



Integreeritav ahi
Kasutusjuhend



BBIM13400XS

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

Järgige kogu kasutusjuhendis olevat teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus	4
Elektriline turvalisus	5
Transpordiohutus.....	7
Paigaldusohutus.....	7
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	8
Tarvikute kasutus.....	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Hoolduse ja puhastamise turvalisus	9

2 Keskkonnajuhised 10

Jäätmehoolduseeskirjad	10
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10
Soovitused energiasäästuks.....	10

3 Teie toode 11

Toote tutvustus.....	11
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus....	12
Ahju juhtimine	12
Ahju tööfunktsioonid.....	13
Toote tarvikud	15
Toote tarvikute kasutus	16
Tehnilised kirjeldused.....	18

4 Esmakordne kasutamine 19

Algseadistus	19
Esmane puhastus.....	19

5 Kuidas ahju kasutada 20

Üldteave ahju kasutuse kohta.....	20
Ahju juhtseadme töö.....	20
Sätted.....	25

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 28

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta	28
Pagaritooted ja ahjutoidud.....	28
Liha, kala ja linnuliha.....	31
Grillimine.....	31
Testitud toidud	32

7 Hoidmine ja hooldus 34

Üldteave puhastamise kohta.....	34
Tarvikute puhastamine.....	35
Juhtpaneeli puhastamine	35
Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	35
Hõlbus aurupuhastus	36
Ahjuukse puhastamine	36
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	38
Ahjuvalgusti puhastamine	39

8 Tõrkeotsing 41

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.



Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed,

- kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
 - Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
 - Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
 - Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
 - Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
 - **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
 - Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja

ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pingele ja sagedusele väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärjel võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage

lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohtu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja. (Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmet, haarake alati pistikust.
- Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesasse ühendatud.

Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.

Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniasasid toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage toodet, kui esiukseklaas on eemaldatud või purunenud.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.

- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Toote kasutamisel ärge riputage rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Toote ukse hinged liiguvad ja pingutavad ukse avamisel ja sulgemisel. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Toote olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage

kuumi sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.

- Toidu kuuma ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Tarvikute kasutus".
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud alati toiduvalmistamise ala lõppu.

Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.

- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugemale resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

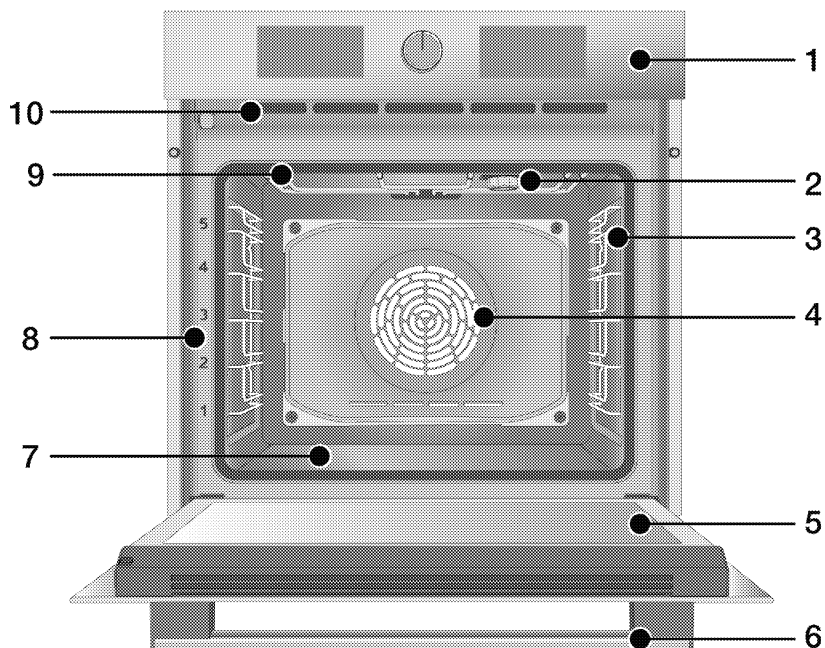
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiata tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

3 Teie toode

Toote tutvustus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti*
- 3 Traatriiulid**
- 4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Alumine kuumuselement (alumine terasplaat)
- 8 Riiulite asendid

- 9 Peamine kuumutus
- 10 Ventilatsiooni avad

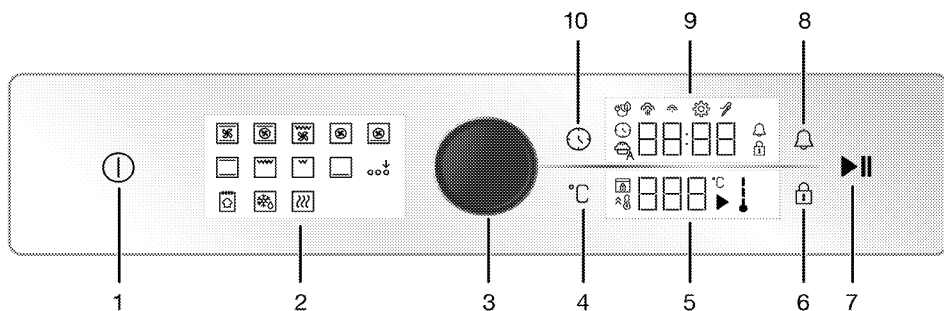
* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

** Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriiuliteta. Joonisel on traatriiulid toodud näidetena.

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalaad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Ahju juhtimine



- 1 Toitenupp
- 2 Funktsioonide ekraan
- 3 Ahju juhtnupp
- 4 Temperatuuri seadeklahv
- 5 Temperatuuriekraan
- 6 Klahviluku klahv
- 7 Kuumutuse käivitus-/peatamisklahv
- 8 Alarmklahv
- 9 Kellanäit
- 10 Kellaaja ja seadeklahv

Kui Teie toodet juhtimiseks on olemas nupp(-ud), võivad need nupud asuda paneeli süvendis; mõnedel mudelitel tõusevad need vajutamisel. Nende nuppude abil seadistamiseks vajutage esmalt vastav nupp sisse ja tõmmake see välja. Pärast reguleerimist vajutage see tagasi sisse.

Ahju juhtnupp

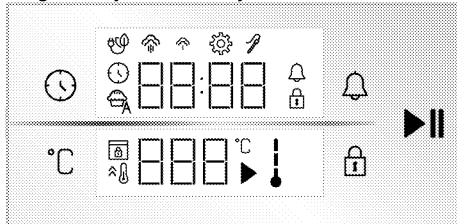
Ahju juhtnupu abil saate muuta sätteid kellanäidul ja temperatuuriekraanil. Ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega saate nende sätete vahel liikuda, sätete aktiveerimine ja kinnitamine toimub juhtnupu vajutamisel.

Temperatuuri indikaator

Sisetemperatuuri sümboli abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Sisetemperatuuri sümbol ilmub ekraanile toiduvalmistamise alustamisel ja sümbol kõik astmed süttivad üksteise järel, kui ahi temperatuuri saavutab.

Funktsioonide ekraan

Funktsioonide ekraan kuvab Teie ahju tööfunktsioone. Iga funktsiooni saab aktiveerida seda vajutades. Kõik ekraanil olevad funktsioonid on skemaatilised; need ei pruugi Teie tootes saadaaval olla. Teie toote puhul saadaolevad tööfunktsioonid on selgitatud jaotises "Ahju tööfunktsioonid".












Ekraanid

Klahvid:

- : Kellaaja ja seadeklahv
- : Temperatuuri seadeklahv
- : Klahviluku klahv
- : Alarmklahv
- : Kuumutuse käivitus-/peatamisklahv






Kellanäit :

-  : Toiduvalmistamise aja/kellaaja sümbol
-  : Alarmi sümbol
-  : Sätete sümbol
-  : Klahvilukustuse sümbol
-  : Eco-ventilaatori toiduvalmistamise sümbol
-  : Madala aurutaseme sümbol*
-  : Kõrge aurutaseme sümbol*
-  : Lihasondi sümbol*
-  : Automaatse toiduvalmistamise sümbol*






* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju tööfunktsioonid










Funktsioonide tabeli kohta: näidatud on ahjus kasutatavad tööfunktsioonid ning kõrgeim ja madalaim temperatuur, mida nendele funktsioonidele saab seada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda Teie toote töörežiimide korraldusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Töö ventilaatoriga	-	Ahi ei ole kuumutatud. Töötab ainult ventilaator (tagaseinal). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, valmistatud toit jahutatakse. Lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	40 - 280	Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Alumine kuumutus	40 - 220	Ainult alumine kuumutuselement on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad alt pruunistamist. Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	40 - 280	Ülemise ja alumise kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Kuumutus ventilaatoriga	40 - 280	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riivilitel.

Temperatuuriekraan:

-  : Toiduvalmistamise sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Ahju sisetemperatuuri sümbol
-  : Kiirkuumutamise (kiirendaja) sümbol
-  : Ukseluku sümbol*

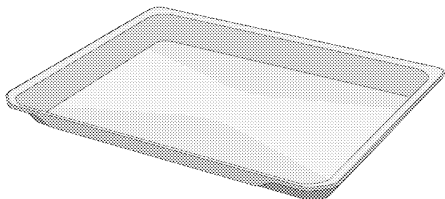
* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160 - 220	Energia säästmiseks võite " funktsiooni asemel kasutada seda funktsiooni.Kuumutus ventilaatoriga"temperatuurivahemikus 160 -220 ° C. Kuid toiduvalmistamise aeg on pisut pikem. Selle funktsiooni kasutamist on kirjeldatud peatükis "Ahju juhtimisseadme juhtimine".
	Pitsafunktsioon	40 - 280	Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. See sobib pitsa valmistamiseks.
	3D-funktsioon	40 - 280	Töötavad ülemine, alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. Kõik toiduosad valmivad võrdselt ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Grillimine madalal võimsusel	40 - 280	Töötab ahju laes asuv väike grill. See sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	40 - 280	Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks.
	Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40 - 280	Suure grilli kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil kiiresti üle kogu ahju. See sobib suuremate koguste grillimiseks.
	Soojana hoidmine	40 - 100	Seda kasutatakse toidu pikaajaliseks hoidmiseks temperatuuril, mis on sobiv serveerimiseks.
	Leiva küpsetuse funktsioon	-	Seda kasutatakse leiva valmistamiseks. Määratud sissetulevat temperatuuri ja aega muuta ei saa.
	Lisafunktsiooni aktiveerimine	-	Seda kasutatakse nende funktsioonide aktiveerimiseks, mis ei ilmu funktsioonide ekraanile esmakordsel käivitusel.

