhend hilisemaks uuesti läbivaatamiseks käepärast.
- Kasutage kõikide lahtipakkimis- ja paigaldamistoimingute ajal kaitsekindaid.
- Seadet tuleb paigaldada ja käsitseda kahe või enama inimesega.
- Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust eemaldada.
- Paigaldamise ja hooldamise peab viima läbi kvalifitseeritud tehnik kooskõlas tootjapoolsete juhiste ja kohalike ohutuseeskirjadega. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda ei soovitata otseselt kasutusjuhendis.
- Toitekaabli peab vahetama kvalifitseeritud elektrik. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Seade peab olema nõuetekohaselt maandatud.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks mööblisse paigaldatud seadmest põhivooluvarustuseni.
- Paigaldamisel tuleb lähtuda kehtivatest ohutuseeskirjadest; kõiki poolusi lahutava lüliti vähim kontaktivahe peab olema 3 mm.
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid ega mitme pistikupesaga adaptreid.
- Ärge ühendage seadet pistikupessa, mida saab kasutada kaugjuhtimispuldi või taimeriga.

- Ärge sikutage toitejuhet.
- Elektriühendus peab kasutajale jääma ligipääsetavaks ka pärast paigaldamist.
- Kui induktsioonplaadi pind on mõranenud, ärge kasutage seda ja lülitage seade võimaliku elektrilöögi vältimiseks välja (ainult induktsioonmudelid).
- Ärge katsuge seadet mistahes märja kehaosaga ega kasutage seda paljajalu.
- Seade on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks. Muudel eesmärkidel kasutamine on keelatud (nt tubade kütmine) on keelatud. Tootja keeldub nende nõuannete ja hoiatuste eiramise korral igasugusest vastutusest inimestele või loomadele kehavigastuste või varalise kahju tekkimise eest.
- Seade ning selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise käigus kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist.
- Väga väikesed (0–3 aastat) ja väikesed lapsed (3–8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui neid just pidevalt ei jälgita.
- Lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Kasutamise ajal ja pärast seda ei tohi puudutada küttekehi või sisepindu, sest võite ennast põletada. Ärge laske seadmel kokku puutuda riiete või muude süttivate materjalidega enne, kui seade on täielikult maha jahtunud.
- Olge eriti ettevaatlik küpsetamise lõpus, kui hakkate seadme ust lahti tegema. Laske kuum aur enne ahjust aeglaselt välja. Kui seadme uks on kinni, juhatakse kuum õhk välja läbi juhtpaneeli kohal oleva ava. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid!
- Pannide ja muu eemaldamiseks kasutage pajalappe ning ärge puudutage küttekehi.
- Ärge jätke kergestisüttivaid materjale seadmesse või selle vahetusse lähedusse: seadme kogemata sisselülitamisel võib tekkida tulekahju.
- Ärge kuumutage või küpsetage ahjus suletud purke või anumaid! Kogunev siserõhk võib põhjustada plahvatuse ja seadet kahjustada.




- Ärge kasutage sünteetilisest materjalidest tehtud anumaid!
- Ülekuumenenud õlid ja rasvad süttivad kergesti. Olge rasva- ja õlirikaste toiduainete küpsetamisel ettevaatlik!
- Toiduainete kuivamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta.
- Kui toidu valmistamisel kasutatakse alkoholjooke (nt rumm, konjak, vein), pidage meeles, et kõrgel temperatuuril alkohol aurustub. Seetõttu on risk, et aurustunud alkohol võib elektrilise küttekehaga kokkupuutumisel süttida.
- Ülekuumenenud õlid ja rasvad süttivad kergesti. Olge rasva- ja õlirikaste ning alkoholi sisaldavate (näiteks rumm, konjak, vein) toitude küpsetamisel alati ettevaatlik.
- Ärge mitte kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid.
- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal! Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal! Ohtralt maha läinud toit tuleb ahjust eemaldada enne puhastustsükli algust (ainult pürolüüsifunktsiooniga ahjude puhul).
- Pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda tuleb loomad seadme asukohast eemal hoida (ainult pürolüüsifunktsiooniga ahjude puhul).
- Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhasteid või teravat metallkraabitsat! Need kriimustavad pinda ja klaas võib puruneda.
- Veenduge, et seade on enne pirni vahetamist välja lülitatud. Nii väldite võimalikku elektrilööki.
- Ärge katke nõus olevat toitu fooliumiga (ainult ahjudel, mille komplekti kuulub toiduvalmistamisnõu)!

**VASTAVUSDEKLARATSIOON** 

See ahi, mis on ette nähtud toiduainetega kokku puutuma, vastab Euroopa õigusaktile (CE) nr 1935/2004 ning on konstrueeritud, toodetud ja müüdud vastavuses Madalpingedirektiivi 2006/95/EÜ (mis vahetab välja direktiivi 73/23/EMÜ ja selle muudatused) ohutusnõuetele ja Elektromagnetilise ühilduvuse direktiivi 2004/108/EÜ nõuetele.

Seade täidab Euroopa eeskirjade nr 65/2014 ja 66/2014 säästliku disaini nõuded vastavuses Euroopa standardiga EL 60350-1.


**KESKKONNAKAITSE****Pakkematerjalide jäätmekäitlus**

Pakkematerjal on 100% taaskasutatav ja märgistatud taaskasutusümboliga (). Pakendi osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetele.

**Energia säästmine**

- Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis.
- Kasutage tumedaid küpsetusvorme, sest need neelavad paremini kuumust.
- Lülitage ahi välja 10–15 minutit enne seatud küpsetusaega. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

**Toote jäätmekäitlus**

- Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EÜ.
- Õige jäätmekäitluse tagamisega aitate vältida võimalikke kahjulikke tagajärgi loodusele ja inimeste tervisele, mida selle seadme väär äraviskamine võib kaasa tuua.
- Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

## PAIGALDAMINE

Veenduge pärast ahju lahtipakkimist, et see ei ole transpordil viga saanud ja et uks sulgub korralikult. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Kahjustuste vältimiseks eemaldage ahi polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

Lugege enne seadme paigaldamist läbi kõik ohutussoovitused lk 2, 3, 4.

Järgige seadme paigaldamisel I, II, III ja IV lk esitatud paigaldusjuhiseid.

## KÖÖGIMÖÖBLI ETTEVALMISTAMINE

- Ahjuga kokkupuutuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 90 °C).
- Tehke kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist ning eemaldage hoolikalt kõik puulaastud ja saepuru.
- Pärast paigaldamist ei ole ahju põhi enam juurdepääsetav.
- Seadme korrektseks kasutamiseks ei tohi ahju ülaserava ja tööpinna vahel nõutud vähimas vahes midagi olla.

## ELEKTRIÜHENDUS

Veenduge, et seadme andmeplaadile märgitud pinge vastab teie kodumajapidamise omale. Andmeplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud).

- Toitejuhet (tüüp H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) võib vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

Võtke ühendust volitatud teenindusega.

Ahi on programmeeritud tööks neelduvusel üle 2,5 kW (seadetes tähistatud kui 16 A, nagu näidatud lk 10), mis ühildub kodumajapidamise elektritoitega üle 3 kW.

Kui toitepinge on nõrgem, tuleb seadeastet vähendada (seadetes 13 A).

