

# beko



BCW14500BG

## Integreeritav ahi Kasutusjuhend



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

### Lugege kõigepealt seda kasutusjuhendit! Hea klient!

Täname, et ostsite Beko toote. Loodame, et jääte selle kvaliteetse ja nüüdisaegse seadmega rahule. Enne seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi see kasutusjuhend ja kõik muud seadmega kaasas olevad dokumendid ja hoidke need alles. Kui annate seadme kellelegi teisele, andke kaasa ka see kasutusjuhend. Järgige selles juhendis toodud hoiatusi ja teavet. See kasutusjuhend kehtib mitme seadme mudeli kohta. Mudelitevahelised erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

### Sümbolite selgitus

Selles kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave ja praktilised nõuanded seadme kasutamise kohta.



Hoiatus eluohtliku või vara kahjustava olukorra eest.



Hoiatus elektrilöögi eest.



Hoiatus tulekahju eest.



Hoiatus kuumade pindade eest.

See toode on valmistatud uusimat tehnoloogiat kasutades ja keskkonnasäästlikes tingimustes.

## 1. Olulised juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna kaitseks

Selles osas on toodud ohutusnõuded, mis aitavad vältida isikuvigastuse või varalise kahju ohtu. Kui neid nõudeid ei järgita, kaotab seadme garantii kehtivuse.

### Üldised ohutusnõuded

- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on tavapärasest väiksemad või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised. Sellised isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalvel või juhendamisel. Tagage lastele järelevalve ja jälgige, et nad seadmega ei mängiks.
- Kui annate seadme kellelegi teisele, andke sellega kaasa ka see kasutusjuhend, tooteetiketid ja muud asjaomased dokumendid ja osad.
- Seadme paigaldamise ja remondi peavad alati tegema selleks volitatud klienditeeninduskeskuse töötajad. Tootja ei vastuta

kahjustuste eest, mis võivad tuleneda selleks volitamata isikute tehtud töödest. Sel juhul kaotab ka garantii kehtivuse. Enne paigaldamist lugege tähelepaneliult juhiseid.

- Ärge kasutage seadet, kui see on defektne või nähtavate kahjustustega.
- Pärast igat kasutuskorda veenduge, et seadme funktsiooninupud on välja lülitatud.

## **Elektriohutus**

- Rikkis toodet ei tohi kasutada. Laske see remontida selleks volitatud klienditeeninduskeskuse esindajal. Elektrilöögi oht!
- Ühendage seade ainult kaitsemaandatud pistikupessa / vooluvõrku, mille pinget ja kaitse vastavad osas "Tehnilised andmed" toodud väärtustele. Kui kasutate seadet koos muunduriga või ilma, laske kvalifitseeritud elektrikul teha kaitsemaandus. Meie ettevõtte ei vastuta mis tahes probleemide eest, mis tulenevad olukorrast, kus seadet kasutatakse ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske seadet nii, et valate selle veega üle või pritsite seadmele vett! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hooldustööde, puhastamise ja remontimise ajaks tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kahjustada saanud toitejuhtme peab ohu vältimiseks välja vahetama tootja, klienditeeninduskeskus või vastava väljaõppe saanud tehnik.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab vooluvõrgust täielikult lahti ühendada. Seadme vooluvõrgust eraldamiseks tuleb kasutada fikseeritud elektrivõrku

sisseehitatud lüliti, mis vastab kehtivatele eeskirjadele.

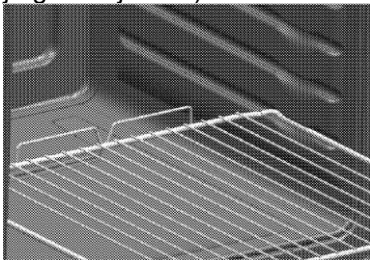
- Ahju tagaküljel läheb kasutamise ajal kuumaks. Veenduge, et elektrühendus ei puutu vastu seadme tagakülge. Vastasel juhul võib see saada kahjustada.
- Ärge jätke toitejuhet ahju ukse ega raami vahele ega tõmmake seda üle kuumade pindade. Vastasel juhul võib juhtme isoleerkiht sulada ja põhjustada lühise ja sellest tuleneva tulekahju.
- Mis tahes töid elektriseadmete ja -süsteemide juures tohivad teha vaid selleks volitatud ja kvalifitseeritud isikud.
- Mis tahes kahjustuse korral lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik pesast välja. Selleks lülitage oma majapidamise elektrivõrgu kaitse välja.
- Veenduge, et kaitse ühildub seadmega.

## **Tooteohutus**

- HOIATUS! Töötav seade ja selle juurdepääsetavad osad lähevad kuumaks. Olge ettevaatlik ja ärge puudutage kuumutuselemente. Hoidke alla 8-aastased lapsed eemal või tagage neile pidev järelevalve.
- Ärge kasutage seadet, kui teie mõtlemist või koordineerimist mõjutab alkoholi ja/või ravimite kasutamine.
- Olge ettevaatlik, kui kasutate toidu valmistamisel alkohoolseid jooke. Alkohool aurustub kõrgetel temperatuuridel ja võib põhjustada tulekahju, sest võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida.
- Ärge pange seadme lähedale kergsüttivaid esemeid, sest

seadme küljed lähevad kasutamise ajal kuumaks.

- Töötamise ajal läheb seade kuumaks. Olge ettevaatlik ja ärge puudutage seadme sees asuvaid kuumutuselemente.
  - Hoidke kõik ventilatsioonivad takistusvabad.
  - Ärge kuumutage ahjus suletud plekkpurke ega klaaspurke. Need võivad surve mõjul lõhkeda.
  - Ärge pange küpsetusplaate, nõusid ega alumiiniumfooliumi vahetult ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
  - Ärge pange alumiiniumfooliumi küpsetusplaadi põhja.
  - Ärge puhastage ukseklaasi karedate abrasiivsete puhastusvahenditega või teravate metallkaabitsatega. Nii võite klaasi kriimustada ja see võib puruneda.
  - Ärge puhastage seadet aurupuhastusseadmega. See võib põhjustada elektrilöögi.
  - Traatrest ja plaadi õigesti asetamine
- On oluline, et traatrest ja/või plaat oleksid ahjus õigesti asetatud. Lükake traatrest või plaat kahe siini vahele ja veenduge enne toidu sellele, et see on tasakaalus (vt järgnevat joonist).



Ärge kasutage seadet, kui selle klaasuks on eemaldatud või pragunenud.

- Ahju käepide ei ole käterättide kuivatuskoht. Ärge riputage sinna kuivama käterätte, pajakindaid ega

sarnaseid tekstiilist tooteid, kui kasutate grillifunktsiooni ja ahju uks on lahti.

- Kasutage nõude panemiseks kuuma ahju ja nende sealt välja võtmiseks alati kuumakindlaid pajakindaid.
- HOIATUS! Enne valgustuspirni vahetamist tuleb seade kindlasti välja lülitada. Elektrilöögi oht!
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

Nii vältite võimalikku tulekahju ohtu!

- Tagage, et kõik elektriühendused on turvalised.
- Ärge kasutage kahjustunud juhtmeid ega pikendusjuhtmeid.
- Tagage, et elektriühenduse koht on kaitsstud vedeliku ja niiskuse eest.

### **Mikrolaineahju ohutusjuhised**

- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Seadet ei tohi kasutada muudes kohtades, nagu
  - kaupluste, kontorite jms töokeskkondade kööginurgad,
  - maaeluasutused,
  - hotellid, motellid jm majutusasutused,
  - külalistemajad.
- Vähemalt 8-aastased lapsed tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja juhul, kui neile on antud juhiseid, kuidas seadet ohutult kasutada ja nad mõistavad seadme kasutamise seonduvaid ohte.
- Kombineeritud režiimis tõuseb seadme temperatuur väga kõrgeks. Seetõttu tohivad lapsed (vähemalt 8-aastased) seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Seadme väljaulatuvad osad

lähuvad seadme kasutamise ajal kuumaks ja püsivad kuumad ka mõnda aega pärast seda.

- Kontrollige mikrolaineahju kahjustuste suhtes (nagu mitte kohakuti olev või paindunud uks, kahjustunud uksetihendid ja tihenduspid, katki või lõdvdad uksehinged ja sulgurid ning mõlgid ahju sisemuses või uksele). Kahjustuste korral ärge seadet kasutage ja pöörduge selleks volitatud klienditeeninduskeskusesse.
  - Kui seadme uks või uksetihendid on kahjustada saanud, ei tohi seadet kasutada enne, kui seadme on remontinud selleks pädev isik või volitatud klienditeeninduskeskus.
  - Enne ahju kasutamist veenduge, et selle uks on korralikult kinni. Ukselukustuse ohutusmehhanism ei lase seadet sisse lülitada, kui selle uks lahti. Seadme ukse avamisel toiduvalmistamine katkestatakse. Te ei tohiks ukse lukustussüsteemi toimimisse sekkuda ega proovida seda ignoreerida. Vastasel juhul tekib mikrolaineenergiaga kokkupuutumise oht, kui seadet kasutatakse lahise uksega.
  - Ärge asetage seadme ega selle ukse ette mingeid esemeid. Ärge kasutage seadet, kui selle ust ei saa korralikult sulgeda paberkäterättide ega -salvrätikute tõttu.
  - Raadiohäired
- Asetage ahi telerist, raadiost, juhtmeta modemist, juurdepääsupunkti ja õhuantennist vähemalt 2 m kaugusele.

Vastase juhul võivad tekkida häired seadme töös.

- Ärge seadistage valmistusaega ega võimsusastet liiga suureks. Kui toit on liiga kaua ahjus, võib see kõrbema minna.
  - **Ärge kasutage mikrolaineahjus alumiiniumfooliumi ega alumiiniumist söögiriistu!** Nendest lenduvad sädemed kahjustavad seadet.
  - Ärge kasutage töötavast seadmest 3 cm raadiuses metallist esemeid.
  - Ärge pange ahju korrosiivseid kemikaale ega materjale, mis sisaldavad korrosiivset auru.
- Raadiohäire korral saab seda vähendada või kõrvaldada järgmistest meetmetest:
1. Puhastage uks ja tihend.
  2. Keerake raadio- või teleriantenn teisele poole.
  3. Paigutage seade teise kohta.
  4. Liigutage seade vastuvõtjast eemale.
  5. Ühendage seadme pistik teise pistikupeessa.
- Asetage seade teistest soojust tootvatest seadmetest eemale ning ärge kasutage seda niiskes ega auruses keskkonnas.
  - Seadme teenindus- ja remonttöid tohib teha ainult selleks pädev isik või volitatud klienditeeninduskeskus. Selliste tööde hulka kuuluvad ka seadme kaane eemaldamine (kaas kaitses kokkupuute eest mikrolaineenergiaga).
  - See seade kuulub II klassi B ISM seadmete hulka. B-klassi seadet tohib kasutada kõikides hoonetes, sealhulgas kodumajapidamised ja hooned, mis on vahetult seotud avaliku madalpinge elektrivõrguga, mis varustab kodumajapidamist

elektriga.

- Seade on mõeldud ainult toidu ja joogi soojendamiseks. Toiduainete või riiete ning soojenduspatjade, toasusside, pesukäsnade, niiskete lappide jms kuivatamine seadmes võib põhjustada vigastuse või tulekahju.
- Seade ei ole mõeldud elusolendite kuivatamiseks.
- **Ärge kasutage** tühja seadet. See võib seadet kahjustada. Seadme katsetamiseks pange sellesse veega täidetud klaas. Vesi imeb mikrolaineenergia endasse ja seade ei saa kahjustada.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid söögiriistu.

Ärge kasutage mikrolaineahjus savinõusid. Need võivad paisuda ja nõu võib möraneda.

Tulekahju ohu vähendamiseks ahjus:

- Plast- või paberpakendis olevad toiduained võivad soojendamisel süttida. Ärge jätke neid järelevalveta. Kui seadmest tuleb suitsu, lülitage seade välja või tõmmake pistik pesast välja. Hoidke seadme uks kinni, et leegid lämmatada.
- Eemaldage paber- või plastpakenditelt enne seadmesse panekut traadist kinnitused ja metallist käepidemed.
- Ärge kasutage seadme sisemust asjade hoidmiseks. Ärge jätke seadmesse pabertooteid, söögiriistu ega toitu.
- Kui kasutate seadmes materjale nagu paber, puit või plast, ärge jätke seadet järelevalveta. Paber, puit jms materjalid võivad süttida ja plast võib sulada. Ärge kasutage sellisest materjalist nõusid ventilaatoriga režiimis, grillirežiimis ja kombineeritud režiimis.

- Lutipudelite ja imikutoidupurkide sisu tuleb enne lapsele andmist segada või loksutada ja kontrollida selle temperatuuri. Nii vältite põletushaavu.
  - Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada tihedalt suletud pakendites. Need võivad lõhkeda.
  - Mikrolaineahjus soojendatud joogid võivad pakendist või anumast välja pursata. Seetõttu tuleb nende käsitlemisel olla äärmiselt ettevaatlik.
  - Mikrolaineahjus ei tohi soojendada koorega või kõvaks keedetud mune. Need võivad lõhkeda ka pärast seadmest väljavõtmist.
  - Ärge kasutage ahju gaseeritud jookide ega õhukindlates pakendites (nagu konservipurgid) olevate toitade soojendamiseks. Nii tekib ahjus surve, mis võib tekitada kahjustusi või plahvatuse, kui seadme uks avatakse.
  - Ärge kasutage mikrolaineahju vahustamata munade küpsetamiseks ega soojendamiseks. Veenduge, et olete kartulite, õunte, kastanite jms viljade koortesse enne küpsetamist augud teinud.
  - Ärge kasutage portselannõusid, millel on metallist osad (hõbedane, kuldne jne). Eemaldage toidupakenditelt kõik metallist keerdklambrid. Metallitükid seadme sees võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
  - Ärge praadige ahjus õli, sest õli temperatuuri ei saa reguleerida.
- Ärge kasutage seadet küpsetusõli või kõrge alkoholisisaldusega jookide soojendamiseks.
- Ärge paigaldage seadet kuuma ega niiskesse kohta ega tuleohtlike materjalide lähedale.

- Ärge kasutage seadme sisemust asjade hoidmiseks.
- Ärge nõjatuge seadme avatud ukse vastu ega lubage lastel selle peal kiikuda. Ahju uks paindub ja seda ei saa pärast enam korralikult sulgeda.
- Vedeliku soojendamisel pange klaasi metallist teelusikas või klaaspulk. See aitab vältida viivitust vedeliku keetmisel ja selle järsku ülevoolamist nõu liigutamisel.
- Ärge kasutage seadet juhul, kui:
  - seadme uks ei ole korralikult kinni;
  - uksehinged on kahjustunud;
  - ukse ja seadme esikülje vahelise kontaktpinnad on saanud kahjustada;
  - ukse aken on kahjustunud;
  - ahjus tekib elektriliselt ohtlik olukord, kuigi selles ei ole metallist eset.
- On väga oluline mitte valida väikese koguse toidu küpsetamisel pika valmistusaega ega eriti suurt võimsusastet, sest vastasel juhul võib seade üle kuumeneda ja toit võib kõrbema minna. Väga suure võimsusastme kasutamise korral võib leivaviil kolme minutiga kõrbema minna.
- Ärge kasutage seadet praadimiseks, sest mikrolaineahjus ei saa õli temperatuuri kontrollida.
- Hoidke ukse kontaktpinnad (sisemise osa esikülj ja uste siseküljed) puhtad, et tagada ahju nõuetekohane töö.