Toote tarvikud

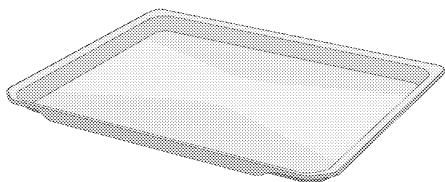
Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

MÄRKUS : Teie toote ahjuplaadid võivad temperatuuri mõjul deformeeruda. See ei mõjuta nende tööd. Deformatsioon kaob ahjuplaadi jahtumisel.



Kaitsekattega tavaline ahjuplaat

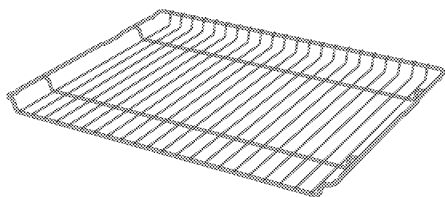
Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitude jaoks ning suurte tükkide praadimiseks. Tõkkega kaetud ahjuplaadil on vähem haardumist kui teistel alustel.



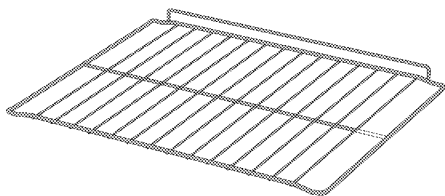
Kaitsekattega ahjuplaat küpsetiste jaoks

Seda kasutatakse pagaritoodete, näiteks küpsiste ja biskviitide jaoks. Tõkkega kaetud ahjuplaadil on vähem haardumist kui teistel alustel.

Traatriulitega mudelid:



Traatriuliteta mudelid:



Traatrest

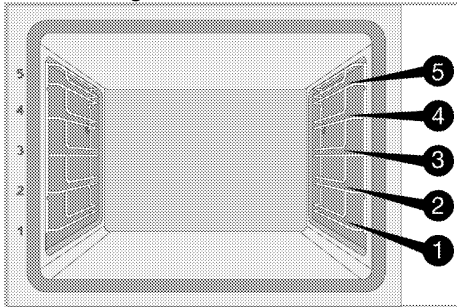
Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riulile asetamiseks.

Toote tarvikute kasutus

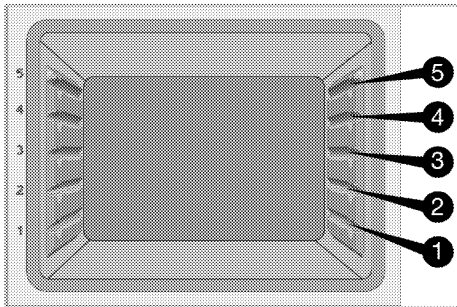
Ahjuriilid

Toiduvalmistamise alal on 5 riuliasendit. Riulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamile olevad numbrid.

Traatriiulitega mudelid



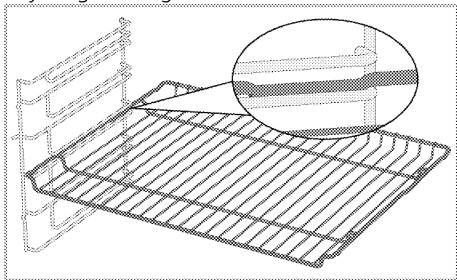
Traatriiuliteta mudelid



Traatresti asetamine ahjuriulile

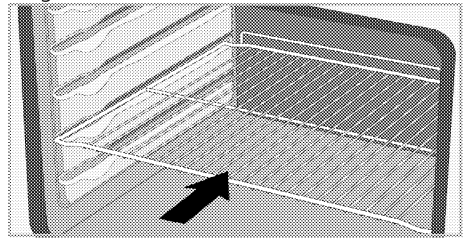
Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill külgriiulitele korralikult asetada. Traatresti saab riulile ühes suunas asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees.

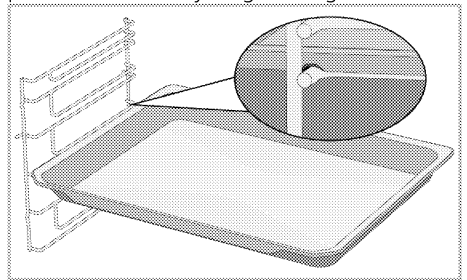


Ahjuplaadi asetamine ahjuriulitele

Traatriiulitega mudelid:

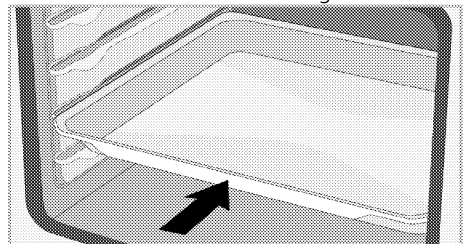
Äärmiselt oluline on ka traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.

Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb ahjuplaat kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

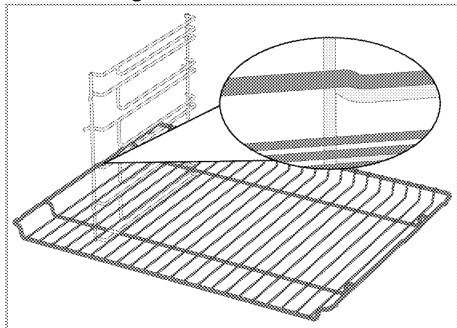
Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



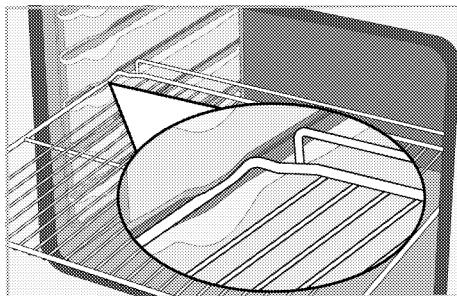
Traatresti korgi funktsioon

Traatresti traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Selle funktsiooni abil saate oma toitu hõlpsalt ja ohutult välja võtta. Traatresti eemaldamisel saate seda enda poole tõmmata, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.

Traatriulitega mudelid

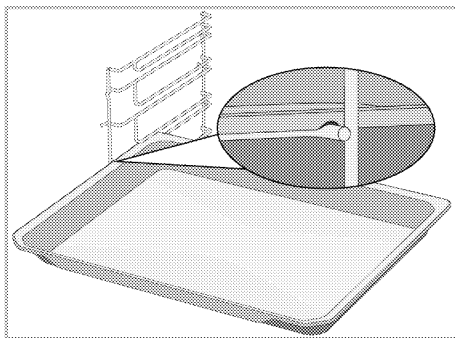


Traatriuliteta mudelid



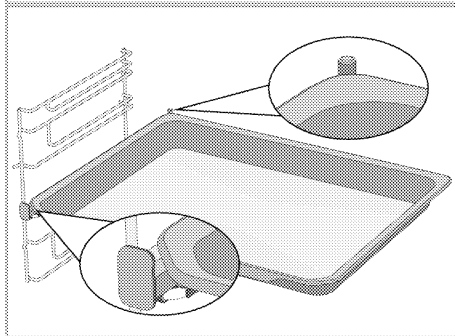
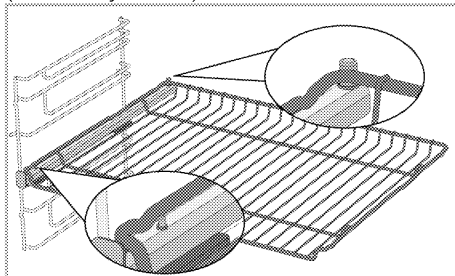
Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriulitega mudelid

Ahjuplaadi traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Ahjuplaadi eemaldamisel vabastage see tagumisest lukust ja tõmmake seda enda poole, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.



Traatresti ja ahjuplaadi õige asetamine teleskoopsiinidele - Traatriulite ja teleskoopsiinidega mudelid

Tänu teleskoopsiinidele saab ahjuplaate või traatresti hõlpsasti paigaldada ja eemaldada. Ahjuplaatide ja traatrestide kasutamisel koos teleskoopsiiniga tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid grilli ja ahjuplaadi servadele (näidatud joonisel).



Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm
Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kogu energiatarve	3,3 kW
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Põhiteave: Elektrialhude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselemendi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga, 2-Kuumutus ventilaatoriga 3- Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel, 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.




Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

4 Esmakordne kasutamine

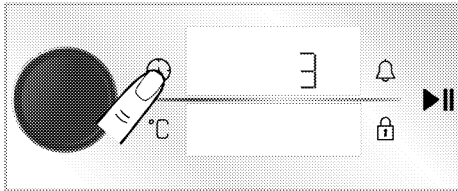
Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Algseadistus


i Enne ahju kasutamist määrake alati kellaaeg. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudel is süüa teha.

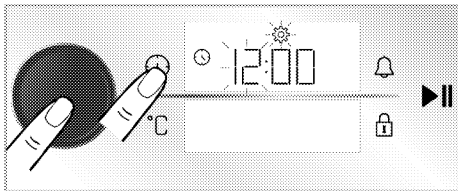
1. Kui Teie ahi on ooterežiimis (st ekraanil on näha kellaaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.


» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.




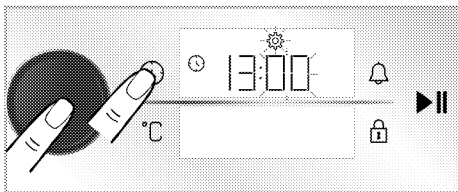
2. Tunnivälja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või üks kord klahvi .