## ÜLDISED SOOVITUSED

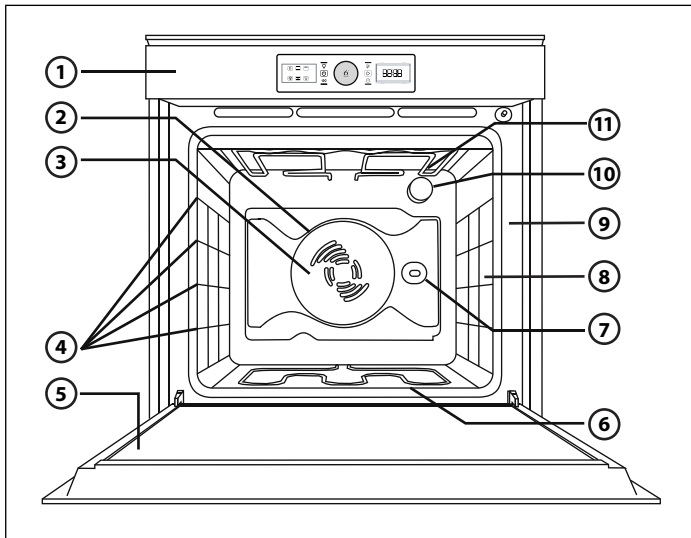
### Enne kasutamist

- Eemaldage papist kaitsetükid, kattekile ja kleeibised liseseadmetelt.
- Eemaldage tarvikud ahjust ja kuumutage ahi 200 °C-ni umbes tunni jooksul. Nii eemaldate isolatsioonimaterjalide ja kaitsemäärete aurud ja lõhnad.

### Kasutamise ajal

- Ärge pange uksele raskeid esemeid, sest need võivad seda kahjustada.
- Ärge suruge uksele raskusega ega riputage midagi selle käepideme külge.
- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge valage vett kuuma ahju, sest see võib emaili kahjustada!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Veenduge, et muude seadmete elektrikaablid ei puutu kokku ahju kuumade osadega ega jää ahju ukse vahele kinni.
- Ärge jätke seadet välitingimustesse!

## SEADE

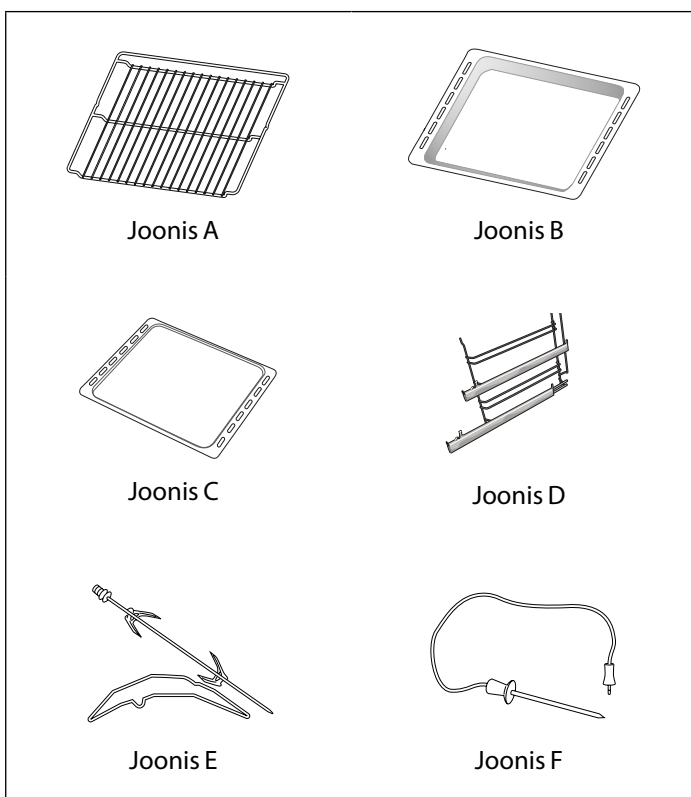


1. Juhtpaneel
2. Ventilator
3. Tsirkulaarne küttekeha (ei ole näha)
4. Küljevõred (tasandite arv on näidatud ahju esiosas)
5. Uks
6. Alumine küttekeha (ei ole näha)
7. Pöörleva praevarda pesa (kui olemas)
8. Lihatermomeetri sisestuskoht (kui olemas)
9. Andmesilt (ei tohi eemaldada)
10. Valgustus
11. Ülemine küttekeha/grill

## MÄRKUS

- Energiatarbimise vähendamiseks võib jahutusventilaator küpsetamise ajal aeg-ajalt välja ja tagasi sisse lülituda.
- Küpsetamise lõppedes pärast ahju väljalülitamist võib jahutusventilaator mõnda aega tööd jätkata.
- Kui ahjuuks küpsetamise ajal avada, lülituvad küttekehad välja.

## TARVIKUD



- A. Rest:**
- grillimiseks
  - nõude, kookide jms toetamiseks
- B. Rasvavann:**
- tilkuva rasva kogumiseks
  - liha, kala jms küpsetamisel
- C. Küpsetusplaat**
- saia ja pagaritoodete jaoks
  - liha, kala jms jaoks
- D. Siinid (ainult mõnel mudelil):**
- plaatide ja nõude hõlpsamaks käsitsemiseks
- E. Pöörlev praevarras (ainult mõnel mudelil):**
- suuremate lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks
- F. Lihatermomeeter (ainult mõnel mudelil):**
- toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks

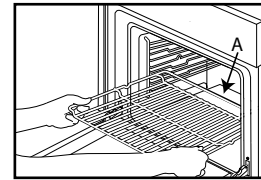
Tarvikute arv võib olenevalt ostetud mudelist erineda.

## KOMPLEKTI MITTEKUULUVAD TARVIKUD

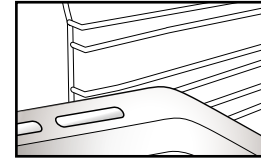
Muid tarvikuid saab teenindusest eraldi juurde osta.

### RESTIDE JA TEISTE TARIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa A üleval (joonis 1).
2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).



Joonis 1



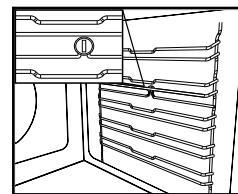
Joonis 2

### KÜLGVÖREDE EEMALDAMINE

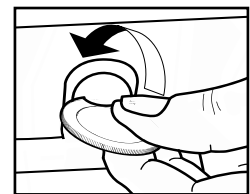
Eemaldage enne ahju automaatse puhastamise käivitamist (vt jaotist 11) ahjust kõik tarvikud.

Vaadake piltidelt (joonised 1, 2, 3), kuidas eemaldada külgtoided ja (kui olemas) neid hoidvad mutrid.

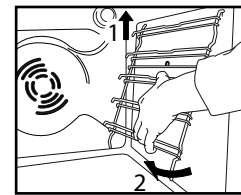
**MÄRKUS:** Nende juhiste eiramisel võivad tarvikud saada jäädavaid kahjustusi.



Joonis 1



Joonis 2

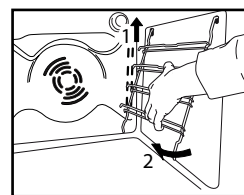


Joonis 3

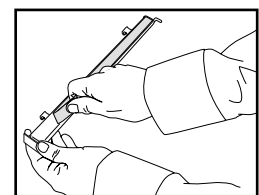
### SIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

Osaliselt ja täielikult väljatõmmatavad siinid hõlbustavad restide ja plaatide käsitlemist.

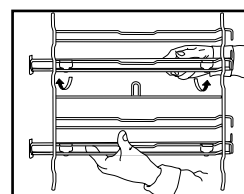
1. Eemaldage külgvõred (joonis 1) (täielikult väljatõmmatavate liugurite puhul tuleb kõigepealt eemaldada kinnituskruvi).
2. Eemaldage siinide plastist kaitsekate (joonis 2).
3. Riputage liugurite ülemine osa tugivõredele. Veenduge, et liigendsiine saab vabalt ahju ette liigutada. Siis vajutage siinide alumine osa kindlalt vastu tugivõret, kuni need lähevad klõpsuga paika (joonis 3).
4. Paigaldage külje tugivõred uuesti ahju (joonis 4).
5. Pange tarvikud liugurile (joonised 5, 6).