### **Kasutusotstarve**

- Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises. Seadme kasutamisel ärilisel eesmärgil selle garantii enam ei kehti.
- Seade on mõeldud ainult toidu

valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muul eesmärgil, näiteks ruumi soojendamiseks.

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks haagissuvilates ega sarnastes kohtades.
- Kasutage seadet sisetingimustes. Ärge kasutage seadet aias, rõdul ega muudes välitingimustes.
- Ärge kasutage seadet taldrikute soojendamiseks grilli all ega rätikute ja nõudepesulappide kuivatamiseks jne, riputades neid ukse käepideme külge. Ärge kasutage seadet ruumi kütmiseks.
- Kõik augud seadme taga olevas seinas ja seadmel all olevas põrandas tuleb kinni topvida.
- Ärge tõkestage ventileeriva õhu voolu.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahju eest, mis on tingitud seadme sobimatust või nõuetele mitte vastavast kasutamisest.
- Seadet saab kasutada mikrolaineahjana, toiduainete sulatamiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks.

### **Laste ohutus**

- HOIATUS! Seadme juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Hoidke väikelapsed eemal.
- Pakendimaterjal võib olla lastele ohtlik. Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Kõrvaldage pakematerjalid kasutuselt vastavalt kehtivatele eeskirjadele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe neile kättesaamatult.
- Kombineeritud režiimis tõuseb seadme temperatuur väga kõrgeks.

Seetõttu tohivad lapsed (vähemalt 8-aastased) seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all

- Seadme juurdepääsetavad osad lähevad seadme kasutamise ajal kuumaks ja püsivad kuumad ka mõnda aega pärast seda.
- Ärge pange seadme peale mingeid esemeid, milleni lapsed küündida võivad.
- Kui seadme uks on lahti, **ärge** asetage selle peale ühtegi rasket eset ning **ärge** lubage lastel selle peale istuda. Uks võib tagurpidi minna või selle hinged võivad saada kahjustada.

### Vana toote kasutuselt kõrvaldamine vastavalt WEEE-direktiivile ja jäätmekäitlusedirektiivile:



See seade vastab ELi WEEE-direktiivile 2012/19/EL ja on klassifitseeritud elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete sümboliga (WEEE).

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik uuesti kasutada ja mis sobivad ümbertöötlemiseks. Seetõttu ärge visake seadet pärast selle kasutusea lõppu olmeprügi hulka. Kasutuselt kõrvaldatud seade tuleb viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Uurige vastavalt kohalikul ametiasutuselt, kus on lähim kogumispunkt.

### Vastavus RoHS-direktiivile

See seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile 2011/65/EL. Seade ei sisalda selles direktiivis loetletud

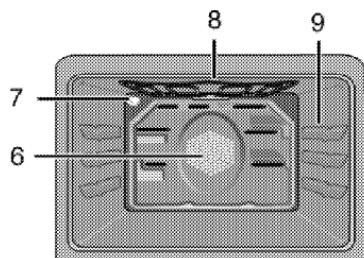
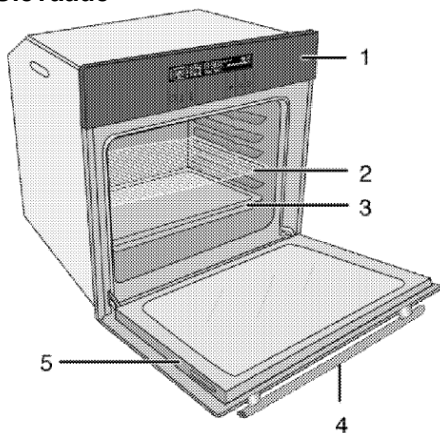
kahjulikke ega keelatud materjale.

### Teave pakendi kohta

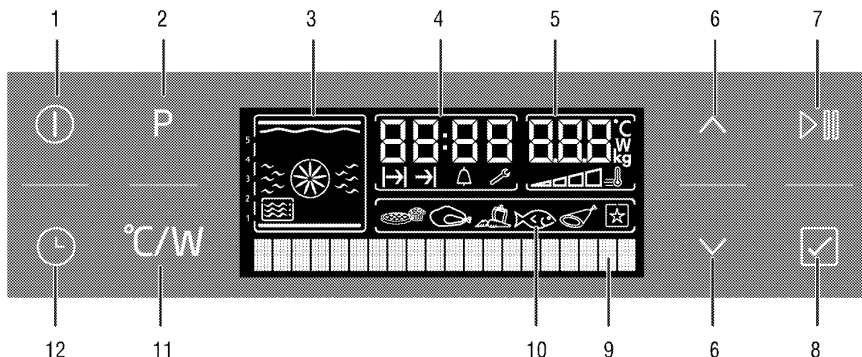
- Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnamäärustele. Ärge visake pakkematerjale olmejäätmete hulka. Viige need vastavasse kogumispunkti.

## 2. Üldine teave

### Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Traatrest
- 3 Plaat
- 4 Käepide
- 5 Uks
- 6 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
- 7 Valgustus
- 8 Ülemine kuumutuselement
- 9 Resti asendid (ahjutasandid)



- |  |  |
|--|--|
| 1 Sisse-välja lülitamise nupp  | 7 Käivitamise ja seiskamise nupp   |
| 2 Toidumenüü valimise nupp   | 8 Kinnitusnupp   |
| 3 Funktsioonide ekraan   | 9 Tekstiekraan   |
| 4 Hetke kellaaja väli  | 10 Toidu valimise ekraan   |
| 5 Temperatuuri / kaalu / mikrolainerežiimi väli  | 11 Temperatuuri / kaalu / võimsusastme / kiire soojenemise seadistuse nupp |
| 6 Temperatuuri / valmistusaja / võimsusastme suurendamise ja vähendamise ning menüüs navigeerimise nupud | 12 Kellaaja ja seadistuste nupp  |

## Pakendi sisu

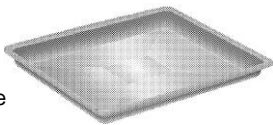


Komplekti kuuluvad tarvikud võivad sõltuvalt mudelist olla erinevad. Kõik selles kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie seadmega kaasas olla.

### 1. Kasutusjuhend

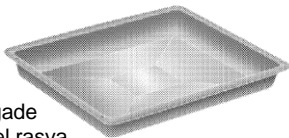
### 2. Standardplaat

Kasutatakse pagaritoodete, sügavkülmutatud toiduainete ja suurte praadide korral.



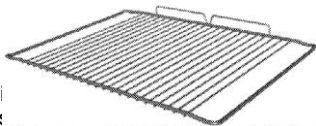
### 3. Sügav plaat

Kasutatakse pagaritoodete, suurte praadide, suure vedeliku-sisaldusega roogade korral ja grillimisel rasva kogumiseks.



### 4. Traatrest

Kasutatakse praetavate toiduainete valmistamisel ning küpsetatava või praetava toidu vormimiseks või vormimiseks soovitav ahjutasandil.



## Tehnilised andmed

### ÜLDINE TEAVE

Pinge / sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Koguvõimsus:	3,6 kW
Kaitse	Vähemalt 16 A
Juhtme tüüp / läbilõige	FI05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> või samaväärne
Toitejuhtme pikkus	Kuni 2 m
<b>AHI / GRILL</b>	
Välised mõõtmed (kõrgus / laius / sügavus)	455 mm / 594 mm / 567 mm
Paigalduse mõõtmed (kõrgus / laius / sügavus)	**450 või 460 mm / 560 mm / min 550 mm
Ahi	Mitme funktsiooniga ahi
Sisevalgustus	15/25 W
Grilli voolutarve	2,0 kW
<b>MIKROLAINEAHI</b>	
Netomaht	40 L
Mikrolainerežiimi võimsus	Kuni 900 W
Mikrolainesagedus	2465 MHz

Põhiteave: energiaetikelil toodud teave elektriahjude kohta on toodud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud kindlaks standardkoormusel ning ülalt-alkuümütuse ja ventilaatoriga (kui see on olemas) režiimis. Energiatehnikaklass on määratud kindlaks vastavalt alljärgnevatele prioriteetidele, sõltuvalt sellest, kas asjaomased funktsioonid on seadmel olemas või mitte. 1 - Toiduvalmistamine säästlikus



ventilaatoriga režiimis, 2 - Aeglane toiduvalmistamine, 3 - Kiire toiduvalmistamine, 4- Üldalt-alkuumutuse ja ventilaatoriga režiim, 5 - Üldalt-alkuumutuse režiim.



Tehnilisi andmeid võidakse ilma etteateamiseta muuta, et toote kvaliteeti parendada.



Selle kasutusjuhendi joonised on vaid illustreerivad. Tegelik toode võib olla teistsugune.



Seadme etikettidel või kaasaolevates dokumentides toodud väärtused on saavutatud laboritingimustes vastavalt kehtivatele standarditele. Need väärtused võivad sõltuvalt töö- ja keskkonningimustest olla erinevad.

### 3. Paigaldamine

Seadme peab paigaldama vastava kvalifikatsiooniga isik, järgides kehtivaid eeskirju. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad tuleneda selleks volitamata isikute tehtud töödest. Sel juhul kaotab ka garantii kehtivuse.



Seadme paigalduskoha ja elektripaigalduse ettevalmistamise eest vastutab klient.



**OHT!**  
Seade tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele elektrieeskirjadele.



**OHT!**

Enne seadme paigaldamist kontrollige seadet nähtavate kahjustuste suhtes. Kahjustuste avastamisel ärge paigaldage seadet. Kahjustunud seadme kasutamine on ohtlik.

### Enne paigaldamist

Seade on mõeldud paigaldamiseks köögimööbli sisse. Seadme ning köögiseinte ja mööbliesemete vahele tuleb jätta ohutu vahemaa. Vt joonist (väärtused on toodud mm-tes).

- Pinnad, sünteetiline laminaat ja liimained peavad olema kuumakindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid tuleb seada ühetasaseks ja fikseerida.
- Kui ahju taga on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riul.
- Seadet peab kandma vähemalt kaks inimest.



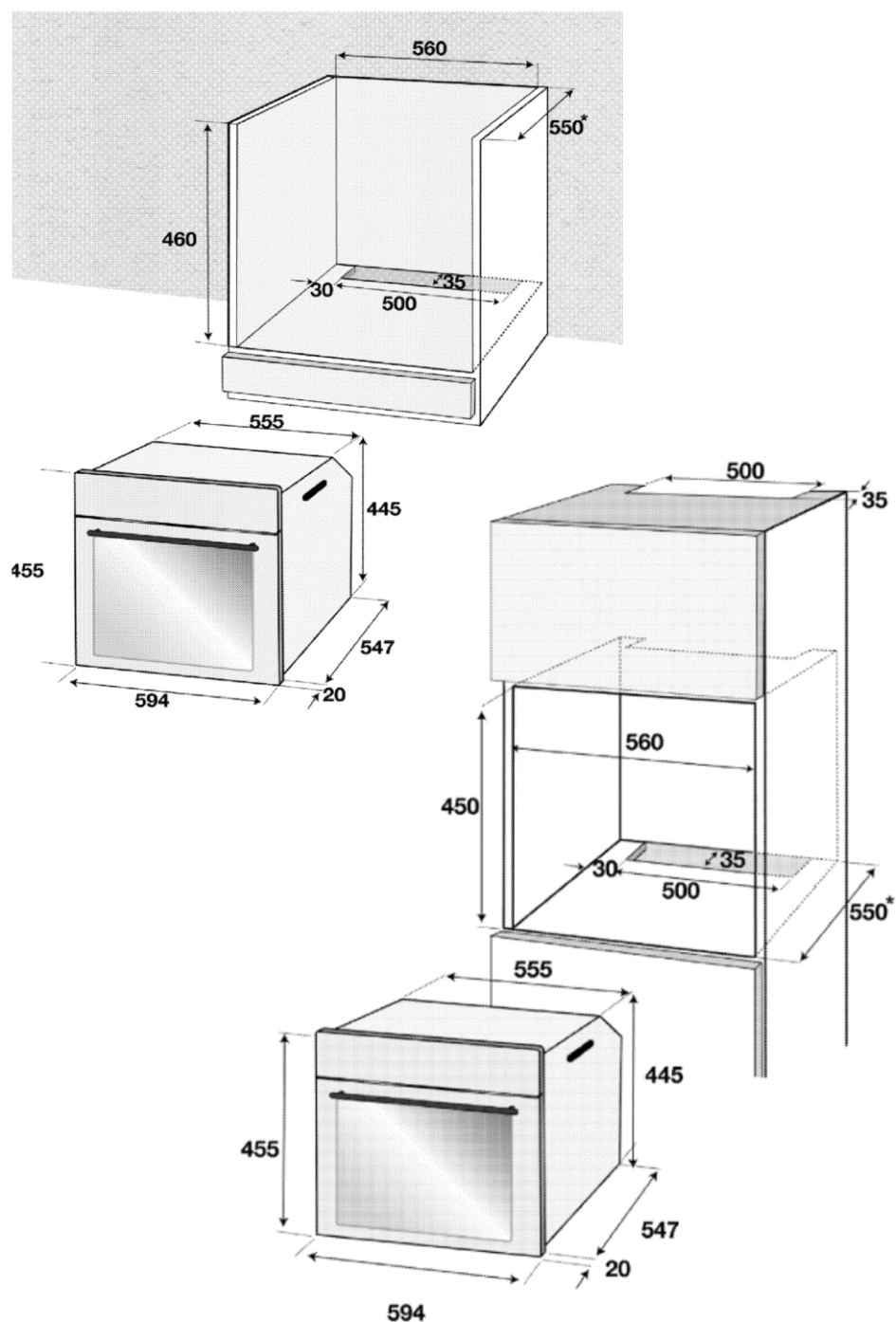
Ärge paigaldage seadet külmikute ega sügavkülmikute kõrvale. Seadme eralduv kuumus suurendab jahutusseadmete energiakulu.



Seadet ei tohi tõsta ja/või liigutada uksest ega käepidemest hoides.



Kui seadmel on traadist käepidemed, lükake käepidemed pärast seadme kohalt liigutamist tagasi külgeintesse.



\* min.