» Kellanaidul hakkavad vilkuma tunniväli ja sümbol .





3. Määrake tundide arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega ja vajutage minutivälja aktiveerimiseks üks kord ahju juhtnuppu või klahvi .

» Kellanaidul hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Aja

kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

» Kellaaeg on määratud, ja sümbol  jääb ekraanile.

i Kui algset aega pole määratud, töötab kell alates tootmises määratud ajast. Kellaaaja sätet saate hiljem muuta, nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

i Kellaaaja sätteid tühistatakse pikaajalise elektrikatkestuse korral. See tuleb uuesti kohandada.

Esmane puhastus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage tootes sisalduvast ahjust kõik tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid". Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

MÄRKUS Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Kuidas ahju kasutada

Üldteave ahju kasutuse kohta Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda olla.)


Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsiooniasasid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda.

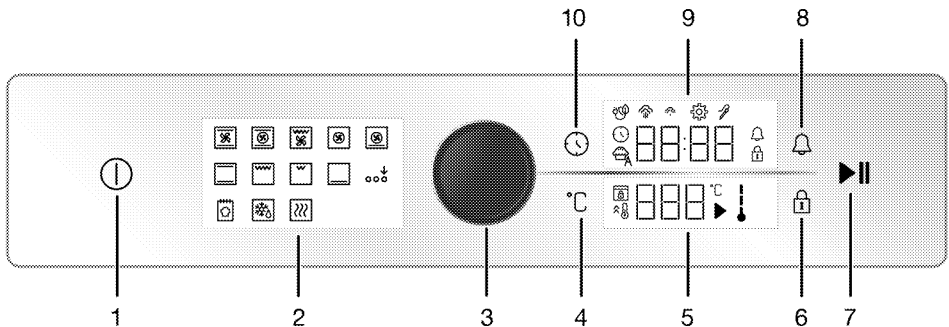
Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

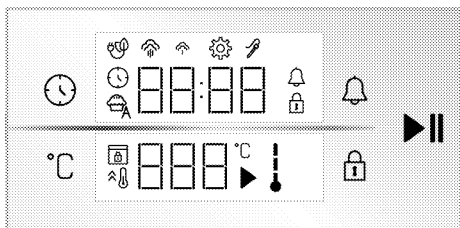
Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Kui toote uks avatakse ahju töötamise ajal või see on suletud asendis, lülitub ahju valgusti automaatselt sisse.

Ahju juhtseadme töö Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- i** Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektrikatkestuse korral tühistatakse seadistatud toiduvalmistamise aeg.
- i** Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- i** Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- i** Kui Teie juhtseadmel on lubatud kiireelsoojenduse (kiirendi) säte, toiduvalmistamise alustamisel ilmub ekraanile sümbol  ja ahi kiiresti saavutab toiduvalmistamiseks määratud temperatuuri. Teavet kiireelsoojenduse (kiirendi) sätte kohta leiate **jaotisest** „Sätted“.



- 1 Toitenupp
- 2 Funktsioonide ekraan
- 3 Ahju juhtnupp
- 4 Temperatuuri seadeklahv
- 5 Temperatuuriekraan
- 6 Klahviluku klahv
- 7 Kuumutuse käivitus-/peatamisklahv
- 8 Alarmklahv
- 9 Kellanäit
- 10 Kellaaja ja seadeklahv



Ekraanid

Klahvid:

- : Kellaaja ja seadeklahv
- : Temperatuuri seadeklahv
- : Klahviluku klahv
- : Alarmklahv
- : Kuumutuse käivitus-/peatamisklahv

Kellanäit :

- : Toiduvalmistamise aja/kellaaja sümbol
- : Alarmi sümbol
- : Sätete sümbol
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Eco-ventilaatori toiduvalmistamise sümbol
- : Madala aurutaseme sümbol*
- : Kõrge aurutaseme sümbol*
- : Lihasondi sümbol*
- : Automaatse toiduvalmistamise sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Temperatuuriekraan:

- : Toiduvalmistamise sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Ahju sisetemperatuuri sümbol
- : Kiirkuumutamise (kiirendaja) sümbol
- : Ukseluku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

1. Lülitage ahi sisse klahvi vajutamisega.
 - » Pärast ahju sisselülitamist kuvatakse ekraanil esimene tööfunktsioon. Sellel ekraanil saab seadistada tööfunktsiooni, temperatuuri, toiduvalmistamise aja ja alarmi.

Kui sellel ekraanil sätteid ei määrata, lülitub ahi umbes 5 minutiga välja ja ekraanile kuvatakse kellaeg.

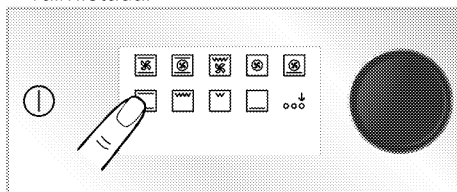
Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja klahvi vajutamisega. Ekraanile ilmub kellaeg.

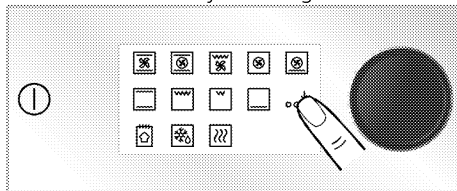
Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus" ning temperatuuri 180 °C.

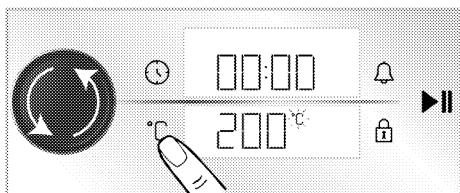
1. Lülitage ahi sisse klahvi vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada.



3. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumise tööfunktsioonide rea aktiveerida nupu „Lisafunktsiooni aktiveerimine“ vajutamisega.



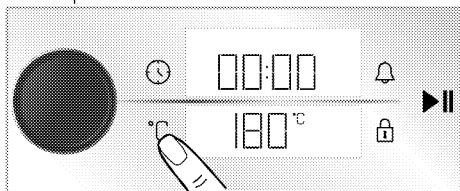
4. Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur ilmub temperatuuri näidikule. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage ahju juhtnuppu või puudutage klahvi ja keerake ahju juhtnuppu paremale / vasakule.
 - » Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol .



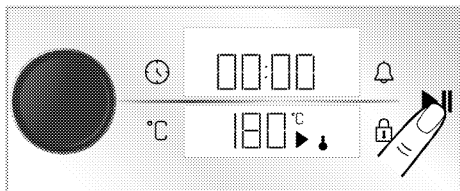
i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui määratud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim reguleeritav temperatuur.

5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

» Temperatuuriekraanile ilmub sümbol °C.



6. Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist vajutage toiduvalmistamise alustamiseks klahvi ►||.



» Teie ahi hakkab valitud tööfunktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle.

Temperatuuriekraanile ilmuvad sümbolid ↓ ja ►. Ekraanile ilmub toiduvalmistamise aja loendur. Iga etapp sümbolist ↓ süttib, kui ahju sisetemperatuur saavutab seatud temperatuuri. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi reguleeritav toiduvalmistamine toimub ilma toiduvalmistamise aega määramata. Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui toiduvalmistamine on lõpule viidud,

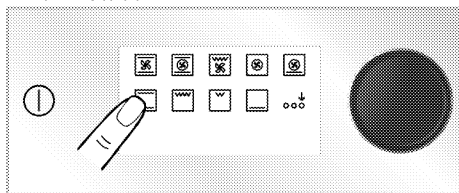
vajutage toiduvalmistamise lõpetamiseks klahvi ►|| või klahvi ⓪ ahju täielikuks väljalülitamiseks.

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

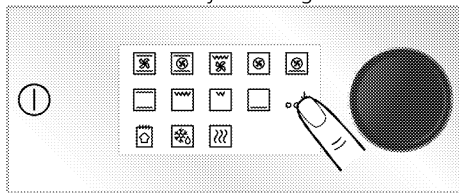
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke toiduvalmistamise aeg juhtseadme kaudu.

Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus", temperatuuri 180 °C ning aega 45 minutit.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ⓪ vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada.

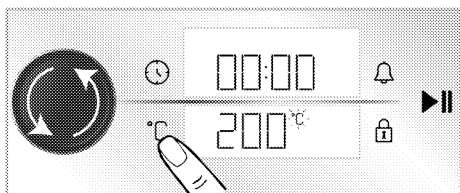


3. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumise tööfunktsioonide rea aktiveerida nupu „Lisafunktsiooni aktiveerimine“ vajutamisega.



4. Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur ilmub temperatuuri näidikule. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage ahju juhtnuppu või puudutage klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale / vasakule.

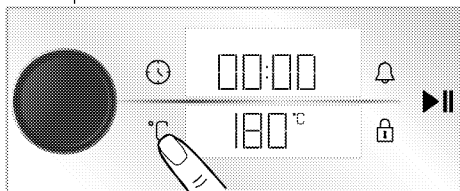
» Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.



i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui määratud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim reguleeritav temperatuur.

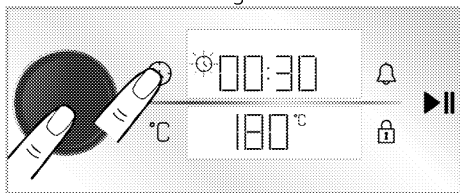
5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

» Temperatuuriekraanile ilmub sümbol °C.



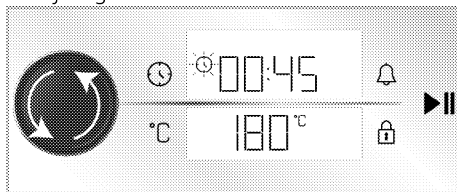
6. Toiduvalmistamise aja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⌚.

» Ekraanil hakkab vilkuma sümbol ⌚, ja kellanäidul on näha määratud toiduvalmistamise aega: 30 minutit.