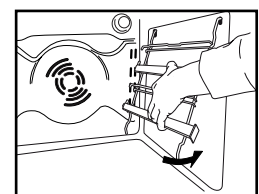
Joonis 1



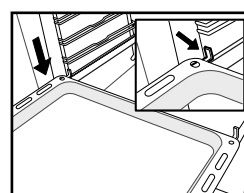
Joonis 2



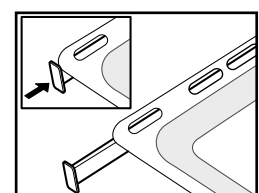
Joonis 3



Joonis 4

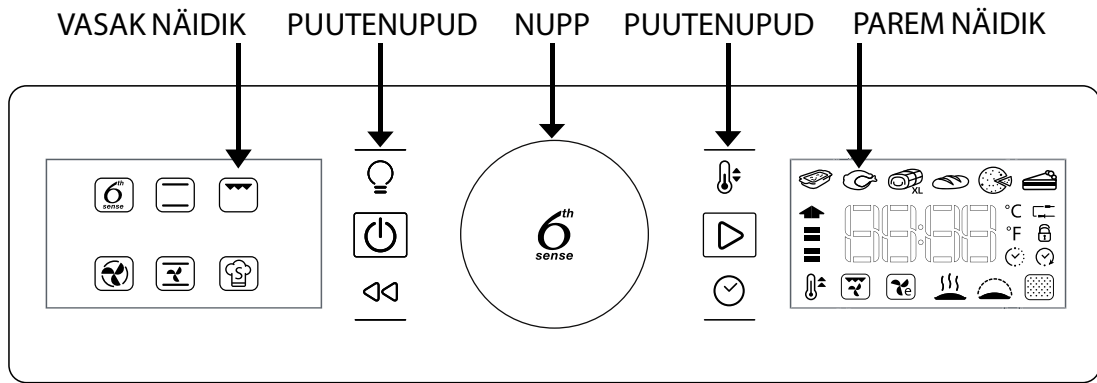


Joonis 5

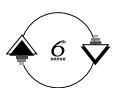
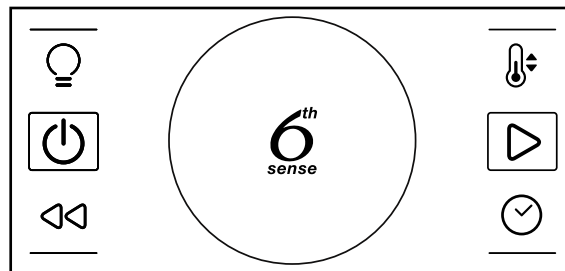


Joonis 6

**JUHTPANEELI KIRJELDUS**



**NUPP JA PUUTENUPUD**



**PÖÖRATAV NUPP**

Seda pöörates saab liikuda funktsiooni-  
de vahel ja seada kõiki parameetreid.



**6<sup>TH</sup> SENSE NUPP**

Vajutage, et valida, seada, avada või  
kinnitada funktsioonid või parameetrid  
ja käivitada küpsetusprogramm.



**VALGUSTUS**

lambi sisse- ja väljalülitamiseks



**TEMPERatuur**

temperatuuri seadmiseks



**SISSE/VÄLJA**

ahju sisse- ja väljalülitamiseks



**KÄIVITUS**

küpsetusfunktsioonide käivitamiseks



**TAGASI**

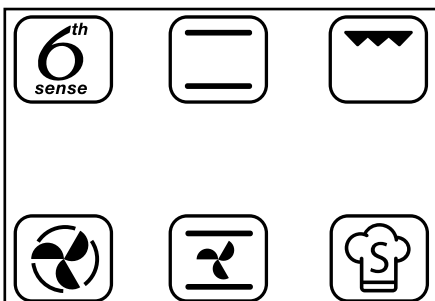
eelmisele kuvale naasmiseks



**AEG**

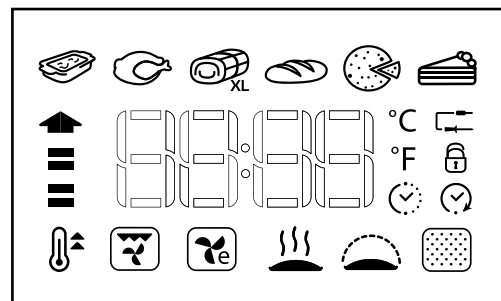
kellaaja või küpsetamise kestuse  
seadmiseks või küpsetustsükli aja  
pikendamiseks.

**VASAK NÄIDIK**



Sellel kuvatakse peamised küpsetusfunktsioonid.  
Valitud funktsioon kuvatakse eredamalt.  
Sümbolid näitavad funktsioone. Täieliku kirjelduse  
leiate tabelist lk 17.

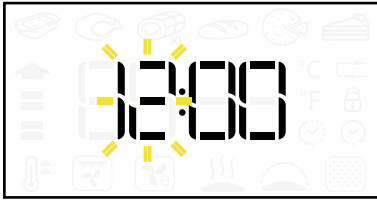
**PAREM NÄIDIK**




Sellel näidatakse aega, toiduvalmistusfunktsiooni-  
de 6<sup>th</sup> Sense ja erifunktsioonide plokk  
ning kõikide funktsioonide üksikasju. See aitab  
seada ka toiduvalmistamise parameetreid.  
**MÄRKUS:** Kuvatav pilt võib olenevalt ostetud mudelist  
erineda.  
Kui erifunktsioonide paneeli kõige parempoolsem ikoon  
ei sütti, siis puudub automatpuhastuse funktsioon.

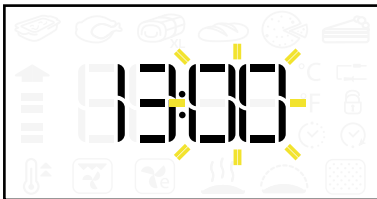
### 1.1 KELLAJA SEADMINE

Ahju esmakordsel sisselülitamisel tuleb seada kellaeg.




Pöörake nuppu  tundide seadmiseks.

Kinnitamiseks vajutage .




Pöörake nuppu  minutite seadmiseks.

Kinnitamiseks vajutage .


MÄRKUS: Kellaaja muutmiseks pärast ahju väljalülitamist hoidke nuppu  vähemalt 1 sekund ja korra eelkirjeldatud toimingut. Pärast volukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

### 1.2 SEADED

Vajaduse korral saab temperatuurühiku ja elektrivoolu vaikeseadmeid muuta (C° ja 16 A).


Kui ahi on välja lülitatud, hoidke nuppu  all vähemalt 5 sekundit (vt jaotist 1.3).



Pöörake nuppu  , et valida °C või °F.

Kinnitamiseks vajutage nuppu .



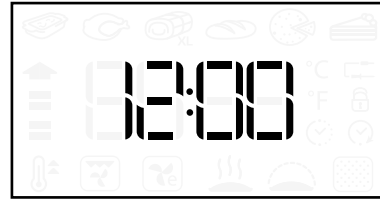
Pöörake nuppu  võimsuse valimiseks (16 A või 13 A).


Kinnitamiseks vajutage nuppu .

MÄRKUS: Pärast seadete kinnitamist võib vajalikuks osutada kellaaja uuesti seadmine.