## Paigaldamine ja ühendamine

- Seadme tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

## Elektriühendus

Ühendage seade kaitsemaandatud pistikupessa / elektrialehelasse, mida kaitseb sobiva võimsusega kaitse, nagu on toodud tabelis "Tehnilised andmed". Kui kasutate seadet koos muunduriga või ilma, laske kvalifitseeritud elektrikul teha kaitsemaandus. Meie ettevõtte ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad olukorrast, kus seadet kasutatakse ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



### OHT!

Seadme tohib vooluvõrku ühendada ainult selleks volitatud ja kvalifitseeritud spetsialist. Seadme garantii kehtib vaid juhul, kui seade on õigesti paigaldatud. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad tuleneda selleks volitamata isikute tehtud remonttöödest.



### OHT!

Ärge kinnitage toitejuhet klambriga, ärge keerake seda sõlme ega kiiluge millegi vahele ning jälgige, et toitejuhe ei puutuks kokku seadme kuumade osadega. Kahjustunud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Vastasel juhul võib tekkida elektrilöögi oht, lühis või tulekahju!

- Seadme ühendused peavad vastama kehtivatele riiklikele nõuetele.
- Vooluvõrgu andmed peavad vastama seadme andmesildil toodud andmetele. Andmesildi nägemiseks avage seadme uks.
- Seadme toitejuhe peab vastama tabelis "Tehnilised väärtused" toodud andmetele.



### OHT!

Enne mis tahes elektritööde tegemist tõmmake seadme pistik pesast välja. Elektrilöögi oht!

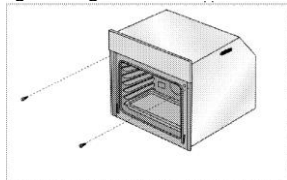


Toitejuhtme pistik peab olema pärast seadme paigaldamist hõlpsalt ligipääsetav (ärge pange toitejuhet pliidi kohale).

Ühendage toitejuhtme pistik pesa.

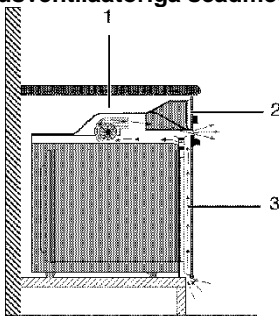
## Seadme paigaldamine

- Lükake seade köögikappi, joondage ja kinnitage, veendudes, et toitejuhe ei ole katki ega millegi vahel kinni.



Kinnitage ahi kahe kruviga, nagu on joonisel näidatud.

## Jahutusventilaatoriga seadmetele



1 Jahutusventilaator

2 Juhtpaneel

3 Uks

Sisseehitatud jahutusventilaator jahutab nii sisseehitatud köögikappi kui ka seadme esikülge.



Jahutusventilaator jätkab töötamist 120-130 minutit pärast seadme välja lülitamist.

## Lõplik kontroll

- Ühendage seadme pistik pesa ja lülitage seadme kaitse sisse.
- Kontrollige seadme funktsioone.

## Transportimine tulevikus

- Hoidke originaalpakend alles, et seadet vajadusel selles transportida. Järgige pakendil toodud juhiseid. Kui originaalpakendit alles ei ole, pakkige seade mullikillesse või paksu papi sisse ja teipige tugevasti kinni.
- Et seadme sees olevad traatrest ja plaat ei kahjustaks seadme ust, kinnitage ahju uks siseküljele voodrina papist riba. Teipige ahju uks külgseinte külge kinni.

- Ärge tõstke ega liigutage seadet uksest või käepidemest hoides.



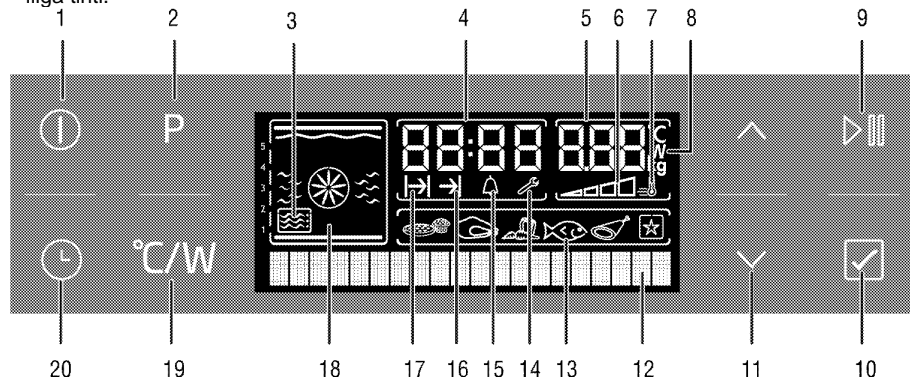
Ärge asetage midagi seadme peale ja liigutage seda püstiasendis.

## 4. Ettevalmistused

### Nõuanded energia säästmiseks

Alljärgnev teave aitab teil seadet säästlikult kasutada ja energiat säästa.

- Kasutage ahjus tumedat värvi või emailkattega nõusid, sest need kannavad soojust paremini edasi.
- Eelsoojendage seadet, kui nii on kasutusjuhendis või retseptis kirjas. Ärge avage seadme ust toidu valmistamise ajal liiga tihti.



- 1 Sisse-välja lülitamise nupp
- 2 Toidumenüü valimise nupp
- 3 Mikrolainerežiimi sümbol
- 4 Hetke kellaaja väli
- 5 Temperatuuri / kaalu / mikrolainerežiimi väli
- 6 Ahju sisetemperatuuri sümbol
- 7 Kiirenduse sümbol (kiire eelsoojendamine)
- 8 Temperatuuri / võimsusastme / kaalu sümbol
- 9 Käivitamise ja seiskamise nupp
- 10 Kinnituspupp
- 11 Temperatuuri / valmistusaja / võimsusastme suurendamise ja vähendamise ning menüüs navigeerimise nupud
- 12 Tekstiekraan
- 13 Toidu valimise ekraan
- 14 Seadistuste sümbol
- 15 Alarmi sümbol
- 16 Valmistusaja lõpu sümbol
- 17 Valmistusaja sümbol
- 18 Funktsioonide ekraan
- 19 Temperatuuri / kaalu / võimsusastme / kiire soojenemise seadistuse nupp

- Kui võimalik, valmistage ahjus korraga mitut toitu. Näiteks saab traatrestile asetada kaks nõu.
- Valmistage korraga järjest rohkem kui üks toit. Ahi on nangunii juba kuum.
- Energia säästmiseks lülitage ahi mõni minut enne valmistusaja lõppemist välja. Ärge avage selle ust.
- Sulatage külmutatud toiduained enne ahju panemist.

### Esmakordne kasutamine

#### Kuupäeva ja kellaaja seadistamine



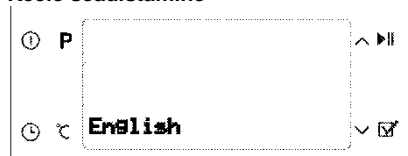
Enne ahju esimest kasutuskorda seadistage kellaage. Ahju ei saa kasutada, kui kellaage ei ole seadistatud.

#### 20 Kellaaja ja seadistuste nupp

Ühendage seadme pistik pessa ja lülitage seadme kaitse sisse.

Enne kellaaja seadistamist peate seadistama keele.

#### Keele seadistamine



Seadme esimest korda sisse lülitamisel ilmub tekstiekraanile kiri "English". Soovitud keele

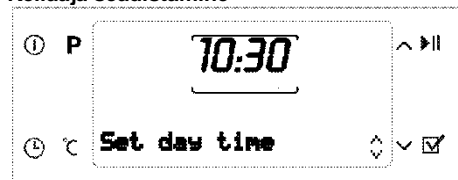
valimiseks vajutage korraks nuppu või .

Valitud keele kinnitamiseks vajutage korraks nuppu .



Keele seadistamise ekraan ilmub ainult seadme esmakordsel seadistamisel. Muutke keelt seadistuste menüüst

### Kellaaja seadistamine



Pärast kellaaja seadistamist ilmub tekstiekraanile kellaaja seadistus. Hetke kellaaja sisestamiseks vajutage korra nuppu või .



Enne ahju esimest kasutuskorda seadistage kellaage. Seadistuste sümbol põleb, kui kellaage ei ole seadistatud. Pärast kellaaja seadistamist sümbol kustub.

### Seadme esmakordne puhastamine



Mõned pesuvahendid või puhastusmaterjalid võivad seadme pealispinda kahjustada. Ärge kasutage seadme puhastamiseks tugevatoimelisi pesuvahendeid, puhastuspulbreid / -pastasid ega teravaid esemeid. Ärge puhastage ukseklaasi karedate abrasiivsete puhastusvahenditega või terava metallkaabitsaga. Nii võite klaasi kriimustada ja see võib puruneda.

1. Eemaldage pakkematerjal.
2. Pühkige seadme pealispindu niiske lapiga või pesukäsnaga ja kuivatage kuiva lapiga.

### Esmakordne kuumutamine

Kuumutage seadet 30 minutit ja lülitage seejärel välja. Nii põlevad kõik tootmisjäägid ära. **HOIATUS!**



Kuumad pinnad võivad põhjustada põletushaavu! Töötav seade võib minna kuumaks. Ärge puudutage kuumi põleteid, ahju sisemust, kuumutuselemente jms. Hoidke lapsed eemal. Kasutage nõude panemiseks kuuma ahju ja nende sealt välja võtmises alati kuumakindlaid pajakindaid.

### Elektriahi

1. Võtke kõik plaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahju uks.
3. Valige grillirežiimi kõige suurem võimsusaste.
4. Laske ahjul umbes 30 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja.

### Grillahi

1. Võtke kõik plaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahju uks.
3. Valige grillirežiimi kõige suurem võimsusaste. Vt *Grilli kasutamine*.
4. Laske grillil umbes 30 minutit töötada.
5. Lülitage grill välja. Vt *Grillikasutamine*.



Seadme esimesel kasutuskorral võib sellest mõne tunni jooksul tulla veidi suitsu või lõhna. See on täiesti tavapärane. Tagage ruumis piisav ventilatsioon. Ärge hingake suitsu sisse.

## 5. Mikrolaineahju kasutamine

### Üldine teave mikrolaineahju kasutamise kohta

Mikrolaineahjus kuumutatava vee ja muu vedeliku ülevoolamise takistamiseks:

3. Ärge kasutage suletud või kitsa kaelaga anumaid.
  4. Ärge kuumutage üle.
  5. Enne anuma asetamist mikrolaineahju segage selle sisu teelusikaga. Seejärel avage seadme uks ja segage uuesti, kuni sisu on pooleldi valmis. Ärge jätke teelusikat töötava seadme sisse.
  6. Suppide ja kastmete kuumutamisel võivad need ootamatult mullitama hakata ja üle voolata juba enne seda, kui keema lähevad. Sellise vedeliku soojendamisel ärge jätke seadet järelevalveta.
- Pärast imikutoidu või pudelipiima soojendamist raputage anumad ja veenduge enne lapsele andmist selle temperatuuri sobivuses. Enne kuumutamist võtke lutipudelilt kork ja lutt pealt.
  - Enne küpsetamist või sulatamist võtke toit plastpakendist välja. Teatud tingimustel võib olla vajalik katta toit spetsiaalse nailonkilega kinni.
  - Ärge kasutage seadet paismaisi valmistamiseks, välja arvatud juhul, kui selle pakend sobib kasutamiseks

mikrolaineahjus.

- Olge ettevaatlik vähese vedelikusisaldusega šokolaadimauustuste ja jahupõhiste toitude soojendamisel.
- Mikrolaineahjus ei tohi soojendada koorega või kõvaks keedetud mune. Need võivad lõhkeda ka pärast seadmest väljavõtmist.

### Mikrolainerežiimi eelised

- Tavalistes ahjudes läbib elektri- või gaasipliidi tekitatud kuumus toiduained väljastpoolt. Seetõttu kulub ahju sisemuse, selle osade ja sööginõude kuumutamiseks väga palju energiat.
  - Mikrolaineahjus toodetakse kuumus toidus endas ja see liigub seest väljapoole. Soojuskadu ahju siseseintes või söögiriistades (tingimusel, et need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks) praktiliselt puudub. Teiste sõnadega kuumutatakse ainult toitu.
  - Mikrolaineahjus valmib toit märgatavalt kiiremini ning toidu valmistamiseks kulub peaaegu poole või kolmandiku võrra vähem aega kui tavalises ahjus. Palju sõltub ka toiduainete tihedusest, kuumusest ja kogusest.
  - Toidu loomuliku maitse säilitamiseks küpsetage seda omas mahlas ja lisage vähe või üldse mitte maitseaineid.
  - Mikrolaineahju kasutamine säästab energiat. Kogu energia kasutatakse toiduvalmistamisel ära ja midagi ei lähe raisku.
  - Te ei pea muretsema, kui unustasite liha välja sulama võtta. Mikrolaineahjus saab sügavkülmutatud toiduained sulatada väga kiiresti, nii et saate nende valmistamist kohe alustada. Nii väheneb bakterite kasvu oht.
  - Tänu lühemale valmistusajale säilib ka toiteväärtus paremini.
  - Samuti on mikrolaineahju hõlpsam puhastada.
- Mikrolaineenergia
- Mikrolained on energia vorm, mis sarnaneb raadio- või telerilainetega. Mikrolaineahju sees on magnetronitoru, mis toodab mikrolaineenergiat. Mikrolaineenergia jaotub ahjus kõigis suundades, peegeldub külgeiselt tagasi ja läbib seega toidu ühtlaselt. Mikrolained põhjustavad toidu molekulides kiire vibreerimise. Selle vibreerimise tulemusel tekib kuumus, mis toidu soojendab.
  - Mikrolained ei lähe läbi ahju metallseinte, kuid võivad läbida materjale nagu

keraamika, klaas või paber.

### Miks toit soojeneb

Enamik toitu sisaldab vett ja veemolekulid hakkavad mikrolainete mõjul vibreerima.

Molekulide vahelisel hõõrdumisel tekib kuumus, mis tõstab toidu temperatuuri, sulatab külmutatud toiduained, küpsetab need või hoiab soojana. Selle tulemusel koguneb toidu sisse kuumus.

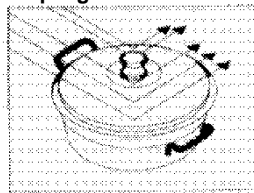
- Toitu saab valmistada väga vähese õliga või üldse ilma sellela.
- Mikrolaineahjus sulab või küpseb toit kiiremini kui tavalises ahjus.
- Vitamiinid, mineraalid ja toitained säilivad paremini.
- Samuti säilib toidu värv ja aroom.

### Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad nõud

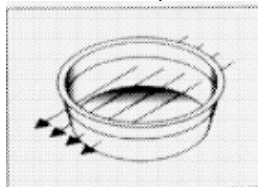
Mikrolained läbivad portselani, klaasi, pappi või plasti, kuid mitte metalli.

Seetõttu ei sobi metallist või metallist detailidega söögiriistad mikrolaineahjus kasutamiseks.

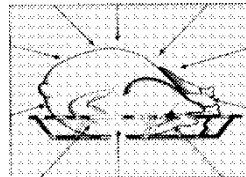
**Mikrolained peegelduvad metallilt tagasi...**



... kuid läbivad klaasi või portselani...



... ja imenduvad toidu sisse.



**ETTEVAATUST!**

Tulekahju oht!

Ärge pange mikrolaineahju metallist ega metallkaanega nõusid!



### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage tühja ega ilma aluseta ahju.  
See võib seadet kahjustada.

- Mikrolained ei läbi metalli. Mikrolained peegelduvad ahjus olevatelt metallist esemetelt tagasi, põhjustades elektriliselt ohtliku olukorda. Enamik kuumakindlaid mittemetallist nõusid sobib mikrolaineahjus kasutamiseks. Mõned nõu võivad aga sisaldada materjali, mis ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks. Selle, kas nõu sobib mikrolaineahjus kasutamiseks või mitte, saate kindlaks teha lihtsa katsega.
- Pange katsetatav nõu tühjana seadmesse ja pange selle kõrvale teine, veega täidetud nõu.
- Lülitage seade suurel võimsusel üheks minutiks sisse. Kui vesi läheb kuumaks ja katsetatav nõu jääb külmaks, sobib see mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Kui aga vesi jääb külmaks ja katsetatav nõu läheb kuumaks, siis imendusid mikrolained sellesse nõusse ja seetõttu ei sobi see mikrolaineahjus kasutamiseks.

#### Klaasnõud

- Ärge kasutage väga õhukesest klaasist või kristallist nõusid. Kuumakindlad klaasnõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage mikrolaineahjus hapraid klaasnõusid (nagu vee- või veiniklaasid), mis võivad nende sisu kuumenemisel puruneda.

#### Plastnõud

- Ärge kasutage pikema valmistusaja korral mikrolainerežiimis plastist või melamiinist potte ja nõusid. Sama kehtib ka sügavkülmutatud toiduainete hoiukottide kohta. Väga kuum toit põhjustab varem või hiljem plastanumate sulamise ja moonustumise. Kasutage selliseid nõusid mikrolaineahjus ainult lühiajaliselt.

#### Küpsetuskotid

- Küpsetuskotte tohib mikrolaineahjus kasutada juhul, kui need on selleks mõeldud. Tehke küpsetuskotti kindlasti mõned augud, et kotis tekkiv aur pääseks välja. Ärge kasutage mikrolaineahjus tavalisi kilekotte, sest need sulavad ja lagunevad.

#### Paber

- Ärge kasutage pikemaajalisel toiduvalmistamisel mingit paberit. Paber läheb põlema. Pabernõud sobivad kasutamiseks vaid õliste ja kuivade toiduainete korral, mida on vaja lühiajalisel küpsetada.

Ärge kasutage ümbertöödeldud paberit.

Selline paber võib sisaldada fragmente, mis põhjustavad elektriliselt ohtliku olukorra.

#### Pudust ja vitstest anumad

- Mikrolained kuivatavad puitu ja see tõmbub kokku, seega ei tohiks kasutada suuri puidust anumaid.

#### Portselannõud

- Portselanist nõud sobivad üldjuhul mikrolaineahjus kasutamiseks, kuid kindluse mõttes tuleks neid katsetada.

#### Metallnõud

- Metallnõud peegeldavad mikrolained toidust eemale. Seetõttu ei sobi need mikrolaineahjus kasutamiseks.



### OHT!

Teatud nõud, mis sisaldavad palju rauda või tina, ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks. Katsetage kindlasti eelnevalt nõude sobivust mikrolainerežiimile.

Nõu	Mikrolaine-režiim	Grilli-režiim	Konvekt-sioonõhuga režiim	Kombi-neeritud režiim
Kuumakindel klaas	Jah	Jah	Jah	Jah
Mittekuumakindel klaas	Ei	Ei	Ei	Ei
Kuumakindel Keraamiline nõu	Jah	Jah	Jah	Jah
Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv plastalus	Jah	Ei	Ei	Ei
Köögipaber	Jah	Ei	Ei	Ei
Metallkandik	Jah*	Jah	Jah	Jah*
Metallrest	Ei	Jah	Jah	Ei
Alumiiniumfoolium & fooliumanumad	Ei	Jah	Jah	Ei

\* Kasutage ainult ahjuga kaasas olevat metallalust.

## Toidu paigutamine

- Optimaalsete tulemuste saamiseks paigutage toit nõus ühtlaselt. Seda meetodit saab rahuldavate tulemuste saamiseks rakendada mitmel viisil.
- Saate küpsetada mitu ühesugust toidutükki (nt kartulid). Need küpsevad paremini, kui asetate toidutükid ahjus ühtlase ringina. Ärge pange toiduaineid üksteise peale.
- Et mikrolaineenergia toimib võimsamalt toidu välimistes kihtides, siis asetage erineva kuju ja paksusega tükide küpsetamise korral paksud tükid aluse keskele. Nii valmivad need esimesena.
- Asetage kala ja muud mittelamedad toiduained nii, et nende sabad on aluse serva poole.
- Väga õhukesed kumerad lihatükid võib asetada üksteise peale. Paksemad tükid (nagu vorstid ja lihahõigud) tuleb asetada üksteise kõrvale.
- Soojendage kastmeid eraldi nõus. Selleks sobivad paremini kitsad ja sügavad kui laiad ja madalad nõud.

Ärge täitke kastmete või supptide soojendamisel nõusid rohkem kui 2/3 võrra.

- Terve kala küpsetamisel torgake sellesse augud, et kala nahk lõhki ei läheks.
- Toidukile, kottide või küpsetuspaberi kasutamise korral torgake sellesse auk või jätke väike ava, et aur välja pääseks.
- Väiksemad toidutükid küpsevad kiiremini kui suuremad tükid ja ühtlase kujuga tükid küpsevad kiiremini kui ebaühtlased tükid. Parimate tulemuste saamiseks lõigake toiduained võrdse suurusega tükkideks.

### Toidu kõrgus

- Üsna paksu toidu korral (tavaliselt praed) küpseb alumine osa kiiremini. See tähendab, et mõnikord on vaja sellised tükke mitu korda ümber pöörata.
- Paksud või tihedad tükid võib asetada kõrgemale, nii et mikrolained kuumutavad need altpoolt ja keskel.

## Nõuanded toidu valmistamiseks

Mikrolainerežiimi tööaega mõjutavad tegurid:

- Mikrolainerežiimi tööaeg sõltub paljudest teguritest. Retseptis kasutatud koostisainete temperatuur võib vajaliku tööaega palju mõjutada. Seega kulub jääkülma või, piima ja munadega valmistatud koogi küpsetamiseks kauem aega kui sellise koogi küpsetamiseks, mille koostisained on toatemperatuuril.

- Eelkõige leiva, kookide ja koorekastmete korral on teatud retsepte kasutades soovitatav toit enne ahjust välja võtta, kui see on täielikult valmis. Sellised toidud küpsevad ahjust välja võttes edasi, sest kuumus levib välimisest kihist sissepoole.
- Kui jätate sellise toidu kuni küpsemise lõpuni ahju, on oht, et välimine kiht läheb kõrbema. Aja jooksul õpite paremini hindama, kui kaua toitu on vaja küpsetada ja kui kaua toit peab seisma.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Töötav mikrolaineahi tõstetakse automaatselt ülespoole, ni et saate selles oleva toidu valmimist jälgida.

### Sulatamine:

- Sulatusaeg võib sõltuvalt pakendi kujust olla erinev. Madalad kandilised pakendid sulavad kiiremini kui sügavad anumad.
- Eraldage toiduainetükid üksteisest, enne kui need sulama hakkavad. Nii sulavad need paremini.
- Mida rohkem toitu valmistate, seda kauem aega selleks kulub. Kaks korda rohkem toidu valmistamises kulub ka kaks korda kauem aega. Kui ühe kartuli küpsetamiseks kulub neli minutit, siis kahe kartuli küpsetamiseks kulub keskmiselt seitse minutit.
- Seade toodab olenemata sellesse asetatava toidu hulgast alati sarnase koguse mikrolaineenergiat. See tähendab, et mida rohkem toiduaineid ahju panete, seda kauem aega nende valmistamiseks kulub.

### Vedelikusisaldus

- Toidu vedelikusisaldus mõjutab valmistusaega, sest mikrolained on niiskustundlikud. Loodusliku vedelikusisaldusega toiduained (nagu köögiviljad, kala ja linnuliha) küpsevad kiiresti ja kergelt. Kuivade toiduainete (nagu riis ja kaunviljad) valmistamisel on soovitatav lisada vett.
- Pidage meeles, et niiskus kaob mikrolaineahjus küpsetamisel. Seega tuleb kuivade toitude (nagu teatud köögiviljad) valmistamisel neid esmalt veega niisutada või kinni katta, et niiskus säiliks.
- Väga väikese veesisaldusega toiduainete (leiva sulatamine, paismaisi valmistamine) valmistamisel toimub aurustumine kiiresti. Sellisel juhul töötab ahi nii, nagu oleks see tühi, ja toit võib kõrbeda. Seade või söögiriistad võivad saada kahjustada. Seetõttu veenduge, et olete seadistanud õige valmistusaja ja ärge jätke töötavat seadet kunagi järelevalveta.



## Aur

- Toidus olev niiskus võib mõnikord põhjustada auru tekke töötavas ahjus. See on tavapärane.

## Suhkur

- Väga suure suhkruisaldusega toitude (nagu puding ja tort) valmistamisel järgige retseptiraamatus toodud juhiseid.

Soovitatud valmistusaja ületamisel võib toit kõrbema minna või seadet kahjustada.

## Toidu tihedus

- Kergete poorsete toitude (nagu leib ja koogid) valmistamiseks kulub vähem aega kui raskete tihedate toitude korral (nagu praed ja hautised). Olge poorsete toitude küpsetamisel mikrolaineahjus ettevaatlik, sest neil ei ole kõva kuiva pealispinda.

## Kondid ja rasvasisaldus

- Kondid juhvivad soojust ja rasv küpseb kiiremini kui liha. Kondiga või rasvaste lihatükkide küpsetamisel veenduge, et need on ühtlaselt küpsenud ega ole üle küpsenud.

## Toidu värv

- Liha või linnuliha, mida on vähemalt 15 minutit küpsetatud, pruunistub õrnalt omas rasvas. Kiiresti küpsevate toitude isuäratavama ja täiuslikuma maitse andmiseks võite selle katta *barbecue*- või sojakastmega. Kui kasutate sellist kastet vaid veidi, ei mõjuta see oluliselt toidu maitset.

## Toidu sisemise surve vähendamine

- Paljud toiduained on kaetud naha või koorega. Selliste toiduainete sisse koguneb küpsetamisel aur, mis võib põhjustada lõhkimineku. Selle vältimiseks tuleb nahk või koor kahvli või noaga katki torgata. Seda tuleks teha kartulite, kanamaksa, merikarpide, munakollaste, vorstide ja teatud tüüpi puu- ja köögiviljaga.

## Toiduainete ümber keeramine ja segamine küpsetamise ajal

- Mikrolainerežiimis küpsetades on oluline toitu segada. Tavalises ahjus toitu valmistades segatakse seda segunemiseks. Mikrolainerežiimis on aga vaja toitu segada selleks, et kuumus ühtlaselt jaotuks. Segage alati väljapoolt keskosa suunas, sest välimine külg soojeneb enne keskosa.
- Suurte ja pikemate toidutükkide (nagu lihapraed ja terve kana) korral peaksite neid ümber keerama, et tagada üla- ja allosa võrdne küpsemine.
- On oluline toitu valmistamise ajal ümber

keerata või segada, et tagada kõigi külgede või komponentide samaväärne küpsemine.

## Erinevad valmistusajad

- Algueses katsetage alati väiksema võimaliku valmistusajaga ja kontrollige, kas toit on valmis. Selles kasutusjuhendis toodud valmistusajad on vaid ligikaudsed väärtused. Valmistusajad võivad varieeruda sõltuvalt toidu ja anumate mõõtmetest ja tüübist.

## Seisuaeg

- Pärast ahjust välja võtmist laske toidul veidi seista. Sulatamisel, küpsetamisel ja soojendamisel annab toidu mõneks aja seisma jätmine oluliselt parema tulemuse, sest nii jaotub kuumus toidus ühtlaselt.

Mikrolaineahjus küpseb toit edasi ka siis, kui ahi on välja lülitatud. Seisuajal tõuseb toidu temperatuur vahemikus 3 °C ja 8 °C. See toimub mitte mikrolaineahju, vaid toidus endas leiduva kuumuse mõjul. Seisuaeg võib varieeruda sõltuvalt toidu tüübist. Mõnikord on see sama lühike aeg, kui kulub toidu ahjust välja võtmiseks ja serverimiseks. Suuremate toidutükkide korral võib see ajavahemik pikeneda 10 minuti peale.

- Enne küpsetamist või sulatamist võtke toit plastpakendist välja. Teatud tingimustel võib olla vajalik katta toit spetsiaalse nailonkilega kinni.

- Eriti soovitatav on võtta liha, kana, leib, koogid ja koorekaste ahjust välja enne, kui need on täiesti valmis ja lasta neil lõplikuks küpsemiseks veidi seista.

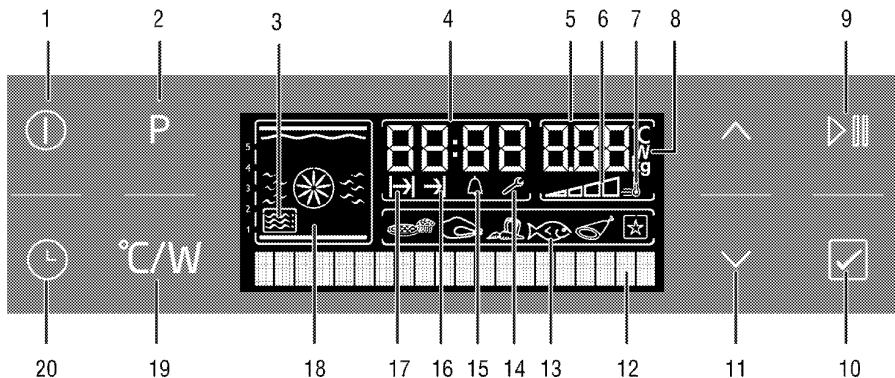
Enne ahju kasutamist tuleb seadistada kellaaeg.

Ahju ei saa kasutada, kui kellaaeg ei ole seadistatud.



Mikrolaineahi töötab kolmel erineval põhimõttel: ainult mikrolaineenergia, ainult ahjufunktsioon ja kombineeritud režiimid.

Töörežiim	Kirjeldus
Mikrolaine-režiim	Kui seade töötab ainult mikrolainerežiimis, tekitab see kuumuse vahetult toidu sees. Mikrolainerežiimi saab kasutada toidu või joogi soojendamiseks, sulatamiseks või küpsetamiseks. Mikrolainerežiimis toitu küpsetatakse, mitte ei praeta.
Ahju-funktsioon	Toit valmib vaid ahju kuumutuselementide mõjul. Ahju saab kasutada mis tahes küpsetamiseks ja ka sulatamiseks. Ahjufunktsioonis toitu nii küpsetatakse kui ka praetakse.
Kombineeritud režiimid	Kombineeritud režiimis töötavad nii ahju kuumutuselementid kui ka mikrolaineenergia tootmine. Kombineeritud režiimis valmis toit kiiremini.

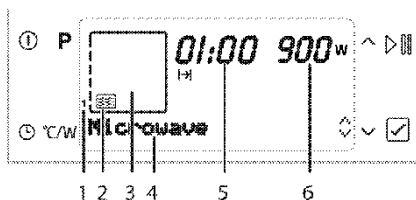


- 1 Sisse-välja lülitamise nupp
- 2 Toidumenüü valimise nupp
- 3 Mikrolainerežiimi sümbol
- 4 Hetke kellaaja väli
- 5 Temperatuuri / kaalu / mikrolainerežiimi väli
- 6 Ahju sisetemperatuuri sümbol
- 7 Kiirenduse sümbol (kiire eelsoojendamine)
- 8 Temperatuuri / võimsusastme / kaalu sümbol
- 9 Käivitamise ja seiskamise nupp
- 10 Kinnituspupp
- 11 Temperatuuri / valmistusaja / võimsusastme suurendamise ja vähendamise ning menüüs navigeerimise nupud
- 12 Tekstiekraan
- 13 Toidu valimise ekraan
- 14 Seadistuste sümbol
- 15 Alarmi sümbol
- 16 Valmistusaja lõpu sümbol
- 17 Valmistusaja sümbol
- 18 Funktsioonide ekraan
- 19 Temperatuuri / kaalu / võimsusastme / kiire soojenemise seadistuse nupp
- 20 Kellaaja ja seadistuste nupp

Pärast sisse lülitamist ja hetke kellaaja seadistamist läheb seade seisuja ekraanile tagasi. Ekraanil kuvatakse vaid kellaage. Kui ekraan on selles olekus, saab kasutada ainult nuppe ① ja ②. Kõiki tegevusi saab teha seadistuste menüüs. Vt *Seadistuste menüü*, lk 46.

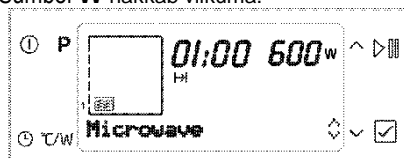
### Kasutamine mikrolainerežiimis





1. Vajutage ahju sisse lülitamiseks nuppu ①.
2. Ahju sisselülitamisel kuvatakse esialgne ekraanikuva.






- 1 Resti asendid (ahjutasandid)
  - 2 Mikrolainerežiimi sümbol
  - 3 Funktsioonide ekraan
  - 4 Tekstiekraan
  - 5 Valmistusaja väli: näitab seadistatud valmistusajaga.
  - 6 Mikrolainerežiimi võimsuse / temperatuuri / kaalu väli
- See ekraan hõlmab mikrolainerežiimi koos võimsusastmega, soovitatud resti asendit (ahju tasandit) ja valmistusajaga.
3. Kui soovite mikrolainerežiimi võimsust muuta, puudutage selle ekraanile jõudes nuppu °C/W.

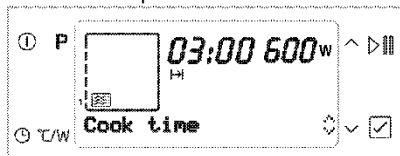
Sümbol **W** hakkab vilkuma.




4. Puudutage nuppu , kuni võimsusastme väljale ilmub soovitud võimsusaste. Puudutage nuppu , et seadistada võimsusaste, kui soovitud väärtus ilmub ekraanile.
5. Valmistusaja nägemiseks puudutage üks kord nuppu , et kerida tekstiekraanil edasi valmistusaja peale. Sümbol  hakkab vilkuma.


6. Puudutage nuppu , et valida soovitud valmistusaeg, ja kinnitage



seadistus nupuga . Pärast valmistusaja seadistamist ilmub ekraanile püsivalt .



7. Kui valmistusaja ja võimsusastme väärtused on sobivad, puudutage alustamiseks nuppu . Toiduvalmistamine algab ja ekraanile ilmub kiri "Cooking" (toitu valmistatakse).






 Kui avate toiduvalmistamise ajal seadme ukse, ilmub ekraanile kiri "Paused" (paus) ja mikrolainerežiim tühistatakse.

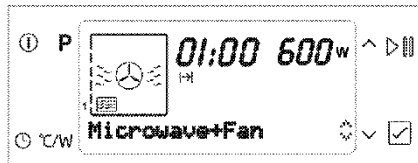
 Seadme ukse avamisel toiduvalmistamine lõpeb. Kui soovite seda pärast ahju ukse sulgemist jätkata, peate uuesti puudutama nuppu .


Seade töötab seadistatud võimsusastmel kuni teie valitud valmistusaja lõpuni. Ahjuvalgustus põleb kogu aeg.

8. Pärast valmistamise lõppemist ilmub ekraanile kiri "Good appetite" (head isu) ja kõlab alarmisignaali.
9. Alarmisignaali katkestamiseks puudutage mis tahes nuppu.

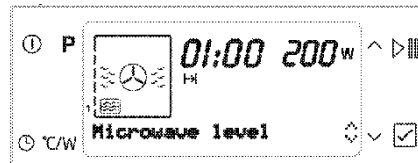
### Kasutamine kombineeritud režiimis

1. Vajutage ahju sisse lülitamiseks nuppu .
2. Soovitud kombineeritud režiimi valimiseks puudutage nuppu  või .





3. Kui soovite mikrolainerežiimi võimsust muuta, puudutage selle ekraanile jõudes nuppu  °C/W.

Sümbol W hakkab vilkuma.

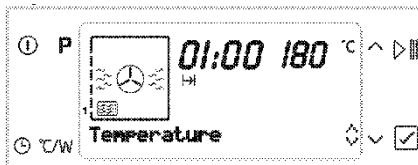


4. Puudutage nuppu , kuni võimsusastme väljale ilmub soovitud


võimsusaste. Puudutage nuppu , et seadistada võimsusaste, kui soovitud väärtus ilmub ekraanile.



5. Kui soovite kombineeritud režiimis temperatuuri muuta, puudutage temperatuuri seadistamise ekraanile jõudes kaks korda nuppu  °C/W.




Sümbol C hakkab vilkuma.

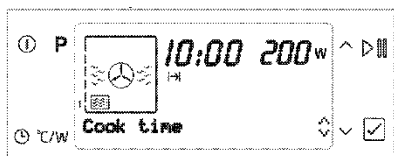



6. Puudutage nuppu , kuni temperatuuriväljale ilmub soovitud

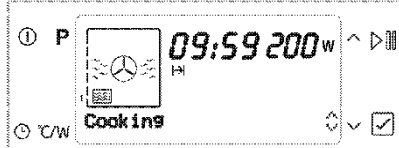
temperatuur. Puudutage nuppu , et seadistada temperatuur, kui soovitud väärtus ilmub ekraanile.


7. Valmistusaja nägemiseks puudutage üks kord nuppu , et kerida tekstiekraanil edasi valmistusaja peale. Sümbol  hakkab vilkuma.

8. Puudutage nuppu , et valida soovitud valmistusaeg, ja kinnitage seadistus nupuga . Pärast valmistusaja seadistamist ilmub ekraanile püsivana .





9. Kui valmistusaja, võimsusastme ja temperatuuri väärtused on sobivad, puudutage alustamiseks nuppu . Toiduvalmistamine algab ja ekraanile ilmub kiri **"Cooking"** (toitu valmistatakse).




 Kui avate toiduvalmistamise ajal seadme ukse, ilmub ekraanile kiri "Paused" (paus) ja mikrolainerežiim tühistatakse.


Ah soojeneb eelseadistatud temperatuurile ja hoiab seda temperatuuri kuni valitud valmistusaja lõpuni. Samal ajal jätkab seade töötamist seadistatud mikrolainerežiimi võimsusel. Ahjuvalgustus põleb toiduvalmistamise ajal.

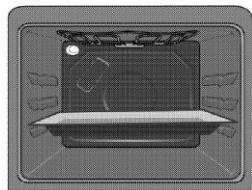
 Mikrolainerežiimi võimsust ja valmistusaega saab seadme töötamise ajal muuta.

 Seadme kell kuvab valmistusaja minutites ja sekundites.


 Ainult mikrolainerežiimi kasutades või kombineeritud režiimi kasutamisel madalatel temperatuuridel võib toidu lõhn pärast selle välja võtmist seadmesse alles jääda, sest seade on küpsetamise ajal külm. Sel juhul lülitage seade 20 minutiks tööle ventilaatoriga režiimis temperatuuril 230 °C.


## Elektriahju välja lülitamine


Puudutage ahju välja lülitamiseks nuppu .




Ahju esimene tasand on kõige alumine tasand. **Kasutage mikrolainerežiimis ainult esimest tasandit.**

 Ohutuse tagamiseks saab maksimaalsel võimsustasemel valmistusaja seadistada kuni 12 minutiks. Teistel võimsustasemetel võib see valmistusaeg olla kuni 90 minutit.


 Mis tahes seadistuse tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid.


 Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Peate selle uuesti käivitama.

 Hetke kellaaega ei saa seadistada, kui seade töötab mis tahes funktsiooniga või on tehtud poolautomaatne või täisautomaatne programmeerimine.

## Mikrolaineahju töörežiimid

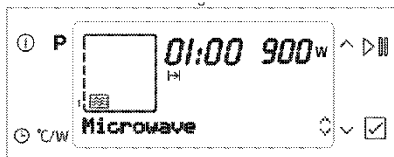
Siintoodud töörežiimide järjekord võib sõltuvalt seadme mudelist olla teistsugune.

 Mitmel tasandil toiduvalmistamine ei ole võimalik mikrolainerežiimis ja kombineeritud režiimis. Nendes režiimides saab küpsetada vaid ühel tasandil.

 Ainult mikrolainerežiimis ahi ei soojene. Soojeneb ainult ahjus olev toit.

## Mikrolainerežiim

Toodetakse ainult mikrolaineenergiat. Sobib toidu ja joogi soojendamiseks ja toidu valmistamiseks. Toit valmib ilma praadimata.



## Mikrolainerežiim + ventilaatoriga kuumutuse režiim

Lisaks mikrolaineenergiale töötab ka seadme tagumisele kuumutuselement. Ventilaator jaotab tagumise kuumutuselemendi toodetava kuuma õhu ahjus ühtlaselt. Toit valmib kiiresti. time and roast at the same time.



## Mikrolainerežiim + täisgrillirežiim

Toodetakse mikrolaineenergiat ja töötab ka ahju laes asuv grill. See režiim sobib suure koguse liha grillimiseks.



## Mikrolainerežiim + täisgrillirežiim + ventilaator

Ventilaator ajab mikrolaineenergia ja grilli kuumutatud õhu väga kiiresti ahjus laiali. See režiim sobib suure koguse liha grillimiseks.



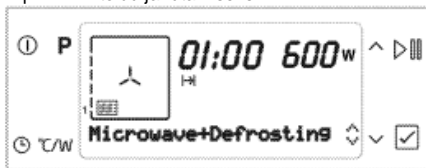
## Valmistusaegade tabel

**i** Tabelis toodud valmistusajad on mõeldud vaid suuniseks. Valmistusajad võivad varieeruda sõltuvalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja isiklikest maitse-eelistustest.

- Asetage suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õigele tasandile grilli kuumutuselemendi alla.
- Seadistage temperatuur maksimumtasemele.
- Poole valmistusaja peal pöörake toit ümber.

## Mikrolainerežiim + sulatamine

Toodetakse ainult mikrolaineenergiat ja töötab seadme tagaseinas asuv ventilaator. See režiim sobib sügavkülmutatud teralise toidu aeglaselt sulatamiseks toatemperatuuril ja küpsetatud toidu jahutamiseks.



## Funktsioonide tabel

Funktsioonide tabelis on toodud funktsioonid, mida saab kasutada mikrolainerežiimis ja kombineeritud režiimis ning nende vastavad maksimum- ja miinimumtemperatuurid.

**i** Mikrolainerežiimi võimsuse väärtused (vattides) on 100, 200, 300, 600 ja 900 W.

Funktsioon	Võimsusvahemik (W)	Temperatuurivahemik (°C)
Mikrolainerežiim	1100-900	
Mikrolainerežiim + ventilaatoriga kuumutuse režiim	100-600	40-230
Mikrolainerežiim + grillirežiim	f 100-600	50-280
Mikrolainerežiim + täisgrillirežiim + ventilaator	100-600	50-280
Mikrolainerežiimis + sulatamine	1100-600	

**i** Ahju esimene tasand on kõige alumine tasand. Kasutage mikrolainerežiimis ainult esimest tasandit.

Toit	Valmistusrežiim	Kaal (g)	Temperatuur (°C)	Mikrolaine-režiimi võimsus (W)	Valmistusaeg (ligikaudne, minutid)
Kanabaguette	Mikrolainerežiim + ventilaator	1000	210	600	25
Terve kana	Mikrolainerežiim + ventilaator	1500	15 min 230 °C, siis 200 °C	600	35
Sügavkülmutatud pitsa	Mikrolainerežiim + ventilaator	450	230	200	8
Kondiga kalkunikints	Mikrolainerežiim + grillirežiim + ventilaator	1000	230	300	30
Toored suured kartulid	Mikrolainerežiim + ventilaator	1000	180	600	25
Kartulivorm *	Mikrolainerežiim + ventilaator	1250	180	600	25
Pikkpoiss	Mikrolainerežiim + ventilaator	1 BOO	5 min 230 °C, siis 170 °C	300	20
Terve kala	Mikrolainerežiim + grillirežiim + ventilaator	1000	250	600	10
Paneeritud kalapulgad	Mikrolainerežiim + ventilaator	600	230	300	12
Tomati-kartulivareenikud	Mikrolainerežiim + ventilaator	1500	210	200	35
Lihaga kikerhersed	Mikrolainerežiim	400		600	r
Pilaff	Mikrolainerežiim	400		600 l 4	

Enne kombineeritud režiimi kasutamist eelsoojendage ahi. Eelsoojendamisel tuleks kasutada ahju töörežiime. \* Juust on soovitatav lisada viimase 5 minuti jooksul.

#### Sulatamine

Toit	Kaal (g)	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Sulatusaeg (min) (ligikaudne)	Ooteaeg (minutid)	Nõuanded
Punane liha	250	200		0	Keerake poole valmistusaja peal ümber.
	500	200	12	10	Keerake poole valmistusaja peal ümber.
Hakkliha	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Keerake poole valmistusaja peal ümber.
Terve kana	1500	200	25	10	Keerake poole valmistusaja peal ümber.
Kanakoivad	750	300	7	10	
Kanabaguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Terve kala	250	200	7	5	Keerake poole valmistusaja peal ümber.
	500	200	10	5	Keerake poole valmistusaja peal ümber.
Vorstike	300	200	5	5	

## Valmistoitude funktsioonid

### Valmistoitude funktsioonide valimine

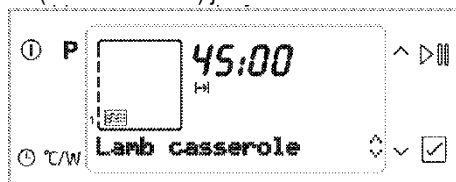
Valmistoitude menüü hõlmab programme, mille on teie jaoks spetsiaalselt ette valmistanud professionaalsed kokad ja mis on salvestatud seadme juhtseadme mälu. Valmistoitude funktsioonide valimiseks:

1. Vajutage ahju sisse lülitamiseks nuppu



Ahju sisselülitamisel kuvatakse esialgne ekraanikuva.

2. Mikrolainerežiimi valmistoitude funktsiooni ekraani valimises puudutage kaks korda nuppu P. Selles sammus ilmub ekraanile kiri **"Lamb casserole"** (lambalihahautis) ja sümbol



3. Soovitud toidu valimiseks puudutage nuppu
4. Toiduvalmistamise alustamiseks puudutage nuppu



Puudutage nuppu , et alustada eelsoojendamist mitte vajavate toitude küpsetamist.

5. Kui valitud toidu korral on ahju vaja eelsoojendada, ilmub ekraanile kiri **"Preheating"** (eelsoojendus).
6. Eelsoojenemise lõppedes ilmub ekraanile kiri **"Place the tray"** (asetage plaat ahju) ja kõlab alarmisignaal. Sama juhtub ka siis, kui vajutate nuppu , et alustada eelsoojendamist mitte vajavate toitude küpsetamist.
7. Pange toit ahju ja sulgege ahju uks. Toiduvalmistamine algab ja ekraanile ilmub kiri **"Cooking"** (toitu valmistatakse).
8. Pärast toiduvalmistamise lõppemist ilmub ekraanile kiri **"Good appetite"** (head isu) ja kõlab alarmisignaal.



Alarmisignaali vaigistamiseks vajutage mis tahes nuppu.

Toitude menüüs navigeerides ekraanile ilmuv käsk "Back" (tagasi) võimaldab teil ülemisse menüüsse tagasi pöörduda. Esialgse funktsioonide ekraani juurde naasmiseks vajutage nuppu P.

## LAMB EN COCOTTE

### KOOSTISAINED

- 150 g lambalihakuubikuid
- 100 g sibulat
- 20 g punast paprikat
- 20 g rohelist paprikat
- 40 g tooreid kartuleid
- 20 g kabatšokki
- 100 g tomateid
- 2 küüslauguküünt
- 1/2 spl tomatipastat
- 1 spl oliiviõli
- 10 g võid
- Soola
- Musta pipart

### ETTEVALMISTAMINE

- Lõigake sibul, paprikad, kartulid, kabatšokk ja tomatid jämedateks kuubikuteks.
- Hakkige küüslauk jämedalt.
- Segage hakitud köögiviljad, lambalihakuubikud ja muud koostisained kausis.
- Valage segu kaanega klaasanumasse ja lisage võitükid.
- Pange anumale kaas peale.
- Asetage kaanega klaasanum eelsoojendatud ahju esimesel tasandil asuvalle plaadile ja küpsetage.
  - Enne serveerimist laske toidul 10 minutit jahtuda.

## 6. Ahju kasutamine

### Üldine teave küpsetamise, prae valmistamise ja grillimise kohta



#### HOIATUS!

Kuumad pinnad võivad põhjustada põletushaavu!

Töötav seade võib minna kuumaks. Ärge puudutage kuumi põleteid, ahju sisemust, kuumutuselemente jms. Hoidke lapsed eemal. Kasutage nõude panemiseks kuuma ahju ja nende sealt välja võtmiseks alati kuumakindlaid pajakindaid.



### OHT!

Olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, sest sellest võib välja paiskuda kuuma auru. Kuum aur võib tekitada põletushaavu kätele, näole ja/või silmadele.

## Nõuanded toiduvalmistamiseks

- Kasutage nakkumatu kattega sobivaid metallaldrikud või alumiiniumnõusid või kuumakindlaid silikoonvorme.
- Kasutage ahjuruumi võimalikult hästi ära.
- Asetage nõu resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisse lülitamist valige õige ahjutasand. Ärge tõstke nõu teisele ahjutasandile, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahju uks kinni.

## Nõuanded prae valmistamiseks

- Valage terve kana, kalkun ja suur lihatükk enne küpsetamist üle kastmega (näiteks musta pipraga maitsestatud sidrunimahla).
- Kondiga lihatükkide küpsetamiseks kulub võrreldes kondita lihatükkidega 15-30 minutit kauem aega.
- Lihatüki iga cm küpsetamiseks kulub umbes 4-5 min.
- Pärast valmistusaja lõppemist laske lihal 10 minutit ahjus seista. Nii jaotub vedelik

lihas paremini ega voola liha lõigates välja.

- Asetage kala kuumakindlal plaadil keskmisele või alumisele tasandile.

## Nõuanded grillimiseks

- Liha ja kala pruunistuvad grillimisel kergesti, saavutavad mõnusa krõbeda kooriku ega kuiva. Grillimiseks sobivad eelkõige lamedad tükid, lihavadad ja vorstikesed ning suure veesisaldusega köögiviljad (nagu tomatid ja sibulad).
- Jaotage grillitavad tükid traatrestil või plaadil nii, et kaetud ala ei ole suurem kui kuumutuselement.
  - Lükake traatrest või plaat soovitud ahjutasandile. Traatrestil grillides pange alumisele tasandile plaat. Sinna koguneb tilkuv rasv. Puhastamise hõlbustamiseks valage plaadile veidi vett.



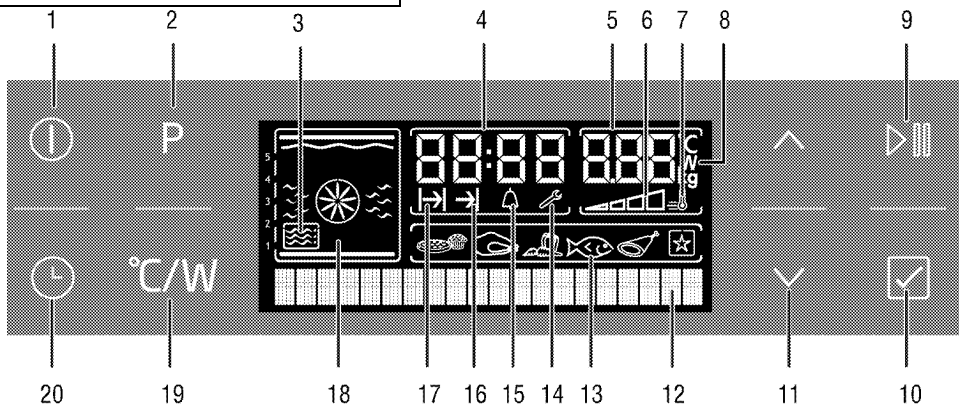
Sobimatuid toiduaineid grillides võib tekkida tulekahju. Grillige ainult neid toiduaineid, mida sobib intensiivsel kuumusel grillida.

Ärge asetage toiduaineid liiga kaugele grilli taha. See on kõige kuumem ala ja rasvane toit võib süttida.

## Elektriahju kasutamine



Enne ahju esimest kasutuskorda seadistage kellaaeg. Ahju ei saa kasutada, kui kellaaeg ei ole seadistatud.

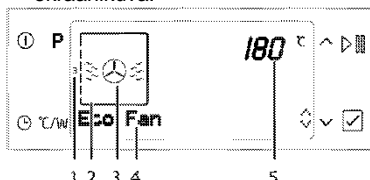




- 1 Sisse-välja lülitamise nupp
  - 2 Toidumenüü valimise nupp
  - 3 Mikrolainerežiimi sümbol
  - 4 Hetke kellaaja väli
  - 5 Temperatuuri / kaalu / mikrolainerežiimi väli
  - 6 Ahju sisetemperatuuri sümbol
  - 7 Kiirenduse sümbol (kiire eelsoojendamise)
  - 8 Temperatuuri / võimsusastme / kaalu sümbol
  - 9 Käivitamise ja seiskamise nupp
  - 10 Kinnituspupp
  - 11 Temperatuuri / valmistusaja / võimsusastme suurendamise ja vähendamise ning menüüs navigeerimise nupud
  - 12 Tekstiekraan
  - 13 Toidu valimise ekraan
  - 14 Seadistuste sümbol
  - 15 Alarmi sümbol
  - 16 Valmistusaja lõpu sümbol
  - 17 Valmistusaja sümbol
  - 18 Funktsioonide ekraan
  - 19 Temperatuuri / kaalu / võimsusastme / kiire soojenemise seadistuse nupp
  - 20 Kellaaja ja seadistuste nupp
- Pärast sisse lülitamist ja hetke kellaaja seadistamist läheb seade seisuaja ekraanile tagasi. Ekraanil kuvatakse vaid kellaeg. Kui ekraan on selles olekus, saab kasutada ainult nuppe ① ja ②. Kõiki tegevusi saab teha seadistuste menüüs. Vt *Seadistuste menüü*.

## Temperatuuri ja töörežiimi valimine

1. Vajutage ahju sisse lülitamiseks nuppu ①.
2. Ahju sisselülitamisel kuvatakse esialgne ekraanikuva.



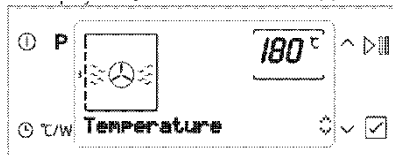
- 1 Resti asendid (ahjutasandid)
- 2 Funktsioonide ekraan
- 3 Funktsiooni sümbol
- 4 Tekstiekraan
- 5 Temperatuuri / kaalu väli

Ekraan hõlmab soovitud temperatuuri temperatuuri / kaalu välja ning töötavaid kuumutuselemente ja soovitud ahjutasandit funktsioonide ekraanil.

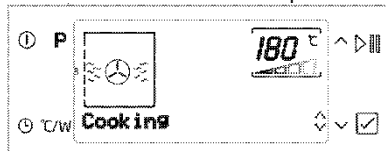
3. Soovitud tööfunktsiooni seadistamiseks

puudutage nuppu . Pärast funktsiooni valimist saate seadistada temperatuuri, valmistusaja ja kiirenduse (kiire eelsoojendamise).

4. Kui soovite temperatuuri muuta, puudutage temperatuuri seadistamise ekraanile jõudes üks kord nuppu °C/W.



5. Puudutage nuppu , kuni temperatuuri / kaalu väljale ilmub soovitud temperatuur. Puudutage nuppu ☒, et seadistada temperatuur, kui soovitud väärtus ilmub ekraanile.
6. Kui valmistusfunktsiooni ja temperatuuri väärtused on sobivad, puudutage alustamiseks nuppu . Toiduvalmistamine algab ja ekraanile ilmub kiri "Cooking" (toitu valmistatakse). Ahju sisetemperatuuri tasemete märgutuled süttivad järk-järgult, kuni ahi on saavutanud soovitud temperatuuri.



## Elektriahju välja lülitamine

Puudutage nuppu ①. Lülitage ahi välja.

## Funktsioonide tabel

Funktsioonide tabelis on toodud funktsioonid, mida saab kasutada, ning nende vastavad maksimum- ja miinimumtemperatuurid. Soovitud temperatuurid ilmuvad ekraanile, kui funktsioon aktiveeritakse.



Funktsioonid võivad sõltuvalt mudelist olla erinevad.



Ohutuse tagamiseks saab tööaja reguleerida maksimaalselt 6 tunniks (v.a soojashoidmise režiim).



Mis tahes seadistuse tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid.



Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Sel juhul peate programmi uuesti seadistama.



Hetke kellaaega ei saa seadistada, kui seade töötab mis tahes funktsiooniga või on tehtud poolautomaatne või täisautomaatne programmeerimine.



Ahjuvalgustus süttib ukse avamisel ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

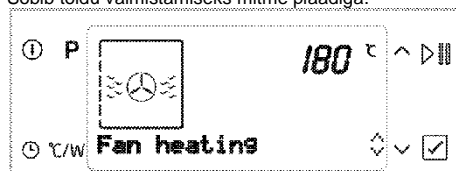
Funktsioon	Temperatuurivahemik (°C)
Ventilaator	40-280
Täisgrillirežiim	40-280
Madalal temperatuuril grillimine	40-280
Säästlik ventilaatorirežiim	160-220
Soojashoidmine	40-100
* Funktsioonid võivad sõltuvalt mudelist olla erinevad.*	

## Töörežiimid

Siintoodud töörežiimide järjekord võib sõltuvalt seadme mudelist olla teistsugune.

### Ventilaator

Ventilaator jaotab tagumise kuumutuselemendi tekitatava kuumu õhu ahjus ühtlaselt. Sobib toidu valmistamiseks erinevatel tasanditel ja enamikul juhtudel ei ole vaja eelsoojendada. Sobib toidu valmistamiseks mitme plaadiga.



Ahju ukse avamisel lõpetab ventilaatori mootor töötamise, et kuumu õhku ahjust mitte välja puhuda.

### Täisgrillirežiim

Töötab ahju laes asuv suur grillielement. See režiim sobib suure koguse liha grillimiseks.



- Asetage suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õigele ahjutasandile grilli kuumutuselemendi alla.
- Seadistage temperatuur maksimumtasemele.
- Poole valmistusaja peal pöörake toitu teistpidi.

### Madalal temperatuuril grillimine



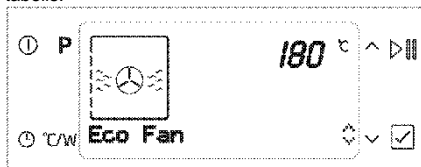
Töötab ahju laes asuv väike grillielement. Sobib grillimiseks ja vormiroogade valmistamiseks.

### Madalal temperatuuril grillimine

- Asetage väikesed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õigele ahjutasandile grilli kuumutuselemendi alla.
- Seadistage temperatuur maksimumtasemele.
- Poole valmistusaja peal pöörake toitu teistpidi.

### Säästlik ventilaatorirežiim

Energia säästmiseks saate kasutada seda režiimi selle asemel, et kasutada ventilaatorirežiimi temperatuurivahemikus 160-220 °C. Valmistusaja on küll veidi pikem. Selle funktsiooniga seotud valmistusajad on toodud säästliku ventilaatorirežiimi tabelis.

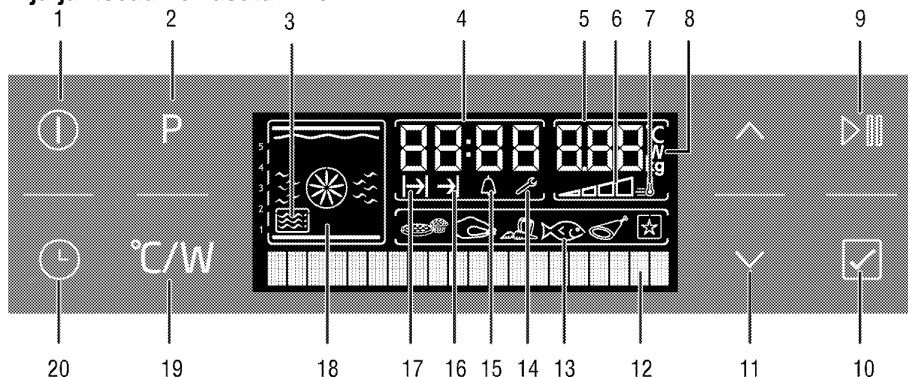


### Soojashoidmine

Kasutage seda režiimi toidu pikemaajaliseks soojana hoidmiseks.











## Ahju juhtseadme kasutamine





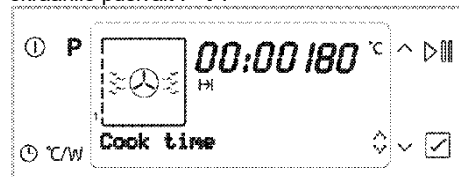
- 1 Sisse-välja lülitamise nupp
- 2 Toidumenüü valimise nupp
- 3 Mikrolainerežiimi sümbol
- 4 Hetke kellaaja väli
- 5 Temperatuuri / kaalu / mikrolainerežiimi väli
- 6 Ahju sisetemperatuuri sümbol
- 7 Kiirenduse sümbol (kiire eelsoojendamine)
- 8 Temperatuuri / võimsusastme / kaalu sümbol
- 9 Käivitamise ja seiskamise nupp
- 10 Kinnituspupp
- 11 Temperatuuri / valmistusaja / võimsusastme suurendamise ja vähendamise ning menüüs navigeerimise nupud
- 12 Tekstiekraan
- 13 Toidu valimise ekraan
- 14 Seadistuste sümbol
- 15 Alarmi sümbol
- 16 Valmistusaja lõpu sümbol
- 17 Valmistusaja sümbol
- 18 Funktsioonide ekraan
- 19 Temperatuuri / kaalu / võimsusastme / kiire soojenemise seadistuse nupp
- 20 Kellaaja ja seadistuste nupp





### Poolautomaatse töö lubamine

Selles režiimis võite reguleerida ahju tööperioodi (valmistusaeg).

1. Vajutage ahju sisse lülitamiseks nuppu .
2. Ahju soovitud töörežiimi seadistamiseks puudutage nuppu  või  .
3. Valmistusaja vaatamiseks puudutage üks kord nuppu , et kerida tekstiekraanil edasi valmistusaja peale. Sümbol  hakkab vilkuma.
4. Valmistusaja seadistamiseks puudutage nuppu  või .

Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu . Pärast valmistusaja seadistamist ilmub ekraanile püsivalt .



5. Pange toid ahju ja sulgege ahju uks.
6. Temperatuuri valimiseks puudutage üks kord nuppu , et kerida tekstiekraanil valikule **"Temperature"** (temperatuur).
7. Temperatuuri määramiseks vajutage nuppu  või .
8. Toiduvalmistamise alustamiseks puudutage . Ekraanile ilmub kiri **"Cooking"** (toitu valmistatakse).

Ah soojeneb eelseadistatud temperatuurile ja hoiab seda temperatuuri kuni valitud valmistusaja lõpuni. Ahjuvalgustus põleb kogu aeg.



Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

9. Pärast toiduvalmistamise lõppemist ilmub ekraanile kiri **"Good appetite"** (head isu) ja kõlab alarmisignaal.
10. Alarmisignaali katkestamiseks puudutage mis tahes nuppu.



### Kiirenduse seadistamine

Kasutage kiirenduse (kiire eelsoojendamise) funktsiooni, et ahi saavutaks kiiremini soovitud temperatuuri.





Kiirendust ei saa valida järgmiste funktsioonidega: sulatamine, aeglane toiduvalmistamine, soojashoidmine ja madalal temperatuuril toiduvalmistamine. Voolukatkestuse korral kiirenduse seadistused tühistatakse.

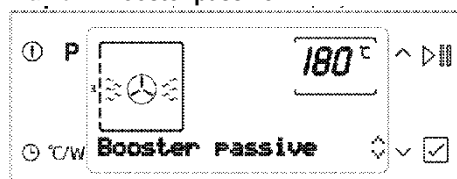
Valige soovitud valmistusfunktsioon ning seejärel:


1. Puudutage lühikeste ajavahemike tagant nuppu °C/W, kuni ekraanile ilmub kiri "Booster passive" (kiirendus on desaktiveeritud).
2. Puudutage nuppu , et kerida ekraanil valikuni "Booster passive". Sümbol  jääb põlema.



Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, kaob sümbol  ekraanilt ja ahi jätkab tööd enne kiirendusfunktsiooni aktiivne olnud funktsioonis.

3. Kiirendusfunktsiooni tühistamiseks puudutage lühikeste ajavahemike tagant nuppu °C/W, kuni ekraanile ilmub kiri "Booster active" (kiirendus on aktiveeritud).
4. Puudutage nuppu , et kerida ekraanil valikuni "Booster passive".




Pärast seda toimingut funktsioonide valimise ekraanile naastes kaob sümbol  ekraanilt.

## Nuppude lukustuse kasutamine



Ahjunuppude juhusliku kasutamise vältimiseks saate aktiveerida nuppude lukustuse funktsiooni.

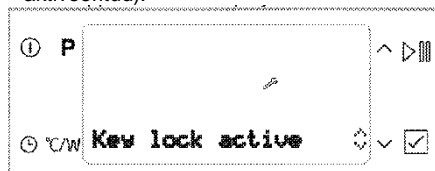



Nuppude lukustust saab kasutada nii

ahju töö ajal kui ka seisurežiimis. Töötava ahju saab nupust  välja lülitada ka juhul, kui nuppude lukustus on aktiivne.

## Nuppude lukustuse aktiveerimine

1. Puudutage lühikeste ajavahemike tagant nuppu , kuni ekraanile ilmub kiri "Keylock passive" (nuppude lukustus on desaktiveeritud).
2. Nuppude lukustuse aktiveerimiseks puudutage nuppu . Pärast nuppude lukustuse aktiveerimist ilmub ekraanile kiri "Key lock active" (nuppude lukustus on aktiveeritud).




Pärast nuppude lukustuse aktiveerimist ilmub ekraanile hoiatusteade "Key lock active" (nuppude lukustus on aktiveeritud), kui vajutate ükskõik millist nuppu (v.a ).



Kui nuppude lukustuse funktsioon on aktiveeritud, siis ei saa ahjunuppe kasutada. Voolukatkestuse korral nuppude lukustust ei tühistata.

## Nuppude lukustuse desaktiveerimine

1. Nuppude lukustuse desaktiveerimiseks puudutage nuppu . Ekraanile ilmub kiri "Key lock passive" (nuppude lukustus on desaktiveeritud).



## Taimeri kasutamine alarmkellana

Seadme taimerit saab ilma valmistusprogrammi aktiveerimata kasutada ka mis tahes hoiatuse või meeldetuletusena. Alarmkell ei mõjuta ahju funktsioonide toimimist. Seda kasutatakse vaid hoiatusena. Näiteks on see praktiline abiline juhul, kui soovite ahjus oleva toidu teatud aja möödudes ümber keerata. Alarmkell kõlab seadistatud aja möödumisel.



Alarmkella saab seadistada kuni 23 tunniks ja 59 minutiks.

### Alarmi seadistamiseks:



1. Puudutage lühikeste ajavahemike tagant nuppu , kuni ekraanile ilmub sümbol .
2. Alarmi aja seadistamiseks puudutage nuppu või . Pärast alarmiaja seadistamist ilmub ekraanile sümbol .
3. Pärast alarmiaja vilkumist hakkab ekraanil vilkuma sümbol ja kõlab helisignaal.
4. Alarmi summutamiseks puudutage ükskõik millist nuppu.

### Alarmi tühistamiseks:

1. Puudutage lühikeste ajavahemike tagant nuppu , kuni ekraanile ilmub sümbol .
2. Puudutage nuppu , kuni ekraanile ilmub kiri **00:00** .

### Valmistusaegade tabel



Tabelis toodud väärtused on kindlaks määratud laboritingimustes. Teile sobivad väärtused võivad neist väärtustest erineda.

### Küpsetamine ja prae valmistamine



Ahju esimene tasand on kõige alumine tasand.

Toit	Ahjutasandid	Kasutatav tarvik	Töörežiim	Ahjutasand	Temperatuur (°C)	Valmistusaeg (ligikaudne, min)
Plaadikook	1 tasand	Standardplaat*		1	175	30-40
Küpsetusvormi des koogid	1 tasand	Koogivorm traatrestil**		1	175	50 60
Väikesed koogid	1 tasand	Standardplaat*		1	150	35-45
Biskviitkook	1 tasand	Ümmargune lahtikäiv koogivorm (26 cm) traatrestil**		1	150	25... 35
Pähkliküpsised	1 tasand	1 - Küpsetusplaat*		1	175	25... 30
	2 tasandit	1 - Küpsetusplaat* 3 - Standardplaat*		1 -3	170... 180	35... 45
Pagaritooded	1 tasand	Standardplaat*		1	200	35... 45
	2 tasandit	1 - Küpsetusplaat* 3 - Standardplaat*		1-3	200	45... 55
Rohkete koostisosadega pagaritooded	1 tasand	Standardplaat*		1	190	25... 35
	1 tasandit	1 - Küpsetusplaat 3 - Standardplaat		1-3	190	35... 45
Pärmitaina-küpsetis	1 tasand	Standardplaat*		1	200	30... 40
Lasanje	1 tasand	Klaasist / metallist kandiline anum traatrestil*		1	200	30...40
Veiseliha (terve) / praetükk	1 tasand	Standardplaat*		1	25 min kuni 250 ja seejärel 180 ... 190	100 ... 120 ; :
Lambatalle jalaga hautis	1 tasand	Standardplaat*		1	25 min 220 ja seejärel 180 ... 190	70... 90

Kanapraad	1 tasand	Standardplaat*		1	15 min kuni 250, seejärel 190	55...65
Viilutatud kalkun	1 tasand	Standardplaat*		1	15 min kuni 250, seejärel 190	150...210
Kala**	1 tasand	Standardplaat*		1	200	20...30

Kõigi toitude korral on soovitatav ahi eelnevalt soojendada.

\* Need tarvikud ei pruugi seadmega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud ei ole seadmega kaasas. Saate neid osta kauplusest.

### Säästlik ventilaatorirežiim

Ärge muutke valmistustemperatuuri, kui toiduvalmistamist on säästlikus ventilaatorirežiimis alustatud.



Ärge avage säästlikus ventilaatorirežiimis ahju ust.

Toit	Tasandite arv	Kasutatav tarvik	Töörežiim	Ahjutasand	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistusaeg
Väikesed koogid	1 tasand	Standardplaat*		1	160	20.30
Pähkliküpsised	1 tasand	Standardplaat*		1	200	30... 35
Pagaritooded	1 tasand	Standardplaat*		1	200	40 ....45
Rohkete koostisosadega pagaritooded	1 tasand	Standardplaat*		1	200	40 ....45

\* Need tarvikud ei pruugi seadmega kaasas olla.

### Nõuanded koogi küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri umbes 10 °C ja vähendage valmistusaega.
- Kui kook on liiga vedel, kasutage vähem vedelikku või langetage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruuniks küpsenud, asetage see alumisele ahjutasandile, langetage temperatuuri ja suurendage valmistusaega.
- Kui kook on seest küps, kuid väljastpoolt kleepuv, kasutage vähem vedelikku, langetage temperatuuri ja suurendage valmistusaega.

### Nõuanded lehttainaküpsetiste valmistamiseks

- Kui lehttainaküpsetis on liiga kuiv, tõstke temperatuuri umbes 10 °C ja vähendage valmistusaega. Niisutage tainakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist valmistatud kastmega.
- Kui küpsetisel kulub valmimiseks liiga kaua aega, veenduge, et küpsetis ei ole paksem kui plaadi sügavus.
- Kui küpsetise pealmine pool pruunistub, kuid alumine pool ei küpse läbi, veenduge,

et te ei niisuta küpsetise alumist poolt liiga palju kastmega. Ühtlase pruunistumise tagamiseks proovige jaotada kaste võrdseks tainakihtide ja küpsetise ülaosa vahel.



Valige küpsetamiseks tabelis toodud režiim ja temperatuur. Kui küpsetise alumine pool jääb endiselt nätske, asetage see järgmisel korral üks tasand madalamale.

### Nõuanded köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljad jäävad liiga kuivad, küpsetage neid plaadi asemel kaanega anumast. Nii säilib rohkem vedelikku.
- Kui köögiviljad ei küpse läbi, keetke neid eelnevalt või valmistage ette nagu konserveeritud köögiviljad ja asetage ahju.

### Valmistoidu funktsioonid


#### Valmistoitide funktsioonide valimine

Valmistoitide menüü hõlmab programme, mille on teie jaoks spetsiaalselt ette valmistanud professionaalsed kokad ja mis on salvestatud seadme juhtseadme mälu.

Selles menüüs seadistatakse temperatuur, ahju tasand, kaal ja valmistusfunktsioonid automaatselt.

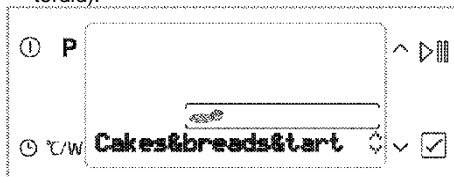
Kaalu ja valmistusaega saab vastavalt maitse-eelistustele muuta.




Valmistoitute funktsioonide valimiseks:

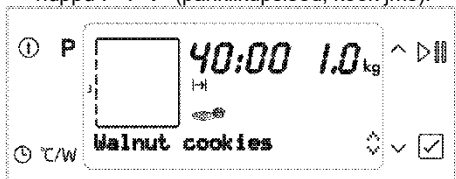
1. Vajutage ahju sisse lülitamiseks nuppu .


Ahju sisselülitamisel kuvatakse esialgne ekraanikuva.


2. Valmistoitute funktsiooni ekraani valimiseks puudutage nuppu **P**. Selle sammu ajal ilmub ekraanile kiri "**Cakes&breads&tarts**" (koogid, leivad, tordid).



3. Soovitud toidu valimiseks puudutage nuppu . Toidute funktsioonide peamenüü (koogid, leivad, tordid; liha; kala; linnuliha; eritoidud; eri).
4. Valitud põhioora kinnitamiseks puudutage nuppu .
5. Soovitud toidu valimiseks puudutage nuppu  (pähkliküpsised, kook jms).



6. Pange toit ahju.
7. Toiduvalmistamise alustamiseks puudutage nuppu . Ekraanile ilmub kiri "**Cooking**" (toitu valmistatakse).
8. Pärast toiduvalmistamise lõppemist ilmub ekraanile kiri "**Good appetite**" (head isu) ja kõlab alarmisignaal.

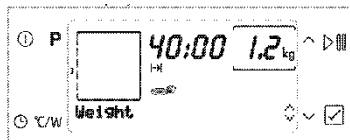
 Alarmisignaali vaigistamiseks vajutage mis tahes nuppu.





Toitude menüüs navigeerides ekraanile ilmuv käsk "Back" (tagasi) võimaldab teil ülemisse menüüsse tagasi pöörduda. Esialgse funktsioonide ekraani juurde naasmiseks vajutage nuppu **P**.

Enne valmistoitute menüü kasutamise alustamist saate sõltuvalt valitud toidu tüübist määrata selle kaalu. Selleks toimige järgmiselt:

1. Pärast soovitud toidu valimist puudutage nuppu **°C/W**. Ekraanile ilmub kiri "Weight" (kaal) ja kg sümbol hakkab vilkuma.




2. Kaalu seadistamises puudutage nuppu . Kinnitage tehtud valik nupuga .



Ahi reguleerib temperatuuri ja valmistusaja automaatselt kaalule vastavaks.



Kaalu saab muuta ainult nende toitude korral, millel on kaal näidatud.

3. Toiduvalmistamise alustamiseks puudutage nuppu .

## Toidumenüü:

Sõltuvalt mudelist võib esineda erinevusi.


Koogid, leivad, tordid	Liha	Kala	Linnuliha	Kerged eined	Eritoidud	Mikrolainerežiim
Pähkliküpsised	Küpsetatud lambakohte	Praetud meriahven	Kanapraad < 1600 g	Vormiroog	Kergitamine	Lambalihaga vormiroog
<i>Vol au vent</i>	Rostbiif	Aurutatud anšoovised	Grillkana	Makaronid juustuga	Praetud kastanid	Beef Wellington
Kaneelirullid	Pikkpoiss	Kilttursk	Kanafilee	Klassikaline lasanje		Meriahven
Rosinatega sidrunikeeks		Lõhefilee	Pardipraad	<i>Moussaka</i>		Kõõgiviljadega lihapallid
Küpsetuspaberi koogid						Kitsejuustuga salat
Šokolaadibrownied						Kartulivorm
Õunastruudel						Šokolaadiglasuuriga kook
Õunapirukas						Kaneeli-rosinarullid
Rohkete koostisosadega pagaritoe						Oliiviõliga dolmad
						Kanakoivad

## Seadistuste menüü

### Ekraani ereduse seadistamine

Ekraani eredust saab seadistada ainult siis, kui seade on välja lülitatud.

1. Puudutage lühikeste ajavahemike tagant

nuppu , kuni ekraanile ilmub kiri "Brightness" (eredus).

2. Eredusastmeid on neli (1, 2, 3, 4). Soovitud taseme valimiseks puudutage nuppu




Energia säästmiseks vähendatakse ekraani eredust, kui seade on välja lülitatud. Ahju sisse lülitamisel läheb eredusaste seadistatud väärtusele tagasi.

### Kontrastsuse seadistamine

Ekraani kontrastsust saab seadistada ainult siis, kui seade on välja lülitatud.

1. Puudutage lühikeste ajavahemike tagant

nuppu , kuni ekraanile ilmub kiri "Contrast" (kontrastsus).


Kontrastsusastmeid on neli (1, 2, 3, 4).

Soovitud kontrastsusastme valimiseks puudutage või .

### Helitugevuse seadistamine

Helitugevust saab seadistada ainult siis, kui seade on välja lülitatud.

Puudutage lühikeste ajavahemike tagant

nuppu , kuni ekraanile ilmub kiri "Volume" (helitugevus).

2. Helitugevuse astmeid on kolm - 0 (summutatud), 1 ja 2. Soovitud astme valimiseks puudutage nuppu või .

## Grillimisaeagade tabel


### Elektrigrilliga grillimine

Toit	Tasand	Grillimisaeg (ligikaudne)
Kala	2.. 3	20.. 25 mm *
Viilutatud kala	2...3	25...35 min.
Lambakarbonaad	2...3	20... 25 min. <sup>s</sup>
Rostbiif	2...3	25...30 min. <sup>s</sup>
Vasikakarbonaad	2...3	25...30 min. <sup>s</sup>
Röstleib	3	1...2 min
* Sõltuvalt paksumusest		


### Keele seadistamine

Keelt saab seadistada ainult siis, kui seade on välja lülitatud.

1. Puudutage lühikeste ajavahemike tagant

nuppu , kuni ekraanile ilmub kiri "Language" (keel).



2. Soovitud keele valimiseks puudutage nuppu  või .






## Grilli kasutamine

### HOIATUS!




Grillimise ajaks sulgege ahju uks.  
Kuumad pinnad võivad tekitada põletushaavu!

### Grilli sisse lülitamine

1. Vajutage ahju sisse lülitamiseks nuppu .
2. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage nuppu .
- Pärast funktsiooni valimist saate seadistada temperatuuri, valmistusaega ja kiirendust (kiire eelsoojendus)
3. Kui soovite temperatuuri muuta, puudutage temperatuuri seadistamise ekraanile jõudes üks kord nuppu °C/W.
4. Puudutage nuppu , kuni temperatuuri / kaalu väljale ilmub soovitud temperatuur. Puudutage nuppu , et seadistada temperatuur, kui soovitud väärtus ilmub ekraanile.
5. Kui valmistusfunktsiooni, temperatuuri ja valmistusaja väärtused on sobivad, puudutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu . Toiduvalmistamine algab ja ekraanile ilmub kiri "Cooking" (toitu valmistatakse).

### Grilli välja lülitamine

1. Puudutage ahju välja lülitamiseks nuppu .

## 7. Hooldamine ja korrashoid

### Üldine teave

Seadet regulaarselt puhastades on selle eluiga pikem ja seadme töös esineb vähem tõrkeid.



#### OHJ!

Enne hooldustööde tegemist ja puhastamist tõmmake seadme pistik pesast välja.  
Elektrilöögi oht!



#### OHJ!

Laske seadmel enne puudutamist jahtuda.  
Kuumad pinnad võivad tekitada põletushaavu!

- Puhastage seadet pärast igat kasutuskorda hoolikalt. Nii on toidujääke hõlpsam eemaldada ja need ei lähe seadme järgmisel kasutuskorral kõrbema.
- Seadme puhastamises ei ole vaja eritooteid. Puhastage seadet vee ja väikese koguse nõudepesuvahendi lahuse, pehme lapi või pesukäsnaga ja kuivatage kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige liigne ja mahaloksunud vedelik alati kohe ära.
- Ärge kasutage plekkide eemaldamiseks ja inox-pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet või kloriidi sisaldavat puhastusvahendit. Pühkige need osad kuivaks väikese nõudepesuvahendiga (mitteabrasiivne) immutatud pehme lapiga. Jälgige, et pühite alati ühes suunas.



Mõned pesuvahendid või puhastusmaterjalid võivad seadme pealispinda kahjustada.  
Ärge kasutage seadme puhastamiseks tugevatoimelisi pesuvahendeid, puhastuspulbreid / -pastasid ega teravaid esemeid.  
Ärge puhastage ukseklaasi karedate abrasiivsete puhastusvahenditega või terava metallkaabitsaga. Nii võite klaasi kriimustada ja see võib puruneda.



Ärge puhastage seadet aurupuhastusseadmega. See võib põhjustada elektrilöögi.

### Mikrolaineahju puhastamine

- Kui seadmele uksele tekib aur, pühkige seda pehme kuiva lapiga. See võib tekkida juhul, kui mikrolaineahju kasutatakse väga niiskes kohas. See on tavapärane.
- Lõhnade eemaldamiseks mikrolaineahjust asetage sellesse suur kausitäis vett (mikrolaineahjukindlas kausis), millesse on pigistatud ühe sidruni mahl ja riivitud koor. Lülitage mikrolaineahi kõige suuremal võimsusel viieks minutiks tööle. Pühkige pehme lapiga kuivaks.
- Kui ahjuvalgustust on vaja vahetada, pöörduge selleks volitatud klienditeeninduskeskusesse.
- Seadet tuleb puhastada regulaarselt. Kõik toidujäägid tuleb eemaldada. Kui seadet ei puhastata korralikult, võib selle pealispind kuluda. See mõjutab seadme eluiga ja võib põhjustada ohtliku olukorra.

- Ärge visake seadet majapidamisjäätmete hulka. Viige see kohaliku omavalitsuse määratud vastavasse kogumispunkti.



Ahju ukse puhastamisel jälgige, et te ei kahjusta uksetihendit. Ärge kasutage ahju, kui selle uksetihend on kahjustunud.

## Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja juhtnuppe niiske lapiga ja pühkige kuivaks.



Ärge eemaldage juhtnuppe juhtpaneeli puhastamise ajaks. See võib juhtpaneeli kahjustada!

## Ahju puhastamine

### Ahju ukse puhastamine

Puhastage ahju ust vee ja väikese koguse nõudepesuvahendi lahuse, pehme lapi või pesukäsnaga ja kuivatage kuiva lapiga.



Ärge kasutage tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid. Need võivad pealispinda kriimustada ja klaasi kahjustada.

## Ahjuvalgustuse vahetamine



**OHT!**

Enne ahjuvalgustuse vahetamist veenduge, et olete seadme vooluvõrgust lahti ühendanud ja et see on jahtunud. Nii vältite elektrilöögi ohtu. Kuumaid pinnasid võivad tekitada põletushaavu!



Ahjuvalgustusel on spetsiaalne pirn, mis talub kuumust kuni 300 °C. Vt *Tehnilised andmed*, lk 13. Valgustuspirne saab osta volitatud klienditeeninduskeskustest.



Valgustuse asukoht võib sõltuvalt mudelist olla erinev.



Ahjuvalgustus ei sobi ruumide valgustamiseks.

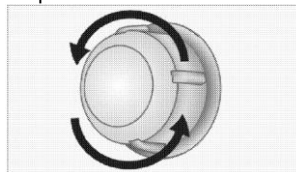
Ahjuvalgustuse eesmärk on, et kasutaja näeks ahjus olevat toitu paremini.



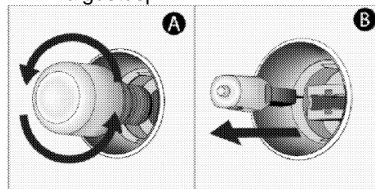
Seadmes kasutatavad valgustuspirnid peavad taluma äärmuslikke füüsilisi tingimusi, nagu temperatuurid üle 50 °C.

## Kui teie ahjul on ümmargune valgustus:

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Keerake klaaskatet eemaldamiseks vastupäeva.



3. Kui valgustuspirn on allpool joonisel toodud tüüpi (A), eemaldage see keerates, nagu on joonisel näidatud, ja paigaldage uus valgustuspirn. Kui valgustuspirn on tüüpi B, tõmmake ja eemaldage valgustuspirn, nagu on näidatud joonisel, ja paigaldage uus valgustuspirn.



4. Pange klaaskate tagasi.

## 8. Veaotsing

### Ahjust tuleb kasutamise ajal suitsu.

- See on tavapärane. >>> *See ei ole rike.*

### Seade teeb soojenemise ja jahtumise ajal metalset häält.

- Metallosad võivad paisumisel soojeneda ja müra tekitada. >>> *See ei ole rike.*

### Seade ei hakka tööle.

- Majapidamise vooluvõrgu peakaitse on defektne või aktiveerunud. >>> *Kontrollige kaitsmekapis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage.*
- Toitejuhtme pistik ei ole pistikupessa ühendatud. >>> *Kontrollige, kas pistik on ühendatud.*
- Juhtpaneeli nupud ei tööta. >>> *Võib-olla*

on nupud lukus. Keelake nuppude lukustus.

### Ahjuvalgustus ei tööta.

- Ahjuvalgustus on katki. >>> *Vahetage valgustuspiirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige vooluühenduse olemasolu. Kontrollige kaitsmekapis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage.*

### Seade ei soojene.

- Funktsioon ja/või temperatuur ei ole seadistatud. >>> *Seadistage funktsioon ja temperatuur vastavatest nuppudest.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige vooluühenduse olemasolu. Kontrollige kaitsmekapis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage.*

### Seade ei reageeri, kui nuppe pikemat aega all hoida.

- Ärge kasutage seadet. Lülitage voolukatkesti välja ja tõmmake seadme pistik pesast välja. Helistage volitatud klienditeeninduskeskusesse.

### Mikrolaineahi ei hakka tööle.

- Pistik ei ole korralikult pessa ühendatud. >>> *Ühendage pistik pessa.*
- Seadme uks ei ole korralikult kinni. >>> *Ukse sulgumisel peaks kostuma klõps.*
- Ahju ukse ja esikülje vahel võib olla takistus. >>> *Eemaldage takistus ja sulgege uks korralikult.*

### Mikrolaineahju töö ajal kostub imelikke häáli.

- Ahjus olevast metallist esemest tulenevalt on tekkinud elektriliselt ohtlik olukord. >>> *Võtke metallist ese ahjust välja.*
- Ahjutarvikud puutuvad vastu ahju seinu. >>> *Jälgige, et tarvikud ei puutuks vastu*

seinu.

- Ahjus on lahtised söögiriistad või -nõud. >>> *Võtke lahtised söögiriistad või -nõud ahjust välja.*

### Toit ei soojene või soojeneb aeglaselt.

- Valitud on sobimatu valmistusaeg ja/või võimsusaste. >>> *Valige toidule sobiv võimsusaste ja valmistusaeg.*
- Toidu kogus võib olla tavalisest suurem või see võib olla tavalisest külmem, >>> *Seadistage pikem valmistusaeg. Kontrollige ahjus olevat toitu regulaarselt, et see ei läheks kõrbema.*
- Ahjus on lahtised söögiriistad või -nõud. >>> *Võtke lahtised söögiriistad või -nõud ahjust välja.*

### Toit jääb liiga kuiv või kõrbneb ära.

- Valitud on sobimatu valmistusaeg ja/või võimsusaste. >>> *Valige toidule sobiv võimsusaste ja valmistusaeg. Kui ahi on kahjustunud, helistage selleks volitatud klienditeeninduskeskusesse.*

### (Pärast valmistusaja lõppemist kostub seadmest häáli.1

- Jahutusventilaator töötab. >>> *See ei ole rike. Jahutusventilaator jätkab töötamist ka pärast seadme välja lülitamist. Kui temperatuur langeb teatud tasemele, lõpetab ventilaator automaatselt töötamise.*



Kui teil ei õnnestu eeltoodud juhiseid kasutades seadme tööprobleemi lahendada, pöörduge selles volitatud klienditeeninduskeskusesse. Ärge proovige seadet ise remontida.