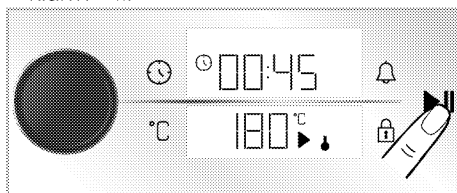
i Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saab toiduvalmistamise ajaks kiiresti määrata 30 minutit klahvi ⌚ vajutamisega; toiduvalmistamise aja saab kiiresti määrata ka otse ahju juhtnuppu vajutamisega, muutmiseks tuleb seda keerata paremale / vasakule.

7. Toiduvalmistamise aja määramiseks keerake ahju juhtnuppu. Kinnitamiseks vajutage klahvi ⌚.



i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

8. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja toiduvalmistamise aja määramist vajutage toiduvalmistamise alustamiseks klahvi ▶▶.



» Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Algab määratud toiduvalmistamise aja pöördloendus. Temperatuuriekraanile ilmuvad sümbolid ↓ ja ▶. Iga etapp sümbolist ↓ süttib, kui ahju sisetemperatuur saavutab seatud temperatuuri. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil teade "End", taimer annab helisignaali ja toiduvalmistamine peatub.

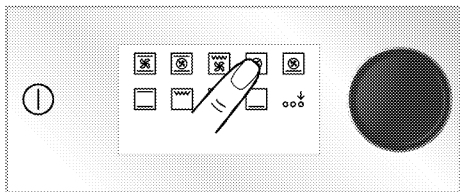
9. Hoiatussignaal kostab kaks minutit. Kui klahvi ▶▶ vajutatakse ajal, kui kostab helisignaali ja teade "End" ilmub ekraanile, jätkab ahi tööd tähtajatult. Ahi lülitub välja klahvi ⌚ vajutamisel. Hoiatus katkeb, kui vajutatakse mõnda muud klahvi peale nende klahvide.

Säästlik kuumutus ventilaatoriga

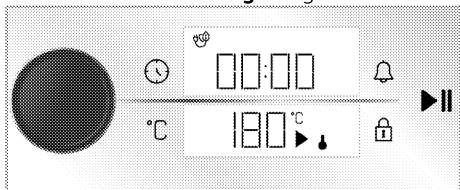
Energia säästmiseks saate vahemikus 160-220 °C „Kuumutus ventilaatoriga“ asemel kasutada käesolevat funktsiooni, kuid siis on toiduvalmistamise aeg pikem.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ⌚ vajutamisega.

2. Vajutage funktsioonide ekraanil klahvi "Kuumutus ventilaatoriga" ja hoidke seda all.



» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, ilmub ekraanile sümbol  ning **säästlik kuumutus ventilaatoriga** ongi aktiveeritud.



3. Määratud temperatuuri ja toiduvalmistamise aja saab muuta eelnevates jaotistes kirjeldatud moel. Siis hakkab ahi tööle.

» See **säästlik kuumutus**

ventilaatoriga tähendab, et valgustuse kasutusaeg on energiasäästu tõttu lühem kui muude tööfunktsioonide puhul.

Leiva küpsetuse funktsioon

Teie ahi on varustatud spetsiaalselt leiva küpsetamiseks mõeldud funktsiooniga "Leiva küpsetuse funktsioon". Antud funktsiooni temperatuur ja aeg on fikseeritud.

Koostisosad:

- 500 g jahu
- 15 g suhkrut
- 10 g kiirpärm
- 10 g päevalilleõli
- 8 g soola
- 300 ml vett (35 °C)


Taigna peale määrimiseks:

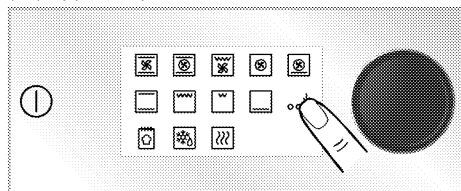
- 2 tl päevalilleõli

Ettevalmistamine

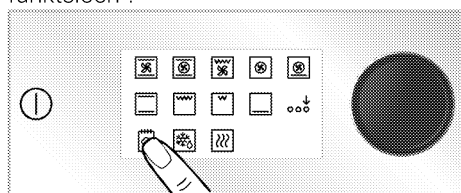
1. Sõeluge jahu sügavasse kaussi. Lisage jahule suhkur ja segage need ühtlaselt kokku.
2. Tehke jahu keskele süvend ja lisage pärm, soola ja päevalilleõli. Alustades kausi

äärtest, valage segusse järk-järgult sooja vett.

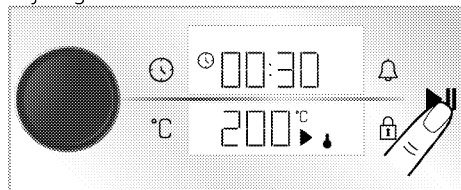
3. Sõtkuge tainast käsitsi või tainasegisti umbes 10-15 minutit.
4. Venitage ja voldige tainas käsitsi kokku, korrake seda mitu korda ja tõstke tainas kaussi. Pintselage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega.
5. Katke tainas toidukilega ja siis paksu lapiga ja jätke see toatemperatuuril kerkima.
6. Tõstke 60 minutit hapnenud tainas lauale ja voldige see 4-5 korda kokku, et õhk välja lasta. Pintselage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega. Laske tainal veel 30 minutit toatemperatuuril hapneda.
7. Kui tainas on piisavalt hapnenud, vormige tainast päts ja asetage see küpsetusplaadile. Tehke noaga pätsi sisse 3-4 lõiget.
8. Pange küpsetusplaat ahjusse riulile 3.
9. Lülitage ahi sisse klahvi  vajutamisega.
10. Funktsioonide alumise rea aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu „Lisafunktsiooni aktiveerimine“.




11. Funktsioonide ekraani alumises reas vajutage nuppu „Leiva küpsetuse funktsioon“.




12. Toiduvalmistamise käivitamiseks vajutage klahvi .





13. Toiduvalmistamise aja möödudes kostub ühe minuti jooksul hoiatussignaal. Ahi lülitub välja klahvi  vajutamisel. Hoiatus lõpeb, kui vajutatakse mõnda muud klahvi peale nende klahvide.

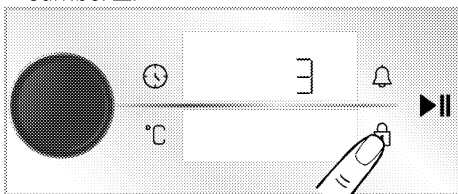
Sätted



-  Pika vajutusega aktiveeritavas menüüs või sättes kuvatakse pöördloendur 3- 2- 1. Pöördloenduse lõpetamisel aktiveeritakse vastav menüü või säte.

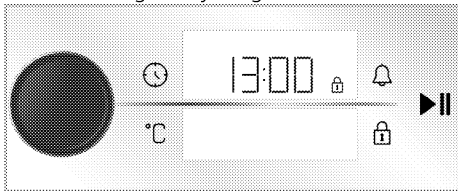
Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta juhtseadet sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi  all, kuni kellanäidule ilmub sümbol .






» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2- 1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub kellanäidule sümbol  ning klahvilukk aktiveeritakse. Kui aktiveeritud klahviluku korral puudutatakse ükskõik millist klahvi või vajutatakse ahju juhtnuppu, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .



-  Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks


1. Hoidke klahvi  all, kuni kellanäidule ilmub sümbol .

» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2- 1. Kui pöördloendus on läbi, sümbol  kaob ning ekraanil on näha, et klahvilukk on väljas.


Alarmi sätestamiseks

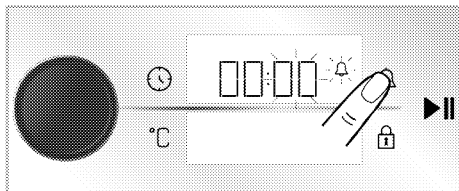
Toote juhtseadet saab kasutada ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks kui toiduvalmistamine.

Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab juhtplokk Teile helisignaali.

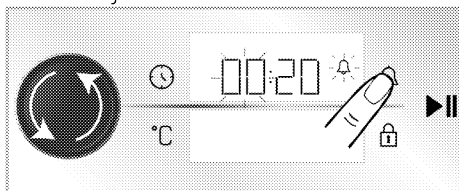
-  Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.


1. Alarmi aja määramiseks vajutage ükskord klahv .

» Kellanäidul hakkavad vilkuma sümbol  ja minitiväli.





2. Määrake minut, keerates ahju juhtnuppu paremale / vasakule ja puudutage tundivälja aktiveerimiseks klahvi .



3. Määrake tundide arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Aja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

» Seejärel sütib sümbol  ja alarmi aeg hakkab ekraanil pöördloendama.

4. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol  ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

-  Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja toiduvalmistamise aeg, kuvatakse kellanäidul lühemat aega.

Alarmi väljalülitamiseks


1. Alarmi ajavahemiku möödudes kostub ühe minuti jooksul hoiatussignaal.

Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

» Helisignaali lakkab.

Alarmi tühistamiseks


1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage ükskord klahv .

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .

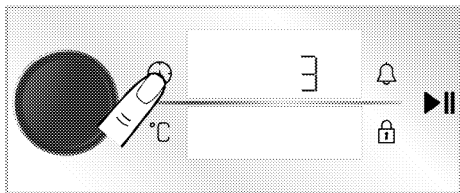
2. Määrake alarmi ajaks "00:00" ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

Helitugevuse sätestamine

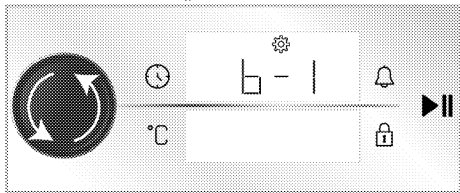
Saate seadistada juhtseadme helitugevust. Selle toiminguteostamiseks peate oma ahju välja lülitama.

1. Kui Teie ahi on välja lülitatud (st ekraanil on näha kellaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.


» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.