### 1.3 SISSE/VÄLJA

Kui seade on välja lülitatud, näidatakse ainult kellaega (24 h).




Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  pool sekundit.

Kui ahi on sisse lülitatud, on mõlemad näidikud aktiivsed.

Nupp ja kõik puutenupud on täisfunktsionaalsed.





MÄRKUS: Nupu  vajutamine lõpetab alati aktiivse toiduvalmistustsükli, lülitades seadme välja.

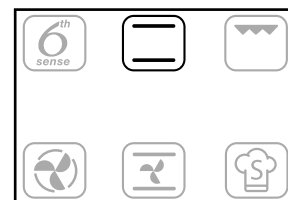
### 2 FUNKTSIOONI VALIMINE

Sellega saab valida toiduvalmistustsükleid ja muid funktsioone.



Kirjeldused leiate tabelist lk 17 ja 18.

Vajutage nuppu  ahju sisselülitamiseks.

Pöörake nuppu  põhifunktsiooni valimiseks: valitav funktsioon kuvatakse eredamalt.




Kinnitamiseks vajutage nuppu .

MÄRKUS: Valige 6<sup>th</sup> Sense  või erifunktsioonid  juurdepääsuks vastavale plokile parempoolisel näidikul (vaadake vastavat jaotist (7, 8) lk 13).


**Küpsetusfunktsiooni kiirkäivitamiseks jätkake vastavalt kiirkäivituse jaotise juhiste (jaotis 3).** Võite kasutada ka režiimiseade viisardit, nagu selgitatud jaotistes 4, 5 ja 6.

### 3 KIIRKÄIVITUS





See on režiimiseade viisardi vahelejätmiseks ja küpsetustsükli kiireks alustamiseks.


Vajutage nuppu  mis tahes funktsiooni kiiresti käivitamiseks.

Ahi käivitab lõpuajata küpsetustsükli (vt jaotist 5.1) vaiketemperatuuriga ja näidikule ilmub ajaloendur (kasvav loendus).

Vajutage nuppu  küpsetustsükli kohe käivitamiseks, kasutades viimati seatud väärtusi.

### 4 TEMPERAATUURI SEADMINE

Võimaldab seada kõigi küpsetustsükli temperatuuri, v.a grill , turbogrill , soojashoidmine  ja kergitamine .



Soovitud funktsiooni kinnitamiseks vajutage nuppu .


Vilgub ikoon °C/°F.





Pöörake nuppu  soovitud temperatuuri seadmiseks.



Vajutage nuppu  kinnitamiseks ja jätkake kestuse seadmisega (vt jaotist 5) või vajutage nuppu  kiirkäivituseks.

MÄRKUS: Toiduvalmistustsükli ajal nuppu  pöörates saab seada temperatuuri.

### 4.1 GRILLIMISTASEME SEADMINE

Võimsustaseme seadmine grilli  ja turbogrilli  küpsetusfunktsioonide jaoks.



Grillimiseks on kolm võimsustaset:


-1- (madal), -2- (keskmine), -3- (kõrge).

Vaikeväärtus kuvatakse parempoolsel näidikul kahe vilkuva -- vahel.







Pöörake nuppu  soovitud taseme seadmiseks.

Vajutage nuppu  kinnitamiseks ja jätkake kestuse seadmisega (vt jaotist 5) või vajutage nuppu  kiirkäivituseks.

MÄRKUS: Toiduvalmistustsükli ajal nuppu  pöörates saab seada grillimistaset.

### 4.2 EELKUMUTUS

Mõnel funktsioonil (tavapärane , õhu sundringlus , konvektsioonküpsetus , kiire eelkuumutus ) on eelkuumutuse faas, mis algab automaatselt ja võimaldab kiiresti saavutada soovitud temperatuuri.



Sihttemperatuuri kõrval vilkuv nool näitab eelkuumutust.

Kui ahi jõuab sihttemperatuurini, kõlab helisignaali.




Pange toit ahju ja sulgege uks. Ahi käivitab automaatselt valitud küpsetustsükli.

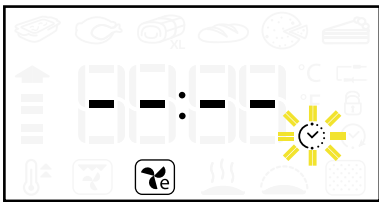
MÄRKUS: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutusfaasi lõppemist, võib tulemus olla soovitud kehvem.





## 5 KESTUSE SEADMINE

Sellega saab pärast temperatuuri valimist seada funktsiooni kestuse.



 Icoon vilgub.




Vajutage nuppu  või , et käivitada lõpuajata toiduvalmistustsükkel (5.1).

Pöörake nuppu  või  kestuse seadmiseks.

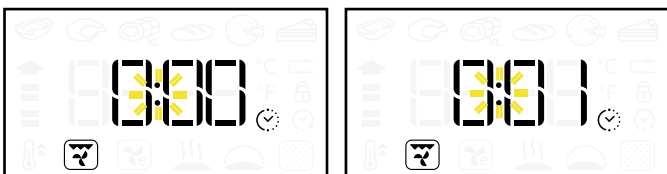



Vajutage nuppu  lõpuajaga toiduvalmistusaja kinnitamiseks (5.2) ja jätkake lõpuaja seadmisega või vajutage nuppu  kiirkäivituseks.


MÄRKUS: Nuppu  toiduvalmistustsükli ajal vajutades saab seada kestust.

### 5.1 LÕPUAJATA KÜPSETUSTSÜKKEL

Lõpuajata küpsetustsükli vältel kuvatakse parempoolsel näidikul minutiloendur ja “:” vilgub.




Vajutage nuppu , et lõpetada küpsetustsükkel ja lülitada ahi välja. See on võimalik igal ajal.

MÄRKUS: Vajutage nuppu , et lülitada lõpuajata tsükli ümber lõpuajaga tsükliks ja seada lõpuaeg.

### 5.2 LÕPUAJAGA KÜPSETUSTSÜKKEL

Lõpuajaga küpsetustsükli vältel kuvatakse parempoolsel näidikul kahanev minutiloendur ja “:” vilgub.



Nuppu  vajutades saab küpsetustsükli igal ajal lõpetada.


Kui küpsetusaeg on läbi, ilmub parempoolsele näidikule kiri End ja kõlab helisignaali.



MÄRKUS: Kestus ei sisalda eelkuumutuse aega.

## 6 VALMISTAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE VALIMINE

Sellega saab seada küpsetusfunktsiooni soovitud lõpuaja.

Parempoolsel näidikul kuvatakse küpsetustsükli lõpuaeg ja vilgub ikoon .



Pöörake nuppu  soovitud lõpuaja seadmiseks.

Lõpuaja kinnitamiseks vajutage .



MÄRKUS: Näidikul kuvatav aeg sisaldab seatud kestust. Viivituse ajal on alati võimalik:

Pöörata nuppu  lõpuaja pikendamiseks.


Vajutada  temperatuuritaseme seadmiseks.

Vajutada  kestuse seadmiseks.

Kui funktsioonil on eelkuumutusfaas, jäetakse see viitaja seadega vahele.


## 7 6<sup>th</sup> SENSE FUNKTSIOONID

Kuue eelseatud väärtustega küpsetustsükli hulgast valimiseks. Funktsioonide täieliku loendi ja kirjelduse leiata tabelist lk 17.



Pöörake nuppu , et valida 6<sup>th</sup> Sense funktsioon.



Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu , et valida soovitud 6<sup>th</sup> Sense funktsioon.



Vajutage  kinnitamiseks ja jätkake kestuse/lõpuaja seadmisega või vajutage  kiirkäivituseks.

**MÄRKUS:** Kõigis 6<sup>th</sup> Sense funktsioonides ei ole ahju eelkuumutus vajalik. Vaadake tabelist lk 19 soovitatavaid küpsetustemperatuure ja kestusi.

### 6<sup>th</sup> SENSE TEMPERAATUURITAASTUS

Kui 6<sup>th</sup> Sense küpsetustsükli ajal temperatuur ahjus langeb, näiteks ukse avamise tõttu, taastab 6<sup>th</sup> Sense temperatuuritaastuse funktsioon automaatselt algse temperatuuri.

6<sup>th</sup> Sense temperatuuritaastuse ajal on näidikul ussimängu animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.

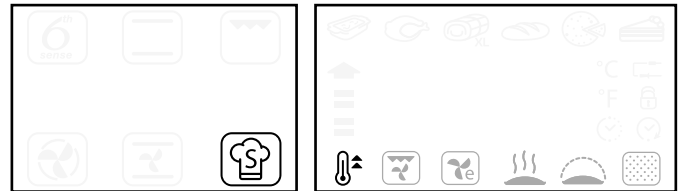


**MÄRKUS:** Lõpuajaga tsükli vältel suurendatakse küpsetamistulemuse tagamiseks kestust ukse lahtiolekuaja võrra.

## 8 ERIFUNKTSIOONID

Valida saab kuue spetsiaalse küpsetustsükli hulgast. Funktsioonide täieliku loendi ja kirjelduse leiata tabelist lk 18.

Pöörake nuppu , erifunktsiooni valimiseks.



Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu , soovitud erifunktsiooni valimiseks.





Vajutage nuppu  kinnitamiseks ja väärtuste seadmiseks või vajutage  kiirkäivituseks.

### 8.1 KIIRE EELKUUMUTUS



Ahju kiireks eelsoojendamiseks. Täieliku kirjelduse leiata lk 18.

Avage erifunktsioonid .

Pöörake nuppu , et valida .

Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu , soovitud temperatuuri seadmiseks.

Vajutage nuppu  kiire eelkuumutuse käivitamiseks või vajutage  järgneva küpsetustsükli kestuse seadmiseks.



Kui ahi jõuab sihttemperatuurini, kõlab helisignaali. Pange toit ahju ja sulgege uks. Ahi käivitab automaatselt küpsetustsükli, säilitades saavutatud temperatuuri.

Ärge pange toitu ahju enne kiire eelkuumutuse tsükli lõppemist!

## 9 AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE (AINULT MÕNEL MUDELIL)

Kui ahjul on automaatpuhastuse funktsioon, võib see olenevalt ostetud mudelist varieeruda.

### PYRO PUHASTUSTSÜKKEL (KUI OLEMAS)


Selle funktsiooni kirjelduse leiate ka funktsioonitabelist lk 18 ja peatükist Puhastamine lk 24.

Avage erifunktsioonid .



Pöörake nuppu , et valida .




Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu , soovitud eelseatud kestuse valimiseks.




Vajutage  Pyro puhastustsükli käivitamiseks või vajutage  lõpuaja seadmiseks (jaotis 6).

Pöörake nuppu , soovitud lõpuaja seadmiseks.

Vajutage  ahju automaatpuhastamise käivitamiseks.

MÄRKUS: Pyro puhastustsükli ajaks lukustub ahjuuks automaatselt.



Kui ikoon  kustub, saab ahju jälle tavapäraselt kasutada.

### HOIATUS!

- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal!
- Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal!
- Hoidke loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda ahjust eemal!

### SMARTCLEAN™ PUHASTUSTSÜKKEL (KUI OLEMAS)

Funktsiooni kirjelduse leiate ka funktsioonitabelist lk 18.

Ajage ahju põhjal laiali 200 ml vett ja sulgege siis ahjuuks.

Avage erifunktsioonid .

Pöörake nuppu , et valida .

Kinnitamiseks vajutage .



Vajutage  SMARTCLEAN™ tsükli kohe käivitamiseks või vajutage  lõpuaja/käivitamise viitaja seadmiseks (vt jaotist 6).







Tsükli lõppedes eemaldage kogu ahju jäänud vesi ja asuge puhastama kuumas vees niisutatud käsnaga (puhastamine ei pruugi õnnestuda, kui möödub enam kui 15 minutit).

Eriti raskelt eemaldatava mustuse kõrvaldamiseks korrake uuesti SMARTCLEAN™ tsükli ja lisage mustuse eemaldamiseks mõned tilgad neutraalset puhastusvahendit.

MÄRKUS: Väiksem või suurem kogus vett võib halvendada puhastustsükli toimimist. Puhastustsükli kestust ei saa muuta.

**LIHATERMOMEETER (AINULT MÕNEL MUDELIL)**

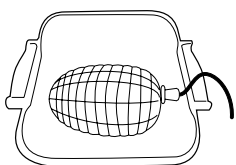
Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri.

Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetusfunktsiooniga (tavapärane , õhu sundringlus , konvektsioonküpsetus , turbogrill , 6<sup>th</sup> Sense liha  ja 6<sup>th</sup> Sense maksiküpsetus .

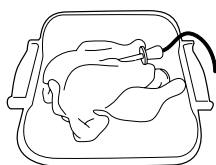
Suurepärase valmistamistulemuse saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi (joonis 1).

Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta (joonis 2).

Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.




Joonis 1




Joonis 2


**TÄHTIS!** Pöörake lihatermomeetri sisestamise ajal tähelepanu ahjuseintele ja toidule: need võivad olla kuumad.

Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaali ja näidikule ilmub ikoon  koos sihttemperatuuriga.




Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.

Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu .

Pöörake nuppu , et seada lihatermomeetri sihttemperatuur.



Kinnitamiseks vajutage .


Pöörake nuppu  ahju temperatuuri seadmiseks.



Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu  või .


Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur.

Kui liha jõuab seatud sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END.



Küpsetustsükli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst END, saab nuppu  pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool.


Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uuesti käivitamiseks vajutage nuppu  või .

**MÄRKUS:** Lihatermomeetrit kasutava küpsetustsükli ajal saab nuppu  pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri.

Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage .


Iga lihaliigi jaoks parima temperatuuri leiate tabelist lk 19.


Lihatermomeetrit saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uuesti seada.


Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetustsükli välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage  teise funktsiooni seadmiseks.

Viitkäivitust ja eelkuumutuse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.

## 9 AHJUVALGUSTUS

Vajutage nuppu  ahju valgustuse sisse- või väljalülitamiseks.


Säästliku õhu sundringluse funktsiooni  kasutamisel lülitub valgustus ühe minuti pärast välja.

Pyro tsükli ajal  (kui olemas) ei saa ahju valgustust sisse lülitada.

Lihatermomeetriga (kui olemas) küpsetamise ajal on see alati sisse lülitatud.


## 10 NUPULUKK

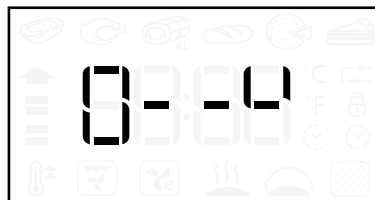
*Juhtpaneeli nuppude lukustamiseks.*

Hoidke nuppu  all vähemalt 5 sekundit.














*Väljalülitamiseks.*





Hoidke nuppu  all vähemalt 5 sekundit.