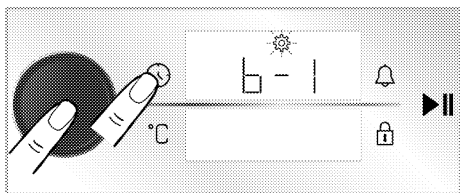


2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni kellanäidule ilmub "b-1" või „b-2”.




3. Aktiveerige helitugevuse säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .




4. Määrake soovitud helitugevus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

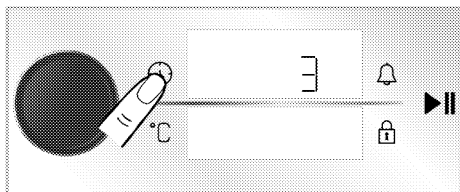
5. Kinnitage valitud helitugevus klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

Ekraani heleduse määramine

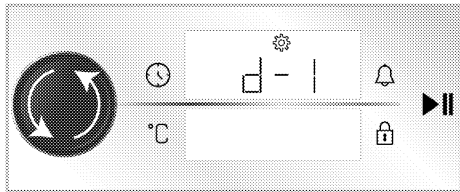
Saate seadistada juhtseadme ekraani ereduse. Selle toiminguteostamiseks peate oma ahju välja lülitama.


1. Kui Teie ahi on välja lülitatud (st ekraanil on näha kellaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.

» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.

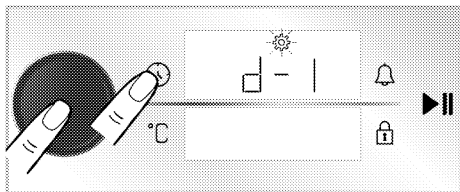


2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni kellanäidule ilmub "b-1", „b-2" või "d-3".




3. Aktiveerige heleduse säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .




4. Määrake soovitud heledus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

5. Kinnitage valitud heledus klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

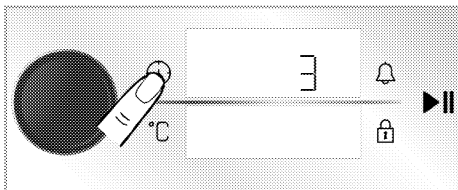
Kiire eelsoojenduse (kiirendja) funktsiooni sätestamine


Kiire eelsoojenduse abil saate toiduvalmistamist automatiseerida. Selleks aktiveerige kiire eelsoojenduse säte. Selle toiminguteostamiseks peate oma ahju välja lülitama.

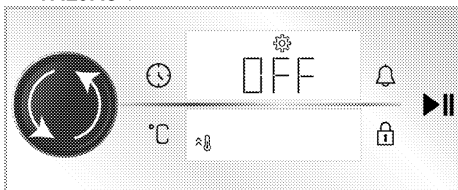
1. Kui Teie ahi on välja lülitatud (st ekraanil on näha kellaaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.


» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2-


1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.

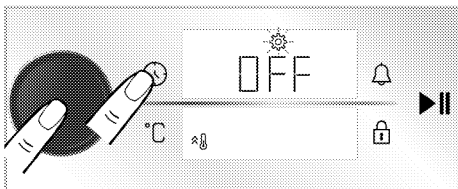


2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni kellanäidule ilmuvad sümbol  ja teade "VÄLJAS".

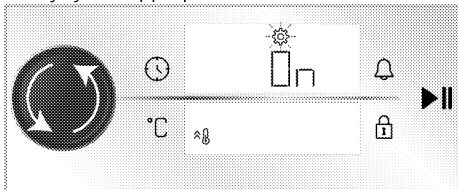



3. Aktiveerige kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .



4. Kellanäidul kuvatud säte muutmiseks olekust "VÄLJAS" olekusse "SEES" keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule.




5. Kinnitage kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

i Saate kiire eelsoojenduse välja lülitada, korrates samu toiminguid. Muutes selle olekusse "VÄLJAS", saate kiire eelsoojenduse tühistada.

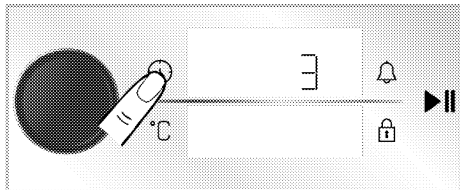
Kellaaja muutmine

Eelnevalt määratud kellaaja muutmiseks


1. Kui Teie ahi on ooterežiimis (st ekraanil on näha kellaaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.

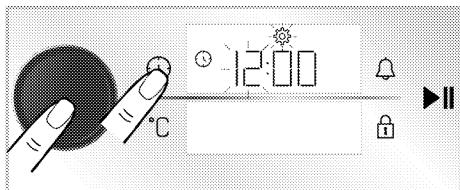
» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2-

1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.




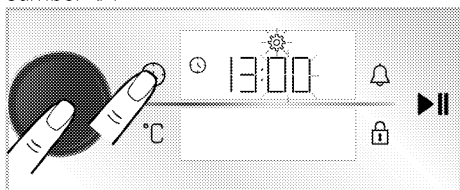
2. Tunnivälja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnupu või üks kord klahvi .


» Kellanäidul hakkavad vilkuma tunnivälja ja sümbol .




3. Määrake tundide arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega ja vajutage minutivälja aktiveerimiseks üks kord ahju juhtnupu või klahvi .

» Kellanäidul hakkavad vilkuma minutivälja ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Aja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnupu või klahvi .

» Kellaaeg on määratud, ja sümbol  jääb ekraanile.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Lisaks leiate ka mõned testitud toidud/road ja nende toitute/roogade jaoks kõige sobivamad sätted. Samuti on äratoodud nende toitutele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

Üldhoiatused ahju toiduvalmistamise kohta

- Ahjuukse avamisel toiduvalmistamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Toiduvalmistamise ajal tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsilise nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitute kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riuliasendit.

Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitage kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
- Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui see on seest hästi küpsetatud, kuid väljastpoolt on klepuv, kasutage väiksemat kogust vedelikku, vähendage

temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks

- Kui pagaritooded on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritooded valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritooded ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritooded on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritooded jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Koogid ahjuplaadil	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Koogid koogivormis	Koogivorm traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väikesed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
Küpsised	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Taignast pagaritooded	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooded	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristikülükujuline vorm traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Õunakook	Must metallist kúpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
	Must metallist kúpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65
Pitsa	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	280	5 ... 9
	Tavaline ahjuplaat*	Pitsafunktsioon	2	280	5 ... 10

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	2 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	150	25 ... 35
Küpsised	2 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	170	25 ... 35
Taignast pagaritooted	1 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	1 _ 4	180	40 ... 50
Muretaignast pagaritooted	2 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Kúpsetusnõuannete tabel funktsiooni Säätlik kuumutus ventilaatoriga puhul

- Ärge muutke kúpsetamistemperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist funktsiooniga Säätlik kuumutus ventilaatoriga.
- Ärge avage ust funktsiooniga Säätlik kuumutus ventilaatoriga kúpsetamise ajal. Kui ust ei avata, on sisetemperatuur optimeeritud energia säästmiseks ja see võib ekraanil näidatust erineda.
- Ärge eelsoojendage režiimis Säätlik kuumutus ventilaatoriga.

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Tavaline ahjuplaat*	3	180	25 ... 35
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	45 ... 55
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	35 ... 45

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

Liha, kala ja linnuliha

Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Valmistage toiduvalmistamislaual soovitatud toidud ühe kandikuga.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Lambaliha (1.5 - 2.0 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	85 ... 110
Röstitud kana (1.8-2 kg)	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grillimine

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi

fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldised hoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka

liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et

need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.

- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimistabel

Toit	Vajalik tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Kanatükid	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30
Tallekarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (viilutatud)	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikakarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagrataän	Traatrest	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 3

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Testitud toidud

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud vastavalt standardile EN 60350-1,

hõlbustamaks toote katsetamist kontrolliasutustes.

Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	140	15 ... 25
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riituli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Õunakook	Must metallist kúpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
	Must metallist kúpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riituli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	2 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	140	15 ... 25
Väiksed koogid	2 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	150	25 ... 35

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grill

Toit	Vajalik tarvik	Riituli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 3
Frikadellid (veis) - 12 tüki	Traatrest	4	250	20 ... 30

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekrimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.

- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. (Vt jaotist "Hõlbust aurupuhastus")
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekrimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi

jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Tarvikute puhastamine

Kui kasutusjuhendis pole öeldud teisiti, ärge peske toote tarvikuid nõudepesumasinas.

Tõkkekattega tarvikute puhastamine

- Enne tõkkekattega ahjuplaadi esimest kasutamist tehke üks kord nii: pange tõkkekatega ahjuplaat ahju ja lülitage ahi temperatuuril 200 °C 40 minutiks sisse.
- Ärge kasutage tõkkekattega tarvikute puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid. Soovitav on kasutada kreemjat pinnapesuvahendit pehme lapiga või käsnaga.
- Pärast raskete toiduvalmistamise tingimusi (näiteks funktsioonid grillimisega, grillimine + ventilaator) leotage tõkkekattega tarvikuid 10 minutit leiges vees. Seejärel puhastage pehme lapi või käsnaga.

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

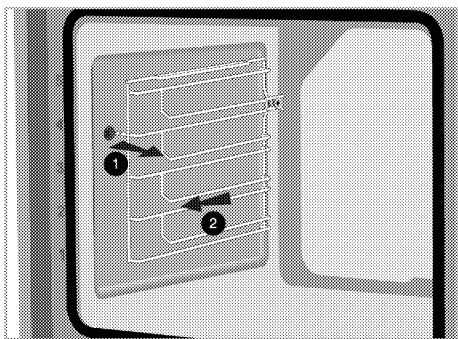
Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

Ahju külgeinte puhastamine

Toiduvalmistamise piirkonna külgeinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad". Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeina tüüpidele.

Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriiuli esiosa, tõmmates seda külgeinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriiul enda poole.



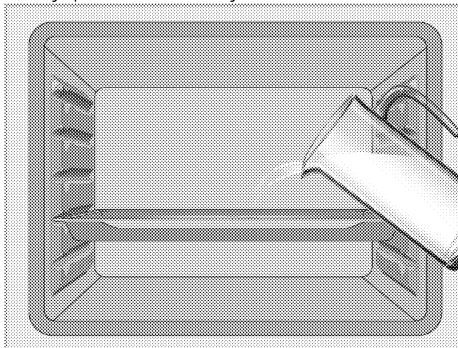
3. Riilulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Hõlbus aurupuhastus

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

See tagab hõlpsa puhastuse, kuna mustus (mis ei ole kaua oodanud) pehmendatakse ahju tekkiva auru ja ahju sisepindadele kondenseeruvate veetilkadega.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage ahjuplaat teisele ahjuriilile.



3. Lülitage ahi režiimile "Alumine kuumutus" ja töötage 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga.

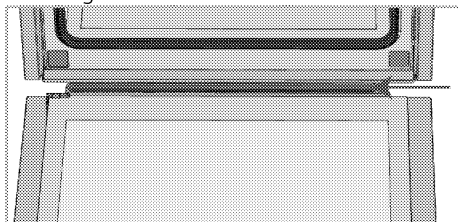
Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga. Ukse avamisel pääseb aur välja. See võib tekitada põletusohtu. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.

Püsiva mustuse eemaldamiseks kasutage nõudepesuvedelikku sooja veega, pehmet

lappi või käsna ja pühkige seejärel kuiva lapiga.

i Lihtsa aurupuhastusrežiimi ajal aurustub vesi, mis on ahju põhjas asuvas basseinis kergelt tekkinud jääkide / mustuse pehmendamiseks ahjuõõnes ja kondenseerub ahjuõõnes ja ahjuukse siseklaasis, seetõttu võib vett tilkuda kui ahjuuks on avatud. Kondensatsioon pühkige kohe, kui ahjuuks avatakse.

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla. Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalis olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinikanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



Ahjuukse puhastamine

i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

Ahjuukse eemaldamine

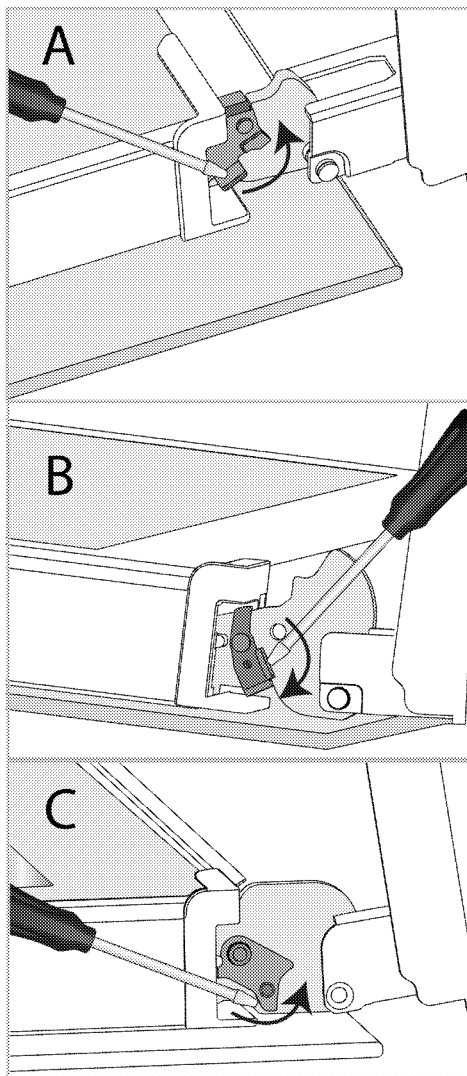
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

Hingetüüp (A), (B), (C) varieerub vastavalt toote mudelile. Allpool toodud joonised näitavad, kuidas kõiki hingetüüpe avada.

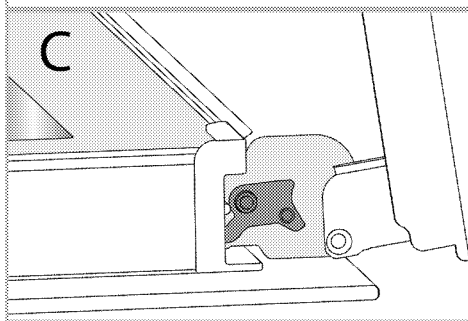
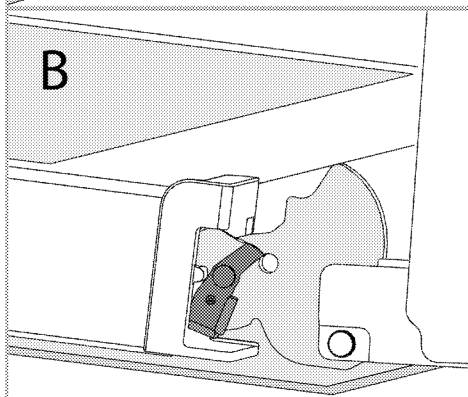
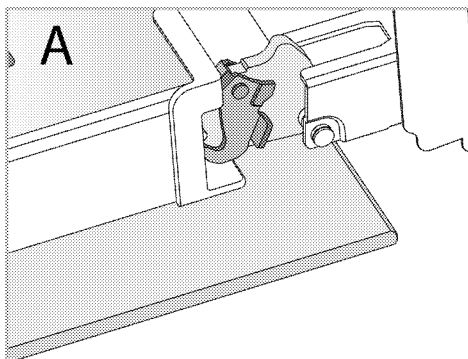
(A) tüüpi hing on saadaval tavalistes uksetüüpides.

(B) tüüpi hing on saadaval pehmete sulguritüüpidega.

(C) tüüpi hing on saadaval pehmete avanevate / sulguvate uste tüüpides.

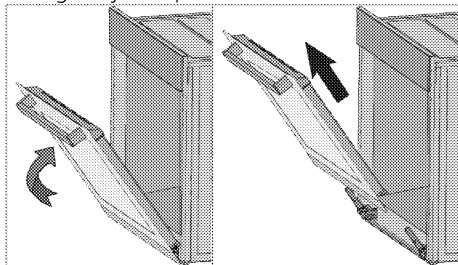


Hingelukk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis

3. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



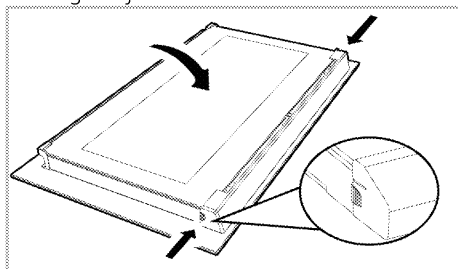
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

i Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

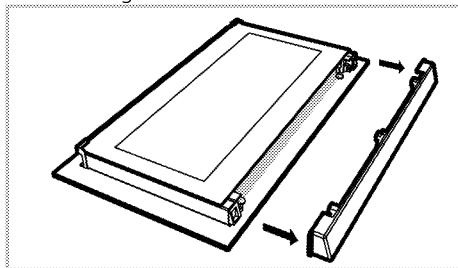
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

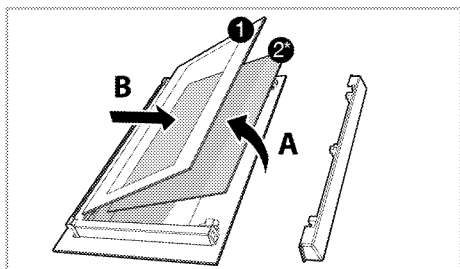
1. Avage ahjuuks.



2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) "A" suunas ja eemaldage see, tõmmates seda "B" suunas.



- 1 Sisim klaaspaneel
- 2* Sisemine klaaspaneel (Teie tootes ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ükse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab "klõps".

Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

⚠ Üldised hoiatused

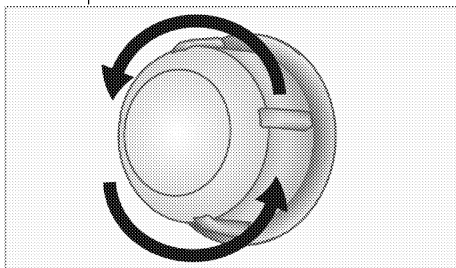
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad

kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

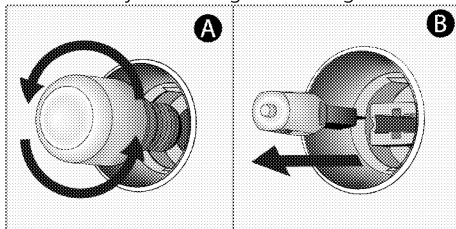
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



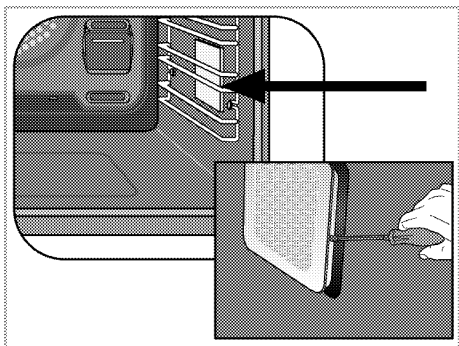
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



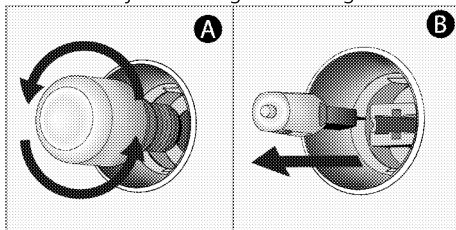
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.



vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja

8 Törkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Ahi eraldab kasutamisel auru.

- On normaalne, et töö ajal ahjust väljub aur. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

- Toiduvalmistamisel tekkiv aur võib kondenseeruda ja toote külma pinnaga kokkupuutumisel veetilkasid moodustada. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuuldav metallset heli.

- Metalldetailide kuumutamisel võivad need paisuda ja tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*

Ahju valgustus ei toimi.

- Ahjuvalgusti on rikkis. >>> *Vahetage ahjupirn välja.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

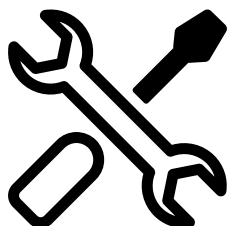
Ahi ei kuumene

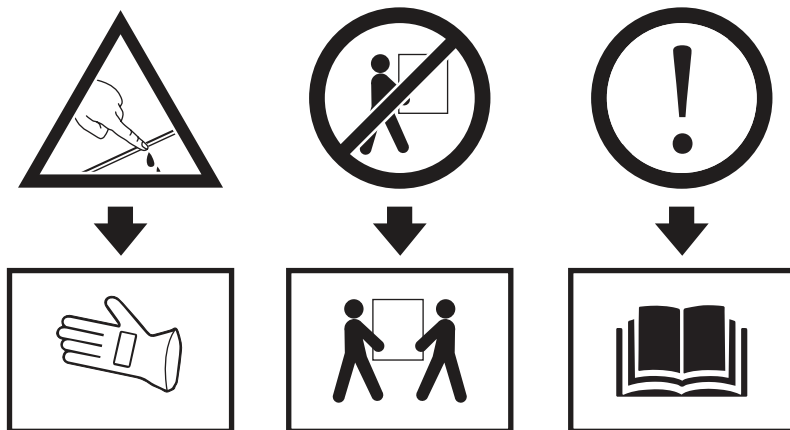
- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrake mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimeriga varustatud mudelitel ei ole taimer reguleeritud. >>> *Korrigeerige kellaaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

(Taimeriga mudelitel) Kella ekraan vilgub või kella sümbol on sees.

- On tekkinud voolukatkestus. >>> *Reguleerige toote kellaaega / lülitage toode välja ja uuesti sisse.*

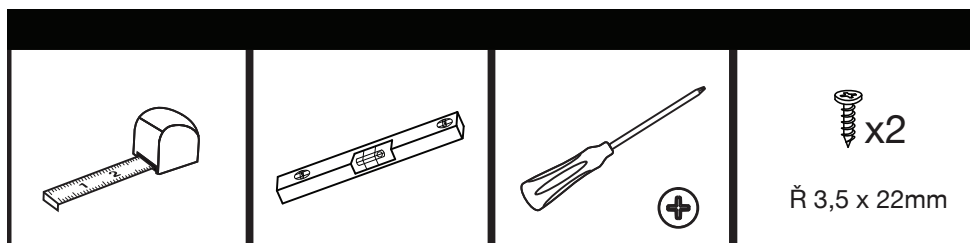
BEKO
Integreeritav ahi
BBIM13400XS
Paigaldusjuhised

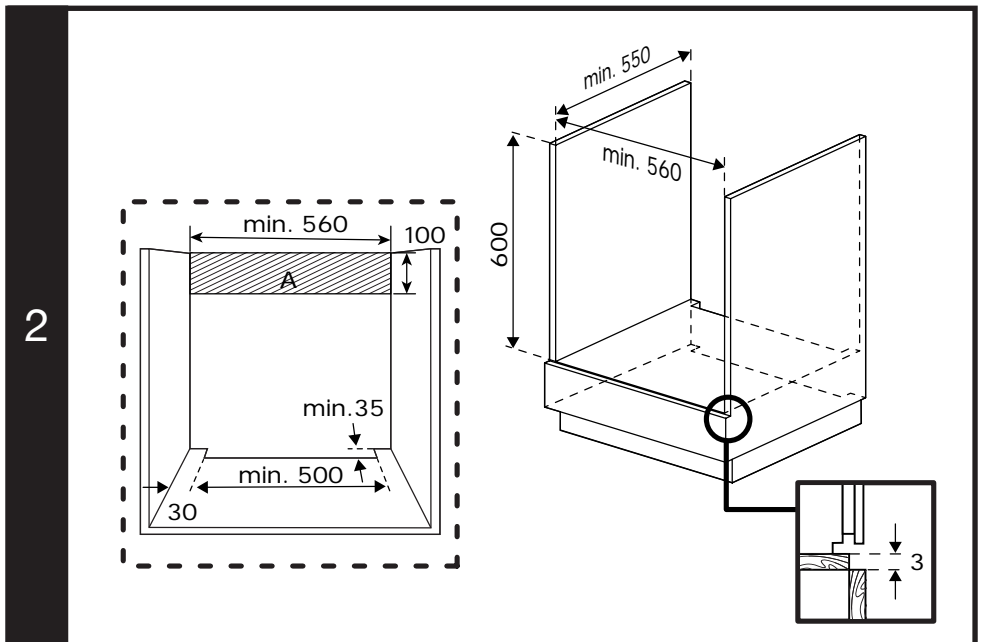
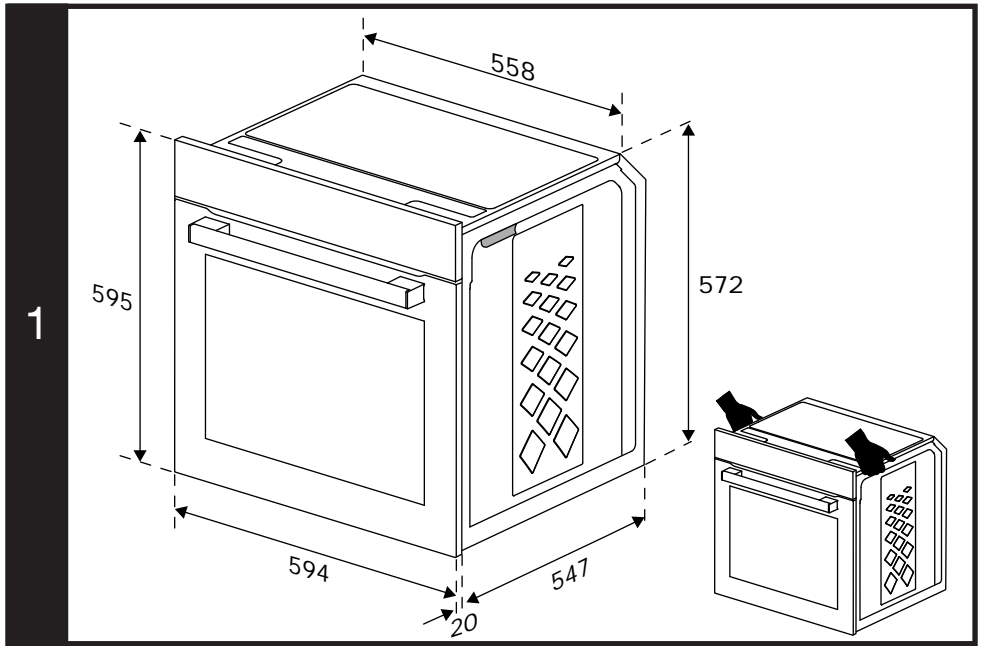


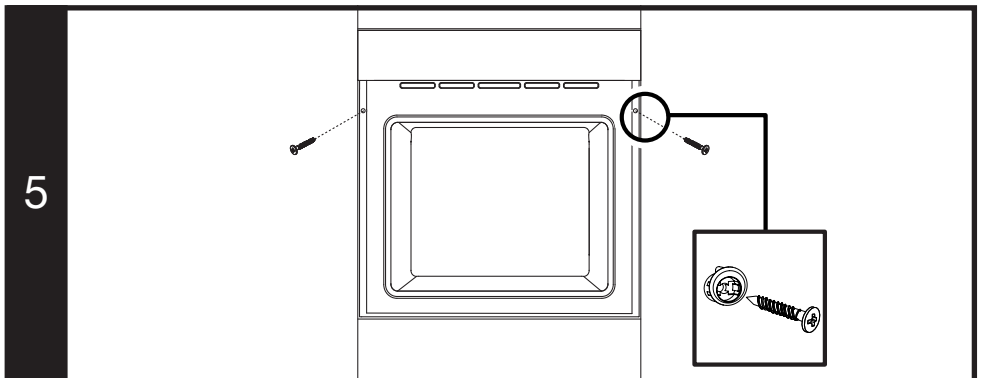
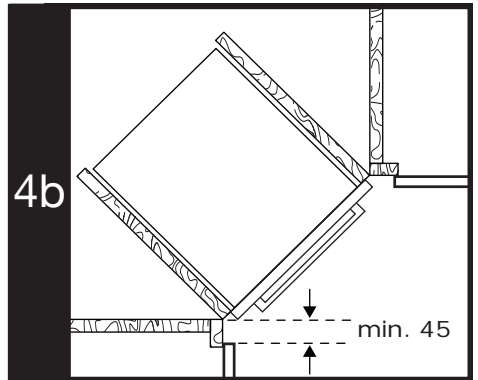
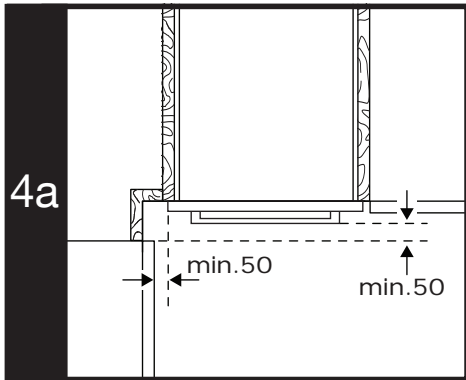
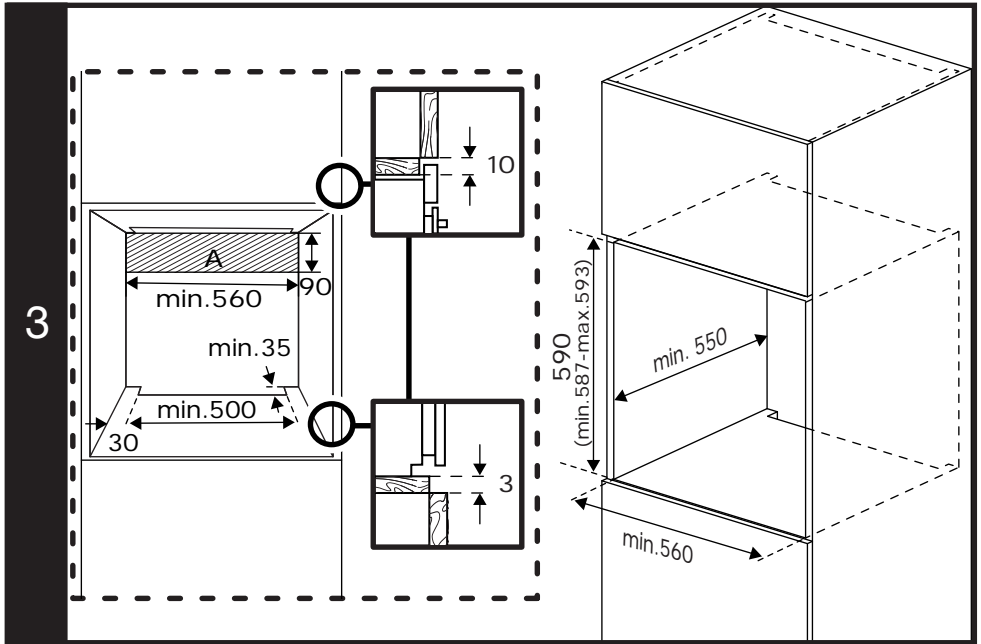


ET - Ohutusjuhised

- Toote peab paigaldama kvalifitseeritud isik vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad volitamata isikute toimingutest, mis võivad ka garantii tühistada.
- Toote asukohta ja elektripaigaldise ettevalmistamine on kliendi vastutusel.
- Toode tuleb paigaldada vastavalt kõigile kohalikele elektriseadustele.
- Enne toote paigaldamist eemaldage kõik materjalid ja dokumendid ning kontrollige visuaalselt, kas tootel on defekte. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ust ja/või käepidet ei tohi seadme töstmiseks ega teisaldamiseks kasutada. Kasutage tõsteavasid toote mõlemal küljel (joonis 1). Kandke alati kaitsekindaid transportimise ja paigaldamise ajal.







- Enne paigaldamist ühendage lahti elektriühendused paigalduskohas.
- Mööbli pinnad, kuhu ahi paigaldatakse, peavad olema kuumakindlad (minimaalselt 100 ° C).
- Enne toote paigaldamist veenduge, et mööbel oleks kinnitatud.
- Ärge paigaldage soojusisolatsiooni ribasid mööbli sisemusse, millesse ahi paigaldatakse.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Paigalduskeemidel toodud mõõtmed on millimeetrites.

Toote paigaldamine

Kui toode asetatakse leti alla: (Joonis 2)

- Köögimööbli tagumisse ossa tuleks vajaliku ventilatsiooni tagamiseks luua joonisel 2 näidatud mõõtmetega avad.
- Elektriühendus peab olema joonisel 2 näidatud piirkonnas A või väljaspool paigalduskohta.
- Kui toode tuleb asetada pliidiplaadi alla, järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendis toodud mõõtmeid.

Kui toode asetatakse kõrgkappi: (Joonis 3)

- Köögimööbli tagumisse ossa tuleks vajaliku ventilatsiooni tagamiseks luua joonisel 3 näidatud mõõtmetega avad. See ava peaks olema piki kapi kõrgust.
- Kui kõrgkappil, kuhu toode asetatakse, on olemas tagakülg, tuleb see eemaldada.
- Elektriühendus peab olema joonisel 3 näidatud piirkonnas A või väljaspool paigalduskohta.

Kui toode asetatakse nurka: (Joonis 4a-4b)

- Nurka paigaldamiseks peab pöörama tähelepanu joonistel 4a ja 4b antud mõõtmetele.

Seadme ühendamine elektritoitega

- Ühendage toode maandatud pistikupesaga/vooluvõrguga ainult "Tehnilistes kirjeldustes" äratoodud pinge ja kaitsesega. Laske kvalifitseeritud elektrikul maanduse paigaldada, kui kasutate toodet trafoga või ilma. Meie firma ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis tekivad, kui toode pole maandatud kooskõlas kohalike seadustega.

- Enne mis tahes elektripaigaldustöödega alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võite saada elektrilöögi!
- Toodet võib vooluvõrku ühendada ainult selleks valitud ja kvalifitseeritud isik. Toota garantiaeg algab alles pärast õige paigaldamist. Tootja ei vastuta volitamata isiku tegevusest tulenenud kahjude eest.
- Seade tuleb paigaldada nii, et seda saaks vooluvõrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamine peab toimuma fikseeritud elektripaigaldisse sisseehitatud lüliti abil vastavalt ehituseeskirjadele.
- Ahi tagumine külg kuumeneb selle kasutamise ajal. Veenduge, et elektriühendus ei puutuks kokku tagumise pinnaga, vastasel juhul võivad ühendused kahjustada.
- Elektrijuhe ei tohi olla puntras, kokku pandud või muljutud, ega puutuda kokku ahju kuumade pindadega. Juhtme sulamise tagajärjel võib tekkida lühis ja ahi võib süttida. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle vahetama kvalifitseeritud elektrik. Vastasel juhul tekib elektrilöögi, lühise või tulekahju oht!
- Toitejuhtme pistikule peaks pärast paigaldamist hõlpsasti juurde pääseda (kuid mitte üle pliidiplaadi).
- Juhtmete ühendamisel peate järgima riiklikke/kohalikke elektriseadusi ja kasutama ahju jaoks sobivat pistikupesava/voolujuhet ja pistikut. Kui toote toitepiirangud ületavad pistiku ja pistikupesava/vooluvõrgu praegust kandevõimet, peate toote ühendama otse fikseeritud elektripaigaldisega, kasutamata pistikut ja pistikupesava/voolujuhet.
- Veenduge, et kaitsmete nimiväärtus ühildub tootega.
- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Vooluvõrgu andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Tüübisildil nägemiseks avage esiüks.
- Teie toote toitekaabel peab vastama tabelis „Tehnilised kirjeldused“ toodud väärtustele.
- **Kui toode ühendatakse otse toiteallikaga:** Kui kõiki toiteallika poste pole võimalik lahti ühendada, tuleb ühendada lahtiühendamise seade, mille kontaktide vahelvähemalt 3 mm (sulavkaitsmed, voolulülitid, kontaktorid), ja selle lahtiühendamise seadme kõik

postid peavad asuma toote lähedal (mitte eespool) vastavalt IEE direktiividele. Selle juhise mittejärgimine võib põhjustada tööprobleeme ja muuta toote garantii kehtetuks.


- Soovitatav on täiendav kaitses rikevoolukaitselüliti abil.

Kui toodet toodetakse kaabli ja pistikuga

- Teie toode on toodetud kaabli ja pistikuga. Ühendage toote pistik maandatud pistikupesaga ja looge elektriühendus.

Kui toode on toodetud kaabliga ja ilma pistikut

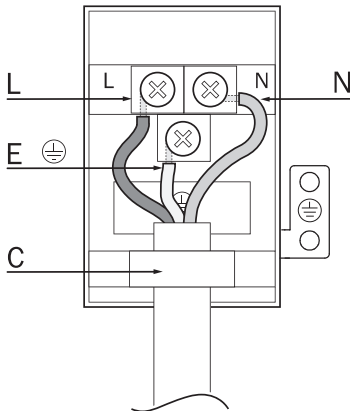
- Ühendage toote juhe toiteallikaga, nagu on määratletud allpool:


- pruun / must kaabel = L (faas)
 - sinine kaabel = N (neutraalne)
 - roheline / kollane kaabel = (E) 
- (maandus)

Kui toode on toodetud ilma kaabli ja pistikut

Tehnilises tabelis määratletud toitekaabel tuleb tootega ühendada, järgides juhiseid. Toitekaabel ei tohi ohutuse tagamiseks olla pikem kui 2 m.

- Krivikeerajaga avage klemmploki kaas.
- Pange toitekaabel läbi klemmi all oleva kaabliklemmi ja kinnitage see kaablikinnituskomponendi sisseehitatud kruviga põhikorpuse külge.
- Ühendage kaablid vastavalt lisatud skeemile.



- N = neutraalne (sinine)
- L = otsefaas (pruun / must)
- E = maandus  (roheline / kollane)
- C = kaabliklemm

- Pärast juhtmeühenduste lõpetamist sulgege klemmploki kaas.
- Ühendage toitekaabel toiteallikaga, suunates selle nii, et see ei puutuks tootega kokku ega pigistuks toote ja seina vahel.

Võimaliku tuleohtu vältimiseks!

- Kaare tekke ohtu vältimiseks veenduge, et kõik elektriühendused on kindlalt kinnitatud.
- Ärge kasutage kahjustatud kaableid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et vedelik või niiskus ei pääse elektriühenduspunkti.

Toote paigutamine ja kinnitamine (Joonis 5)

- Asetage ahi kappi kahe või enama inimese abiga.
- Kinnitage seade kaasas olevate kruvide abil mööbli külge. (Joonis 5)
- Paigaldamise lõpus kontrollige, kas kruvid on korralikult pingutatud ja toode on kindlalt kinnitatud. Kui toodet ei paigaldata vastavalt juhiste ja kruvid pole korralikult pingutatud, võib kasutamisel tekkida komistamise oht.

Viimane kontroll

- Pärast paigaldamist lülitage vooluvõrk sisse.
- Enne esmakordset kasutamist lugege kasutusjuhendit.
- Kontrollige toote funktsioone.

Toote eemaldamine

- Ühendage toode vooluvõrgust lahti.
- Keerake kinnituskruvid lahti.
- Tõstke toodet kergelt kahe või enama inimese abiga ja võtke see täielikult välja.