*Ohutuskaalutlustel saab ahju küpsetustsükli ajal alati sisse/välja nupuga välja lülitada.*

FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL				
Tavaline funktsioon		<b>TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE</b>	Mis tahes tüüpi toitude küpsetamiseks ainult ühel ahjutasandil. Kasutage 3. ahjutasandit. Pitsa, soolaste pirukate või vedela täidisega kookide küpsetamiseks kasutage 1. või 2. ahjutasandit. Enne, kui toidu ahju panete, eelkuumutage ahju.	
		<b>GRILL</b>	Lihalõikude, kebabi ja vorstikeste grillimiseks; köögiviljagrataäni küpsetamiseks ja saia röstimiseks. Paigutage toit 4. või 5. ahjutasandile. Liha grillimisel kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Paigutage rasvavann 3. või 4. tasandile ning valage sellele umbes pool liitrit vett. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema.	
		<b>ÕHU SUND-RINGLUS</b>	See funktsioon sobib mitme sama temperatuuri vajava toidu samaaegselt valmistamiseks mitmel ahjutasandil (kuni kolmel) (nt kala, köögiviljad, koogid). Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele. Kui kasutate vaid üht tasandit, asetage toit 3. tasandile, kahel tasandil küpsetamiseks asetage toit 1. ja 4. tasandile, kolmel tasandil küpsetamiseks aga 1., 3. ja 5. tasandile Enne küpsetamise alustamist eelkuumutage ahju.	
		<b>KONVEKTSIOON-KÜPSETUS</b>	Liha, täidisega pirukate (juustukook, strudel, puuviljapirukad) ja täidetud köögiviljade küpsetamiseks ühel tasandil. Selle funktsiooni puhul kasutatakse katkendlikult ja vaikselt töötava ventilaatori abi, mis hoiab ära toidu liigse kuivamise. Kasutage 2. ahjutasandit. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.	
6 <sup>th</sup> Sense funktsioonid			<b>6<sup>th</sup> Sense VOR-MIROOG</b>	Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri pastatooteid (lasanje, pastatorud jms) sisaldava roa küpsetamiseks. Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
			<b>6<sup>th</sup> Sense LIHA</b>	Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igat liiki liha praadimiseks (linnuliha, veiseliha, vasikaliha, sealih, lambaliha jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Selle funktsiooni puhul kasutatakse katkendlikult ja vaikselt töötava ventilaatori abi, mis hoiab ära toidu liigse kuivamise. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja enne toidu valmistamist eelkuumutada.
			<b>6<sup>th</sup> Sense MAXI KÜPSETUS</b>	Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist. Olenevalt lihatüki suurusest kasutage 1. või 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja enne toidu valmistamist eelkuumutada.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PAGARI-TOOTED</b>	Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste pagaritoodete küpsetamiseks (pikk sai, kuklid, saiapäts jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PITSA</b>	Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste pitsade küpsetamiseks (õhuke pitsa, kodune pitsa, focaccia jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
			<b>6<sup>th</sup> Sense KÜPSE-TISED</b>	Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste magusate küpsetiste valmistamiseks (küpsised, keeksid, puuviljakoogid jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. või 3. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
















## FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL





Erifunktsioonid			<b>KIIRE EELKUMUTAMINE</b>	Ahju kiireks eelkuumutamiseks. Eelkuumutuse lõppemisel valib ahi automaatselt tavalise funktsiooni. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.
			<b>TURBOGRILL</b>	Suurte lihatükkide (kintsud, rostbiif, kana) küpsetamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Paigutage see 1. või 2. tasandile ja valage sellele umbes pool liitrit vett. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema. Koos selle funktsiooniga saate kasutada ka pöörlevat praevarrast (kui on komplektis).
			<b>SÄÄSTLIK ÖHU SUNDRIGLUS</b>	Täidetud ahjupraadide ja lihatükkide ühel tasandil valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul kasutatakse katkendlikult ja vaikselt töötava ventilaatori abi, mis hoiab ära toidu liigse kuivamise. Selle säästufunktsiooni kasutamisel ei lülitata ahju sisevalgustit küpsetamise ajaks sisse, kuid tule saab ajutiselt põlema panna, vajutades kinnitusnuppu. Energiatõhususe maksimeerimiseks on soovitatav ust küpsetamise vältel mitte avada. Soovitatav on kasutada kolmandat ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
			<b>SOOJASHOID</b>	Äsja küpsetatud toidu (nt liha, praetud toidu või lahtiste pirukate) hoidmiseks sooja ja krõbedana. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile.
			<b>KERGITAMINE</b>	Magusa või soolase taina optimaalseks kergitamiseks. Paigutage tainas teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on veel eelmisest küpsetustsüklist kuum.
			<b>PYRO AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE (kui olemas)</b>	Toidupritsmete ära põletamiseks äärmiselt kõrge temperatuuriga tsükli (umbes 500 °C). Isepuhastumise tsükleid on kaks: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Täispikkuses tsükli tasub kasutada väga määrdund ahjude puhul, samas kui lühemat tsükli võiks kasutada sagedamini.
			<b>SMARTCLEAN™ AHJUPUHASTUS (kui olemas)</b>	Toiduvalmistamise ajal tekkinud mustuse kõrvaldamiseks madala temperatuuriga tsükli abil. Mustuse eemaldamist hõlbustab spetsiaalse emailikihi ja tsükli käigus eralduva veeauru koosmõju. Pange külma ahju 200 ml vett ja aktiveerige funktsioon.

KÜPSETUSTABELID						
Retsept	Funktsioon	Eelkuumutamine	Tasand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud ja märkused
Keeksid		-	2/3	160–180	30–90	Koogivorm restil
		Jah	1 - 4	160–180	30–90	4. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
Täidisega pirukad (toorjuustukook, strudel, õunapirukas)		-	3	160–200	30–85	Rasvavann/küpsetusplaat või koogivorm restil
		Jah	1 - 4	160–200	35–90	4. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
Küpsised/ korvikesed		-	3	170 - 180	15–45	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1 - 4	160–170	20–45	4. tasand: rest 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
Tuuletaskud		-	3	180–200	30–40	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1 - 4	180–190	35–45	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
Besee		Jah	3	90	110–150	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1 - 4	90	130–150	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
Pitsa (sügava plaadi pitsa, õhuke pitsa, focaccia)		-	2	220–250	20–40	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1 - 4	220–240	20–40	4. tasand: küpsetusplaat või ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
Sai (saiapäts) 0,5/1 kg		-	2	180–220	50–70	Rasvavann/küpsetusplaat
Sai (saiakesed)		-	2	180–220	30–50	Rasvavann/küpsetusplaat
Sai		Jah	1 - 4	180–200	30–60	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
		Jah	3	250	10–15	Rasvavann/küpsetusplaat või rest
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	1 - 4	250	10–20	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
		Jah	2	180–190	45–60	Koogivorm restil
Soolased pirukad (juurviljapirukas, juustupeekonitäidisega pirukas)		Jah	1 - 4	180–190	45–60	4. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
		Jah	2	180–190	45–60	4. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil



## KÜPSETUSTABELID

Tuuletaskud/lehttainasuupisted		Jah	3	190–200	20–30	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1 - 4	180–190	20–40	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	3	190–200	40–65	Rasvavann või ahjuplaat restil
Lasanje / lahtised pirukad		-	3	190–200	40–65	Rasvavann või ahjuplaat restil
Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud		-	3	190–200	25–45	Rasvavann või ahjuplaat restil
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha/sealiha 1 kg		-	3	190–200	60–90	Rasvavann või ahjuplaat restil
Talle koot / jalg		-	3	2 (keskmine)	60–90	Rasvavann või ahjuplaat restil (vajadusel pöörake liha 2/3 küpsetusaja möödudes)
Kana/küülik/part 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Rasvavann või ahjuplaat restil (vajadusel pöörake liha 2/3 küpsetusaja möödudes)
Kalkun/hani 3 kg		-	2	190–200	90–150	Rasvavann või ahjuplaat restil
Seapraad kamaraga 2 kg		-	2	170	110–150	Rasvavann või ahjuplaat restil
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	3	180–200	40–60	Rasvavann või ahjuplaat restil
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	2	180–200	50 - 60	Ahjuplaat restil
Röstleib ja -sai		-	5	3 (kõrge)	3 - 6	Rest
Kalafleed/lõigud		-	4	2 (keskmine)	20–30	4. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes)
						3. tasand: veega rasvavann
Vorstid/kebab / ribi/burgerikotletid		-	5	2–3 (keskmine – kõrge)	15–30	5. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes)
						4. tasand: veega rasvavann















KÜPSETUSTABELID						
<b>Praekana 1–1,3 kg</b>		-	2	2 (keskmine)	55 - 70	2. tasand: rest (pöörake toitu 2/3 küpsetusaja möödudes) 1. tasand: veega rasvavann
<b>Praekana 1–1,3 kg</b>		-	2	3 (kõrge)	60–80	2. tasand: pöörleva praevarda pesa (kui olemas) 1. tasand: veega rasvavann
<b>Ahjukartulid</b>		-	3	2 (keskmine)	35 - 55	Rasvavann/küpsetusplaat (vajadusel pöörake toitu 2/3 küpsetusaja möödudes)
<b>Köögiviljagratään</b>		-	3	3 (kõrge)	10 - 25	Rasvavann või ahjuplaat restil
<b>Lasanje ja liha</b>		Jah	1 - 4	200	50–100*	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil
<b>Liha ja kartulid</b>		Jah	1 - 4	200	45–100*	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil
<b>Kala ja köögiviljad</b>		Jah	1 - 4	180	30–50*	4. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil
<b>Terve söögikord: Kook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)</b>		-	1 - 3 - 5	190	40–120*	5. tasand: ahjuplaat restil 3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil
<b>Täidetud ahjuliha</b>		-	3	200	80–120*	Rasvavann või ahjuplaat restil
<b>Lihalõigud (küülik, kana, lammas)</b>		-	3	200	50–100*	Rasvavann või ahjuplaat restil

\* Valmistamisaeg on ligikaudne. Toidu võib vastavalt isiklikele maitse-eelistustele ahjust välja võtta varem või hiljem.


Lihatermomeetriga* retseptid	
Lihalõigud	Liha lõplik sisetemperatuur (°C)
Veisepraad pooltoores	48
Veisepraad keskmiselt küps	60
Veisepraad, küps	68
Kalkunipraad	75
Kanapraad	83
Seapraad	75
Vasikapraad	68

\* Ainult mõnel mudelil

**JÄRELEPROOVITUD RETSEPTID  
(VASTAVALT STANDARDILE IEC 60350-1:2011-12)**

Retsept	Funkt- sioon	Eelkuu- mutamine	Tasand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud* ja märkused
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Võiküpsised	 **	-	3	150	35–50	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	3	150	25 - 40	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1 - 4	150	25–35	4. tasand: küpsetusplaat 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Väikesed koogid	 **	-	3	170	25–35	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	3	160	20–30	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1 - 4	160	25–35	4. tasand: küpsetusplaat 1. tasand: rasvavann/ küpsetusplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Rasvata biskviitkook	 **	-	2	170	30–40	Koogivorm restil
		Jah	2	160	30–40	Koogivorm restil
		Jah	1 - 4	160	35–45	4. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 õunapirukas (Apple pie)	 **	-	2	185	70–90	Koogivorm restil
		Jah	2	175	70–90	Koogivorm restil
		Jah	1 - 4	175	75 - 95	4. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Röstleib ja -sai		-	4	3 (kõrge)	3 - 6	Rest
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Kotletid		-	4	3 (kõrge)	18 - 30	5. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes)
						4. tasand: veega rasvavann

\* Kui tarvikud ei ole kaasas, saab need osta teenindusest.

\*\* 6<sup>th</sup> Sense KÜPSETISED  funktsioon kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekihi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

**Tabelis olevad andmed on saadud ilma siine kasutamata. Tehke katsed ilma nendeta.**

**Tühja ahju eelkuumutus (vastavalt standardile IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): katsetage funktsioone**

**TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE** , **ÕHU SUNDRINGLUS** , **KIIRE EELKUUMUTUS** .

**Energiatõhususe klass (vastavalt standardile EN 60350-1:2013-07): kasutage katsetamiseks ettenähtud tabelit.**

## SOOVITUSLIK KASUTUSVIIS JA NÄPUNÄITED

### Kuidas küpsetustabelit lugeda

Tabelis on näidatud, milline funktsioon mingi roa küpsetamiseks ühel või mitmel ahjutasandil kõige paremini sobib. Küpsetusaeg algab hetkest, mil toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on soovituslikud ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast ahjunõust (tarvikust). Kasutage algatuseks kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

### Eri toitude üheaegne küpsetamine

Kasutades funktsiooni ÖHU SUNDRINGLUS, saate eri tasanditel korraga küpsetada eri toite, mis vajavad küpsemiseks sama temperatuuri (nt kala ja köögiviljad). Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

### Magustoidud

- Kasutage õrnade magustoitade küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil. Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.
- Kui soovite kontrollida, kas kook on küps, torgake koogi keskele puust hambaork. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.
- Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebahülaselt.
- Kui kook vajub küpsetamise ajal kokku, küpsetage järgmine kord madalamal temperatuuril, vähendage veidi vedeliku hulka ja segage tainast õrnemini.
- Niiske sisuga kookide puhul (juustukook või puuviljapirukas) kasutage KONVEKTSIOONKÜPSETUSE funktsiooni. Kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist saia- või küpsisepuru.

### Liha

- Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Kootide küpsetamisel on hea panni põhja lihaleent panna ja sellega liha küpsemise ajal maitse tugevdamiseks kasta. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.
- Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega.

Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

### Pöörlev praevarras (mitte kõikidel mudelitel)

Kasutage seda tarvikut suuremate lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks. Ajage liha vardasse ning siduge see vajadusel kinni (nt kanaprae puhul). Kontrollige, kas liha püsib korralikult varda küljes kinni ning kinnitage varras ahjuseinas olevasse pessa ja toetage selle teine ots esiküljel asuvale toele.

Suitsemise vältimiseks ja lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna esimesele ahjutasandile poole liitri veega täidetud rasvavann. Vardal on plastkäepide, mis tuleb enne küpsetamist eemaldada. Pärast küpsetamist kasutage seda toidu väljavõtmiseks ahjust, et hoiduda põletustest.

### Pitsa

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui 2/3 küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarellaga.

### Taina kergitamise funktsioon

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. 1 kg pitsataina kerkimisaeg on umbes 1 tund.

## PUHASTAMINE

 **HOIATUS!**

- Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid!
- Puhastage ahju ainult siis, kui see on piisavalt jahe, et käega puudutada!
- Võtke pistik seinakontaktist välja!

**Ahju välispinnad**

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga märdunud, lisage vette natuke pesuvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid! Kui mõni selline aine kogemata seadmega kokku puutub, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

**Ahju sisemus**

- Laske ahjul pärast iga kasutamist jahtuda. Puhastage seda siis, kui ahi on veel soe – nii saate eemaldada kogunenud mustuse ja toidujäägid (nt suure suhkruisaldusega toidud).
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid!
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada (vt jaotist HOOLDUS).
- Ülemist grilli küttekeha (vaadake osa HOOLDUS) on võimalik alla keerata (ainult mõnel mudelil) ahju lae puhastamiseks.

*MÄRKUS: Pikemaajalisel kõrge vedeliksisaldusega toitute (nt pitsa, juurviljade jne) küpsetamisel võib ukse sisse ja tihendi ümber vett kondenseeruda. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see lapi või käsna. Ärge kasutage abrasiivset käsna, kaabitsat või terasnuustikut! Ajapikku lõhuvad need emailpinna ja ahju ukseklaasi.*

**Tarvikud**

- Leotage tarvikuid pesuvees kohe pärast kasutamist (hoides neid pajalappidega), kui need veel kuumad on.
- Toidujääke saab kergesti eemaldada harja või käsna.

**Tagaseina ja katalüütiliste külgpaneelide puhastamine (olenevalt mudelist)**

- Kuumutage tühja ahju ventilaatoriga sundventilatsioonirežiimis umbes ühe tunni jooksul 200 °C juures.
- Laske seadmel maha jahtuda, enne kui hakkate käsna toidujääke eemaldama.

Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda!

**Puhastustsükkel – pürolüüsi funktsioon** **HOIATUS!**

- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal!
- Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal!
- Hoidke loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda ahjust eemal!

See funktsioon põletab temperatuuril 500 °C ahju toiduvalmistamisel sattunud pritsmed ja jäänused. Kõrgel temperatuuril saab jäänustest kerge tuhk, mille saab pärast ahju jahtumist hõlpsasti niiske lapiga ära pühkida. Ärge kasutage pürolüüsifunktsiooni pärast iga ahju kasutamiskorda, vaid ainult siis, kui ahi on väga must või tekitab eelsoojenduse või küpsetuse ajal suitsu või vingu.

- Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid või elektrilised pliidiplaadid on isepuhastusrežiimi (pürolüüsi) ajal välja lülitatud!
- Eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni käivitamist kõik tarvikud (ka külgvõred).
- Ahjuukse paremaks puhastamiseks eemaldage suurem mustus enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist niiske käsna.

Seadmel on 2 pürolüüsifunktsiooni.

1. Energiat säästev tsükkel (PYRO EXPRESS/ECO): tarvitab tavalise tsükli võrreldes umbes 25% vähem energiat. Kasutage seda korrapäraste ajavahemike järel (pärast 2 või 3 järjestikust lihakupsetamist).
2. Standardtsükkel (PYRO): sobiv väga märdunud ahju puhastamiseks.

*MÄRKUS: Pürolüüsi ajal ei saa ahju ust avada. See jääb lukustatuks seni, kuni temperatuur ahjus on langenud ohutule tasemele.*

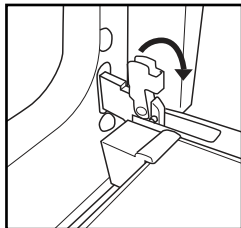
## HOOLDAMINE

**HOIATUS!**

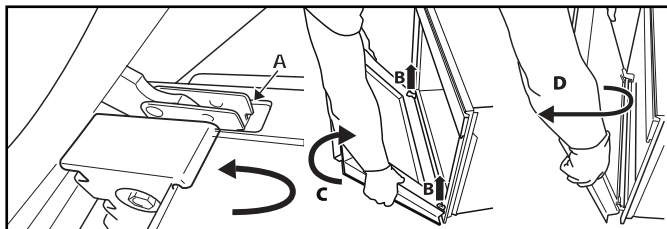
- **Kandke kaitsekindaid!**
- **Veenduge enne järgnevaid toiminguid, et ahi on jahtunud!**
- **Võtke pistik seinakontaktist välja!**

## AHJU UKSE EEMALDAMINE

1. Tehke uks pärani lahti.
2. Tõstke kinnitid üles ja lükake neid nii kaugemale kui need lähevad (joonis 1).
3. Sulgege uks nii palju kui võimalik (A), tõstke seda üles (B) ja keerake (C), kuni uks vabaneb (D) (joonis 2).



Joonis 1



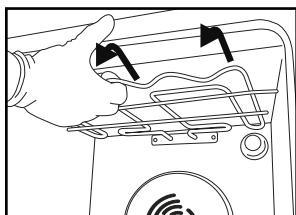
Joonis 2

**Ukse paigaldamine**

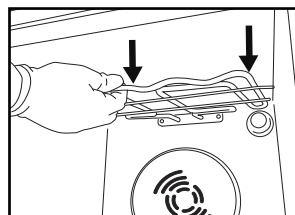
1. Asetage hinged oma kohtadele.
2. Tehke uks pärani lahti.
3. Lükake kaks fiksaatorit alla.
4. Sulgege uks.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE  
(OLENEVALT MUDELIST)

1. Eemaldage küljevõred.
2. Tõmmake elementi veidi välja (joonis 3) ja keerake see alla (joonis 4).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgmistele tugedele toetuma.



Joonis 3

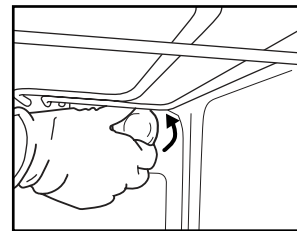


Joonis 4

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Tagumise lambipirni vahetamine

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Kruvige lambipirni kate (joonis 5) ära, vahetage lambipirn (vaadake märkust piri tüübi kohta) ja kruvige lambipirni kate tagasi oma kohale.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.



Joonis 5

**MÄRKUS**

- Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V tüüp E-14, T300°C või halogeenlampe 20–40 W / 230 V tüüp G9, T300°C.
- Seadmes kasutatavad lambipirnid on loodud spetsiaalselt elektriseadmetele ega sobi majapidamises tubade valgustamiseks (Komisjoni määrus (EÜ) nr 244/2009).
- Pirnid on saadaval teeninduskeskuses.

**TÄHTIS!**

- Halogeenlampide korral ärge puutuge neid palja käega, sest sõrmejäljed võivad lampi pöördumatult kahjustada!
- Ärge kasutage ahju enne lambikatte tagasipanemist.

## RIKKEOTSING

## Ahi ei tööta

- Kontrollige voolu olemasolu ja veenduge, et ahi on ühendatud vooluvõrku.
- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

## Elektrooniline programmeerija ei tööta

- Kui ekraanile on kuvatud täht F ja selle järel number, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.
- Öelge edasi ka number, mis järgneb tähele F.

## Uks ei avane

- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

**Tähtis! Ahju uks ei avane pyro isepuhastuse ajal (kui ahjul on see funktsioon olemas).**

**Oodake, kuni see avaneb automaatselt (vaadake teemat „Pürolüüsiga puhastussükkel“).**

## MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

## Enne teenindusse helistamist

1. Vaadake, kas suudate probleemi ise rikkeotsingu juhiste näpunäiteid järgides lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

**Kui viga jääb püsima, võtke ühendust lähima remonditeenindusega.**

Alati täpsustage:

- tõrke lühike kirjeldus;
- ahju tüüp ja täpne mudel;

- teenindusnumber (andmeplaadil pärast sõna Service), mis on ahju sees paremas servas (nähtav, kui uks on avatud). Teenindusnumber on kirjas ka garantiibrošüüris;
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

*MÄRKUS: Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud teenindusse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).*

**SERVICE** 0000 000 00000



## MAJAPIDAMISSEADMETE JÄÄTMEKÄITLUS

- See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Vabanege seadmest vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Lõigake enne äraviskamist ära toitekaabel, et seadet ei saaks elektrivõrku ühendada.
- Majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet oma kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite.