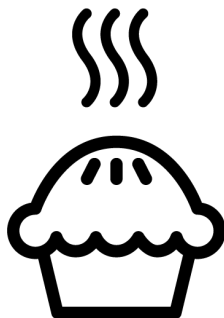


# beko

## Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BBIS17301BMP

385443225\_3/ ET/ R.AC/ 07.03.2024 17:45  
7768287871



## Tere tulemast!

---

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

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

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

### Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumat pinda hoiatus.

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

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Sisukord

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 EE- Ohutusjuhised</b> .....  | <b>4</b>  |
| 1.1 Mõeldud kasutamiseks.....   | 4         |
| 1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus.....  | 5         |
| 1.3 Elektriõhutus.....  | 5         |
| 1.4 Transpordiohutus.....   | 7         |
| 1.5 Paigaldamise ohutus.....  | 8         |
| 1.6 Kasutusohutus.....  | 8         |
| 1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....   | 9         |
| 1.8 Tarvikute kasutus.....  | 9         |
| 1.9 Toiduvalmistamise ohutus.....   | 9         |
| 1.10 Aurutamise süsteem.....  | 11        |
| 1.11 Hooldus- ja puhastusohutus.....  | 11        |
| 1.12 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs).....  | 12        |
| <b>2 Keskkonnajuhised</b> .....   | <b>12</b> |
| 2.1 Jäätmedirektiiv.....  | 12        |
| 2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine..... | 12        |
| 2.2 Pakendi teave.....  | 12        |
| 2.3 Soovitused energiasäästuks.....   | 13        |
| <b>3 Teie toode</b> .....   | <b>14</b> |
| 3.1 Toote tutvustus.....  | 14        |
| 3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine.....  | 14        |
| 3.2.1 Juhtpaneel.....   | 15        |
| 3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus.....   | 15        |
| 3.3 Ahju tööfunktsioonid.....   | 15        |
| 3.4 Toote tarvikud.....   | 16        |
| 3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..   | 17        |
| 3.6 Tehniline kirjeldus.....  | 19        |
| <b>4 Esmakasutus</b> .....  | <b>20</b> |
| 4.1 Esmaseadistus.....  | 20        |
| 4.2 Seadme esmane puhastamine.....  | 20        |
| <b>5 Ahju kasutamine</b> .....  | <b>21</b> |
| 5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta..  | 21        |
| 5.2 Ahju juhtseadme töö.....  | 21        |
| 5.3 Auruga toiduvalmistamine.....   | 23        |
| 5.4 Sätted.....   | 24        |
| <b>6 Üldteave kúpsetamise kohta</b> .....   | <b>26</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| 6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus kúpsetamise kohta.....   | 26        |
| 6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....                     | 26        |
| 6.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....                        | 29        |
| 6.1.3 Grill.....  | 30        |
| 6.1.4 Aurutamine.....                                     | 31        |
| 6.1.5 Katsetatud road.....                                | 32        |
| <b>7 Hooldus ja puhastus</b> .....                        | <b>34</b> |
| 7.1 Üldteave puhastamise kohta.....                       | 34        |
| 7.2 Tarvikute puhastamine.....                            | 35        |
| 7.3 Juhtpaneeli puhastamine.....                          | 35        |
| 7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine..... | 35        |
| 7.5 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus.....                | 36        |
| 7.6 Ahjuukse puhastamine.....                             | 38        |
| 7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine.....                  | 39        |
| 7.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....                         | 40        |
| <b>8 Veotsing</b> .....                                   | <b>41</b> |

## 1 EE- Ohutusjuhised

---

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.

### 1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdul ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks kuni 2500 meetri kõrgusel merepinnast.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet 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 taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.



## 1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.
- Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
- Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
- Elektritooted on lastele ja lemmikloomadele 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 seadme 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.
- Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:
  1. Tõmmake toitepistik välja ja eemaldage see pistikupesast.
  2. Katkestage toitejuhe ja ühendage see pistikuga tootest lahti.
  3. Võtke ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist toote sisse.
  4. Ärge lubage lastel mängida tootega, kui see on tühikäigul.



## 1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab

- olema teostatud kvalifitseeritud elektrik poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
  - Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitseüliti välja.
  - Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
  - Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
  - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
  - Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
  - Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
  - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
  - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
  - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
  - Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
  - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.

- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesast sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.

## 1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Toodet ei tohi transportida, kui selles on vett. Veenduge, et enne transportimist ei ole tootes vett.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse

korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.



### **1.5 Paigaldamise ohutus**

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.

- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupesaga ühendatud pistikuga.



### **1.6 Kasutusohutus**

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbit välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.



- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitlemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.

### 1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.

### 1.8 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**“.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

### 1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Kui kasutate praadimiseks grillirestikut, tuleks alumisele restile asetada salv. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.

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

### 1.10 Aurutamise süsteem

- Ukse avamisel aurutamise käigus võib seadmest välja paiskuda auru, mis omakorda tekitab põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.
- Kui pärast aurutamist jääb ahju niiskus, võib see põhjustada korrosiooni. Pärast toiduvalmistamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke niiskeid toiduaineid pikka aega ahjus.
- Toidu eemaldamisel ahjust pärast aurutamist võib tarvikutest tilkuda kuuma vedelikku, olge ettevaatlik.
- Aurutamisel on soovitatav lisada täpselt selline kogus vett Toiduvalmistamise, nagu on näidatud toiduvalmistamise tabelis.
- Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage

vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.

- Ärge kasutage toiduvalmistamisel lisatarvikuid, mis võivad auru tõttu roostetada.
- Veepaagi eemaldamisel või paigaldamisel olge ettevaatlik, et vesi ei satuks ahju pinnale ega muule mittesobivale pinnale.

### 1.11 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikraabitsat, traatvilla või pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

- Pärast iga auruga toiduvalmistamist peab veepaaki jäänud vesi välja lasta ja veepaak puhastada. Järgmisel toiduvalmistamise korral veepaaki jäänud vee kasutamine tekitab probleeme hügieeni suhtes.

## 1.12



### **Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs)**

- Isepuhastuse käigus muutuvad pinnad kuumemaks kui tavakasutuses. Hoidke lapsed eemal.
- Kuumad pinnad põhjustavad põletusi! Ärge puudutage toodet isepuhastuse ajal ja

- hoidke lapsi tootest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.
- Isepuhastuse käigus eraldub toidujääkide põlemisel suitsu. Puhastusprotsessi ajal ventileerige oma kööki hästi.
- Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga. Võtke ahjust kõik tarvikud ja kööginõud välja. Kui Teie tootel on pürokindlaid tarvikuid (mis talub kõrgetemperatuurilist isepuhastust), ei pea Te neid tarvikuid ahjust välja võtma.
- Kui Teie ahju kohal on pliidiplaat, ärge kasutage seda pliidiplaati püroolüüsi ajal.

## 2 Keskkonnajuhised

### 2.1 Jäätmedirektiiv

#### 2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude

jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

#### **Vastavus RoHS direktiivile:**

See toode, mille te ostate, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

#### **2.2 Pakendi teave**

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnaeeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta

koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

### **2.3 Soovitused energiasäästuks**

EL 66/2014 kohaselt leiata energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

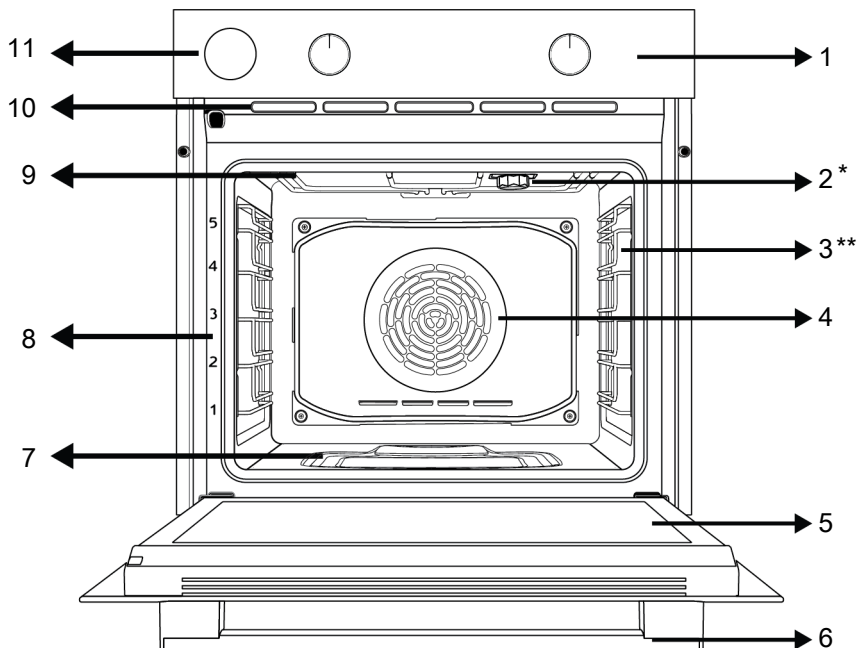
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.

- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- 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.
- Ärge avage ahjuust, kui küpsetate "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" funktsiooni abil. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.

## 3 Teie toode

### 3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Veebassein auruga  
toiduvalmistamiseks

9 Ülemine kütteseade

11 Veepaak

2 Lamp

4 Ventilaatori mootor (terasplaadi  
taga)

6 Käepide

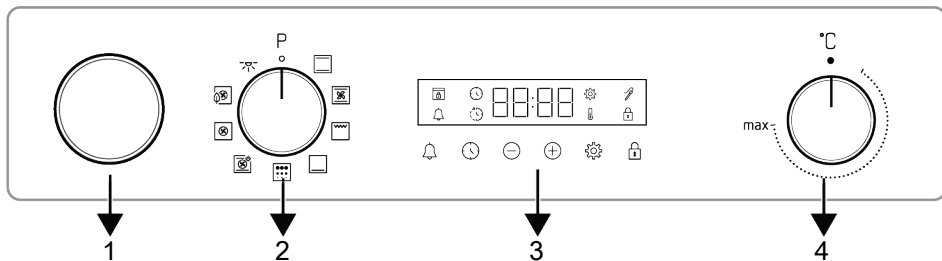
8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsiooniavad

### 3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

## 3.2.1 Juhtpaneel



1 Veepaak

3 Taimer

2 Funktsiooni valimise nupp

4 Temperatuuri valiku nupp

Kui teie toodet kontrollivad nupud (d), võivad need/need nupud (need) mõnes mudelis olla nii, et need tuleksid välja lükates (maetud nupud). Nende nuppudega seadete valmistamiseks lükake kõigepealt asjakohane nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimise tegemist lükake see uuesti sisse ja vahetage nupp välja.

## 3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

### Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

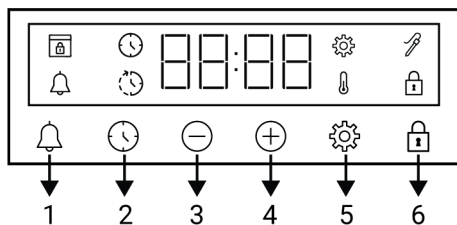
### Temperatuuri nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

### Ahju sisetemperatuuri indikaator

Taimeri ekraanilt näete ahju sisetemperatuuri. Ahi soojeneb, kuni saavutab seatud temperatuuri ja hoiab seda temperatuuri ning 3-realine kuumutusanimatsioon vilgub paremal. Kui ahju temperatuur jõuab seatud väärtuseni, see animatsioon peatub ja sümbol C kuvatakse pidevalt seadistatud temperatuuri väärtuse kõrvale.

### Taimer



1 Äratusklahv

2 Aja seadmise klahv

3 Vähenda klahv

4 Suurendamisklahv

5 Seadete klahv

6 Klahviluku võti

#### Kuva sümbolid

🕒 : Küpsetusaja sümbol

🕒 : Küpsetamise lõpuaja sümbol \*

🔔 : Häire sümbol

🔧 : Lihasondi sümbol \*

🔒 : Klahviluku sümbol

🌡️ : Temperatuuri sümbol

⚙️ : Seadete sümbol

🔲 : Ukseluku sümbol \*

\* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

## 3.3 Ahju tööfunktsioonid


Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide

jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

| Funktsiooni sümbol | Funktsiooni kirjeldus                      | Temperatuuri vahemik (°C) | Kirjeldus ja kasutamine  |
|--------------------|--|---------------------------|--|
|                    | Ahjuvalgusti                               | -                         | Ahjus ei tööta ükski küttekeha. Põleb ainult ahju tuli.  |
|                    | Ülemine ja alumine kuumutus                | 40-280                    | Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.  |
|                    | Alumine kuumutus                           | 40-220                    | Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist.  |
|                    | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 40-280                    | Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.   |
|                    | Kuumutus ventilaatoriga                    | 40-280                    | Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riulitasanditel.   |
|                    | Säätlik kuumutus ventilaatoriga            | 160-220                   | Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi.   |
|                    | 3D-funktsioon                              | 40-280                    | Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorikütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka auruga toiduvalmistamiseks. |
|                    | Grillimine täisvõimsusel                   | 40-280                    | Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.   |
|                    | Pürolüüs                                   | -                         | Seda kasutatakse ahju isepuhastumiseks kõrgel temperatuuril. Vaadake selle funktsiooni tehnilisi andmeid hoolduse ja puhastamise jaotises.   |

### 3.4 Toote tarvikud

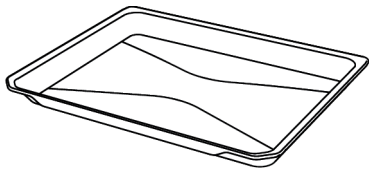
Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

 Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

#### Standard tray

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.

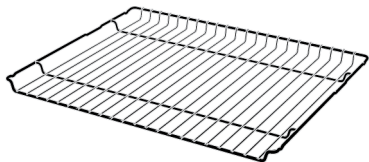




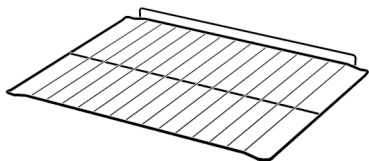
### Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riiulile asetamiseks.

**Traatriuliga mudelitel :**



**Ilma traatriuliteta mudelitel :**

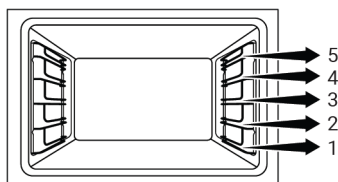


## 3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

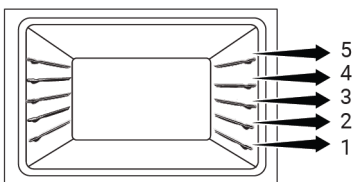
### Toiduvalmistamise riiulid

Küpsetusalal on 5 riiuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riiulite järjekorda.

**Traatriuliga mudelitel :**



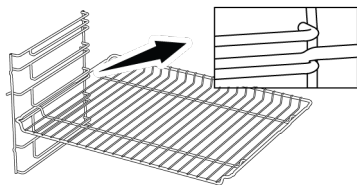
**Ilma traatriuliteta mudelitel :**



### Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

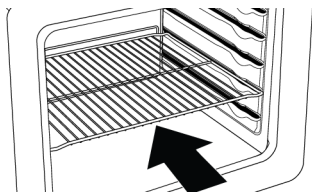
**Traatriuliga mudelitel :**

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riiulitele. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



**Ilma traatriuliteta mudelitel :**

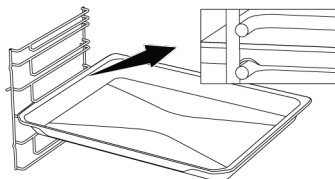
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



### Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

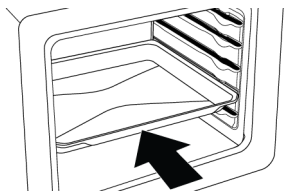
**Traatriuliga mudelitel :**

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispesa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



### Ilma traatriiuliteta mudelitel :

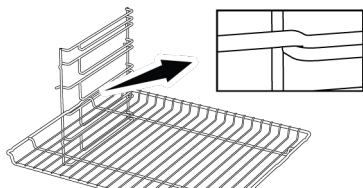
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



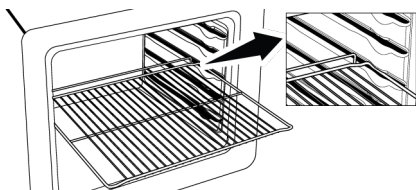
### Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

### Traatriiuliga mudelitel :

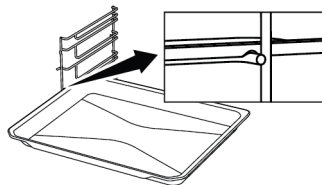


### Ilma traatriiuliteta mudelitel :



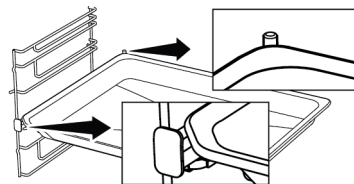
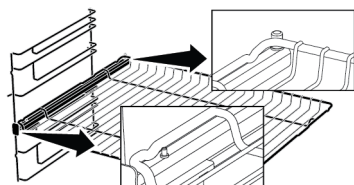
### Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



### Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab plaate või traatrestid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Teleskoopsiiniga plaate ja traatreste kasutades tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid vastu grilli ja aluse servi (näidatud joonisel).



### 3.6 Tehniline kirjeldus

|  |   |
|--|---|
| Üldised kirjeldused  |   |
| Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)                         | 595 /594 /567                             |
| Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)                      | 590 - 600 /560 /min. 550                  |
| Pinge/Sagedus  | 220-240 V ~; 50 Hz                        |
| Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks | vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Energiatarve (kW)  | 3,3                                       |
| Ahju tüüp  | Multifunktsionaalne ahi                   |

Põhiteave: Kodus kasutamiseks mõeldud elektriahjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Need väärtused määrati kindlaks funktsioonide Ülemine ja alumine kuumutus or (if present) Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel puhul standardkoormusega.

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.







Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonatingimustest.

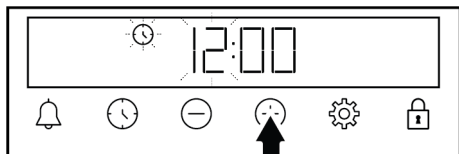
## 4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

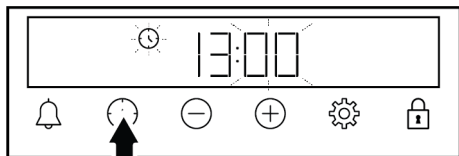
### 4.1 Esmaseadistus



 Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.

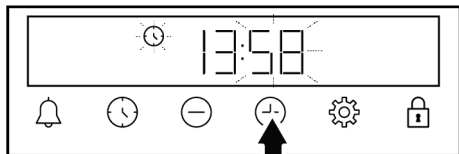
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tekst "12:00" ja sümbol .
2. Määrake kellaeg klahvide / abil.




3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .







4. Minutite määramiseks vajutage klahve /.



5. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.

⇒ Kellaeg on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

 Kui esimest taimerit ei seata, siis hakkavad vilkuma kellaeg "12:00" ja sümbol  ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja. Selleks kehtestage see või vajutage klahvi , kui kellaeg ongi "12:00". Kellaaja sädet saate hiljem muuta nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

 Elektrikatkestuse korral kellaaja sätted tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

### 4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad 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 [▶ 15]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

#### Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

**MÄRKUS:** Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

**MÄRKUS:** Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks

on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

## 5 Ahju kasutamine

### 5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

**Jahutusventilaator ( See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval 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 ventilatsiooniavasid 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 taimeri, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

### Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.


Mõne küpsetusfunktsiooni puhul ei lülitu valgustus energia säästmiseks kunagi sisse.

Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon "Ahjuvalgusti" funktsiooni valiku nupu abil.

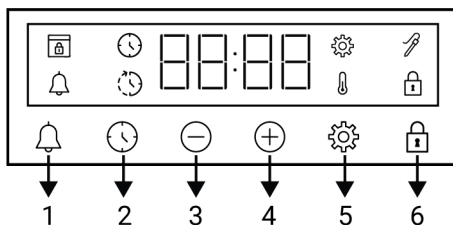
### 5.2 Ahju juhtseadme töö

#### Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5 tundi 59 minutit. Elektrikatkestuse korral programm katkestatakse. Tuleb uuesti programmeerida.









- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- Kui on määratud mõni küpsetamise säte, ei saa kellaega reguleerida.
- Kui küpsetamise alguseks on olemas seatud küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Juhtudel, kui on seatud küpsetusaeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.

#### Taimer



- 1 Äratusklahv
- 2 Aja seadmise klahv
- 3 Vähenda klahv
- 4 Suurendamisklahv
- 5 Seadete klahv
- 6 Klahviluku võti

#### Kuva sümbolid

-  : Küpsetusaja sümbol
-  : Küpsetamise lõpuaja sümbol \*
-  : Häire sümbol
-  : Lihasondi sümbol \*
-  : Klahviluku sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Seadete sümbol
-  : Ukseluku sümbol \*

\* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

## Ahju sisselülitamine

Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

## Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

## Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine küpsetamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma küpsetusaega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.



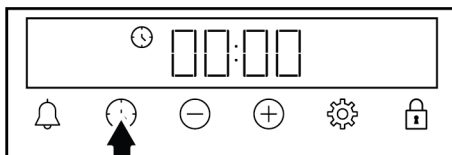
1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.  
⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub . Ekraanile ilmuvad määratud temperatuuri väärtus ja kolmerealine animatsioon. Seejärel kuvatakse küpsetamise algusest möödunud aeg. Kui temperatuur ahjus jõuab määratud väärtuseni, sümbol kaob ja taimer annab helisignaali. Kolmerealine animatsioon jõuab lõpuni, ja temperatuuri väärtuse kõrval kuvatakse sümbol C. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi küpsetamise korral on küpsetusaeg määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates

funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).

## Küpsetamine küpsetusaja määramisega

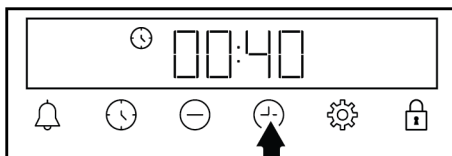
Kui soovite, et ahi lülituks küpsetusaja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer küpsetusajale.

1. Valige tööfunktsioon küpsetamiseks.
2. Küpsetusaja kuvamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol .




- Küpsetusaja kiireks määramiseks võite pärast küpsetusfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist vajutada klahvi , et määrata küpsetusajaks 30 minutit, seejärel kasutage klahve aja muutmiseks.


3. Määrake küpsetusaeg klahvide abil.



- Küpsetusaja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.  
⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud küpsetusaega, ning ekraanile ilmub . Kuvatakse küpsetusaja pöördloendus ning seatud temperatuuri väärtus ja

nende kõrval olev 3-jooneline animatsioon. Kui temperatuur ahjus jõuab määratud väärtuseni, sümbol  kaob ja taimer annab helisignaali. Kolmerealine animatsioon jõuab lõpuni, ja temperatuuri väärtuse kõrval kuvatakse sümbol C.

5. Määratud küpsetusaja lõppemisel kuvatakse ekraanil teade "End", sümbol  vilgub ja taimer annab helisignaali.
6. Helisignaali kestus on kaks minutit. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi. Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.



Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus lülitage ahi välja. Selleks keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse 0 (väljas).

### 5.3 Auruga toiduvalmistamine

Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Auruga saavutatakse paremaid küpsetustulemusi. Auru kaasamine toiduvalmistamisel tagab, et küpsetiste pind oleks heledam, nende koorik krõbedam ja nad oleksid mahulisemad. Samuti vähendab auru abil toiduvalmistamine toiduainete, näiteks liha, niiskuskadu ja aitab neid seestpoolt mahlakamalt ja maitsvamalt küpsetada.

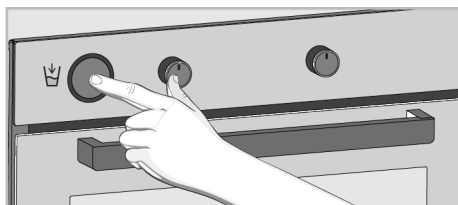
#### Üldhoiatused

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul.
- Veepaagi maht on 250 ml. Ärge valage küpsetamise ajal veepaaki rohkem kui 250 ml vett.
- Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaat ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

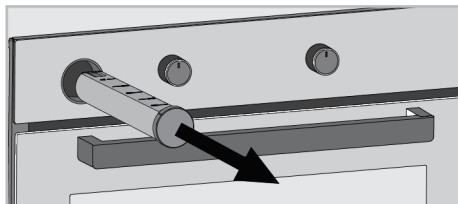
- Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäanud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.
- Kui teie tootel on lihasond, veenduge, et lihasondi kaas oleks enne auruga küpsetamist suletud. Vastasel juhul võib lihasondi pesast lekkida auru.

#### Auruga toiduvalmistamiseks:

1. Alustage küpsetamist pärast auruga toiduvalmistamise nõuannete tabeli kontrollimist ning funktsiooni, temperatuuri ja aja seadistamist vastavalt soovitud roale. Tabelist välja jäävate roogade puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, küpsetusfunktsiooni ja -aja.
2. Pange valmistatav roog ahju soovitud riuli positsioonile.
3. Kui küpsetamise nõuannete tabeli järgi on saabunud vee lisamise aeg, vajutage ahju juhtpaneelil olevat veepaaki.

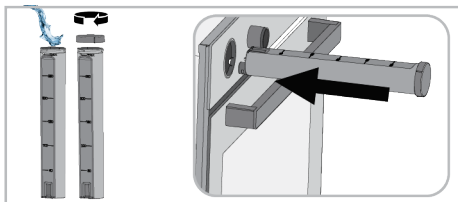


4. Eemaldage veepaak pesast.



5. Avage veepaagi kaas ja täitke see veega vastavalt küpsetamise nõuannete tabelis toodud kogusele.

**i** Äрге kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Äрге kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.



6. Sulgege kaas ja asetage veepaak oma kohale. Lükake veepaak lõpuni välja.

⇒ Veepaagis olev vesi hakkab aeglaselt voolama ahju põhjale, ning auru kasutatakse Teie roa valmistamiseks.



7. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“.

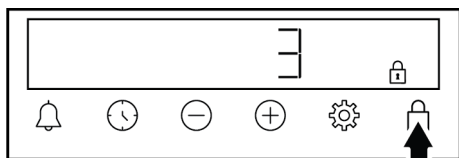
**i** Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju põhjasse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib ahju põhja jääv vesi põhjustada lupjumist.


## 5.4 Sätted


### Klahviluku aktiveerimiseks


Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta taimerit sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .





⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol  ja algab pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel lülitub sisse klahvilukk. Kui aktiveeritud klahviluku


korral puudutatakse ükskõik millist klahvi, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .

**i** Klahvi  vabastamisel enne pöördloenduse lõppu klahvilukk ei lülitu sisse.

**i** Kui klahvilukk on sees, taimeri klahve kasutada ei saa. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

### Klahviluku desaktiveerimiseks



1. Hoidke klahvi  all, kuni sümbol  kaob ekraanilt.

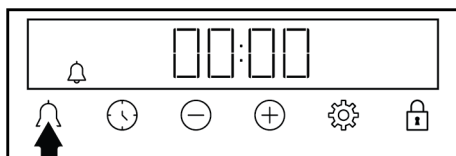
⇒ Sümbol  kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

### Alarmi sätestamiseks

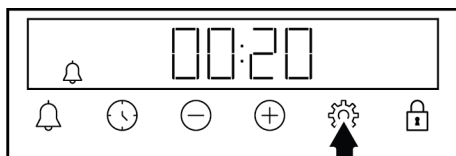
Seadme taimerit saate kasutada mitte ainult küpsetamise raames, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab taimer Teile helisignaali.

**i** Kõige hilisem võimalik helisignaali on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake alarmi aeg klahvide / abil.





- ⇒ Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol 🔔 põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil lühemat aega.

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

### Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kahe minuti jooksul kostub hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

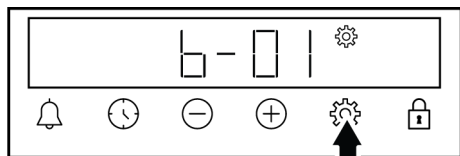
- ⇒ Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.

### Alarmi tühistamiseks

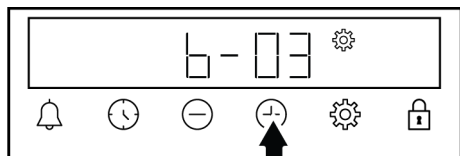
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi 🔔, kuni ekraanile ilmub sümbol 🔔. Hoidke klahvi ⊖ all, kuni ekraanile ilmub teade „00:00“.
2. Alarmi saab tühistada ka klahvi 🔔 pika vajutusega.

### Helitugevuse seadistus

1. Hoidke klahvi ⚙️ all, kuni ekraanile ilmub üks väärtustest (b-01-b-02-b-03) ja sümbol ⚙️.



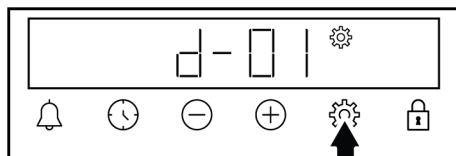
2. Määrake soovitud tase klahvide ⊕/⊖ abil. (b-01-b-02-b-03)



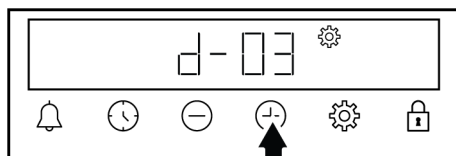
- ⇒ Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙️ või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Helitugevuse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

### Ekraani heleduse määramine

1. Hoidke klahvi ⚙️ all, kuni ekraanile ilmub üks väärtustest (d-01-d-02-d-03) ja sümbol ⚙️.



2. Määrake soovitud heledus klahvide ⊕/⊖ abil. (d-01-d-02-d-03)

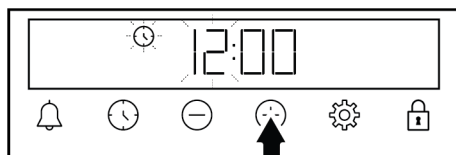


- ⇒ Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙️ või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Heleduse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

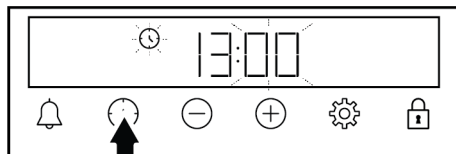
### Kellaaja muutmine

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

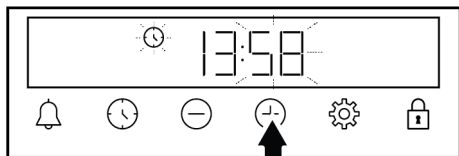
1. Hoidke klahvi ⚙️ all, kuni ekraanile ilmub sümbol 🕒.
2. Määrake kellaag klahvide ⊕/⊖ abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage 🕒 või klahvi ⚙️.



4. Minutite määramiseks vajutage klahve ⊕/⊖.




## 6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

### 6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus 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 toitude 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

5. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.

- ⇒ Kellaeg on määratud ja sümbol kaob ekraanilt.

sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.

- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

### 6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

#### Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestil keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.

- 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 kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

### Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoodet on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodet valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodet ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodet on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodet jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodet põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritoodet 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 plaadiga küpsetamiseks

| Toit            | Kasutatav tarvik  | Töõfunktsioon               | Riuli asend   | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|-----------------|---|-----------------------------|---|------------------|---------------------------|
| Kook kandikul   | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus | 3   | 180              | 30 ... 45                 |
| Kook vormis     | Koogivorm traatrestil **  | Kuumutus ventilaatoriga     | 2   | 180              | 30 ... 40                 |
| Väikesed koogid | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus | 3   | 160              | 25 ... 35                 |
| Väikesed koogid | Standardne salv *   | Kuumutus ventilaatoriga     | Traatriuliga mudelitel : 3<br>Ilma traatriuliteta mudelitel : 2 | 150              | 25 ... 35                 |
| Biskviidi kook  | Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga ** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2   | 150              | 30 ... 40                 |
| Biskviidi kook  | Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga ** | Kuumutus ventilaatoriga     | 2   | 155              | 30 ... 40                 |

| Toit            | Kasutatav tarvik  | Töofunktsioon                              | Riivli asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|-----------------|---|--|--------------|------------------|---------------------------|
| Küpsis          | Kondiitriplaat *  | Ülemine ja alumine kuumutus                | 3            | 170              | 25 ... 40                 |
| Küpsis          | Kondiitriplaat *  | Kuumutus ventilaatoriga                    | 3            | 170              | 20 ... 30                 |
| Kondiitritooted | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus                | 2            | 200              | 30 ... 40                 |
| Kondiitritooted | Standardne salv *   | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 2            | 180              | 35 ... 45                 |
| Kondiitritooted | Standardne salv *   | Kuumutus ventilaatoriga                    | 2            | 180              | 30 ... 40                 |
| kukkel          | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus                | 2            | 200              | 20 ... 35                 |
| kukkel          | Standardne salv *   | Kuumutus ventilaatoriga                    | 3            | 180              | 20 ... 30                 |
| Terve leib      | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus                | 3            | 200              | 30 ... 45                 |
| Terve leib      | Standardne salv *   | Kuumutus ventilaatoriga                    | 3            | 200              | 30 ... 40                 |
| Lasanje         | Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **   | Ülemine ja alumine kuumutus                | 2 või 3      | 200              | 30 ... 45                 |
| õunapirukas     | Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil ** | Ülemine ja alumine kuumutus                | 2            | 180              | 50 ... 70                 |
| õunapirukas     | Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil ** | Kuumutus ventilaatoriga                    | 3            | 170              | 50 ... 65                 |
| Pitsa           | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus                | 2            | 200 ... 220      | 10 ... 20                 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

\*\*Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

## Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

| Toit            | Kasutatav tarvik                          | Töofunktsioon           | Riiuli asend | Temperatuur (°C)  | Küpsetusaeg (min) (umbes)   |
|-----------------|---|-------------------------|--------------|---|---|
| Väikesed koogid | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4        | Traatriuliga mudelitel :150<br>Ilma traatriuliteta mudelitel :140 | Traatriuliga mudelitel : 25 ... 40<br>Ilma traatriuliteta mudelitel : 30 ... 45 |
| Küpsis          | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4        | 170   | 25 ... 35   |
| Kondiitritooted | 1-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 1 - 4        | 180   | 35 ... 45   |
| kukkel          | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4        | 180   | 20 ... 30   |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

\*\*Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

### Töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" toiduvalmistamise nõuannete tabel

- Töofunktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" puhul ärge muutke temperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist.

\* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

## 6.1.2 Liha, kala ja linnuliha

### Grillimise 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 arutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga". Kui ahjuuks ei avata, optimeeritakse sisetemperatuur energia säästmiseks ja see temperatuur võib ekraanil kuvatavast erineda.
- Ärge eelsoojendage töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga".

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riiulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

## Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

| Toit                         | Kasutatav tarvik                                    | Tööfunktsioon                              | Riikli asend | Temperatuur (°C)                       | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|------------------------------|---|--|--------------|--|---------------------------|
| Praad (terve) / Praad (1 kg) | Standardne salv *                                   | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 3            | 15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190 | 60 ... 80                 |
| Lamba sääre (1,5-2 kg)       | Standardne salv *                                   | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 3            | 170                                    | 85 ... 110                |
| Praetud kana (1,8-2 kg)      | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 2            | 15 min. 250/ maks., pärast 190         | 60 ... 80                 |
| Praetud kana (1,8-2 kg)      | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | 3D-funktsioon                              | 2            | 15 min. 250/ maks., pärast 190         | 60 ... 80                 |
| kalkun (5,5 kg)              | Standardne salv *                                   | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 1            | 25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190 | 150 ... 210               |
| kalkun (5,5 kg)              | Standardne salv *                                   | 3D-funktsioon                              | 1            | 25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190 | 150 ... 210               |
| Kala                         | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 3            | 200                                    | 20 ... 30                 |
| Kala                         | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | 3D-funktsioon                              | 3            | 200                                    | 20 ... 30                 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

\*\*Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

### 6.1.3 Grill

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).

#### Üldhoiatused

- 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 tükide 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.

## Grillimise nõuannete tabel

| Toit                             | Kasutatav tarvik | Riikli asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|----------------------------------|------------------|--------------|------------------|---------------------------|
| Kala                             | Traatgrill       | 4 - 5        | 250              | 20 ... 25                 |
| Kana tükid                       | Traatgrill       | 4 - 5        | 250              | 25 ... 35                 |
| Lihapall (vasikaliha) - 12 summa | Traatgrill       | 4            | 250              | 20 ... 30                 |
| Lambakarbonaad                   | Traatgrill       | 4 - 5        | 250              | 20 ... 25                 |
| Praad - (lihakuubikud)           | Traatgrill       | 4 - 5        | 250              | 25 ... 30                 |
| Vasikaliha karbonaad             | Traatgrill       | 4 - 5        | 250              | 25 ... 30                 |
| Köögiljagradiin                  | Traatgrill       | 4 - 5        | 220              | 20 ... 30                 |
| Röstleib                         | Traatgrill       | 4            | 250              | 1 ... 3                   |

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükk pärast 1/2 kogu grillimisajast.

### 6.1.4 Aurutamine

#### Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul. Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid“ [▶ 15].
  - Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitude puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.
  - Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

#### Soovitud ühe plaadiga küpsetamiseks - 3D-funktsioon

| Toit                        | Kasutatav tarvik                                    | Riikli asend | Temperatuur (°C)                  | Kasutatav vee kogus (ml) | Veetarbimise aeg (min.)** | Küpsetusaeg (min) (umbes) | u. toidu kaal (g) |
|-----------------------------|---|--------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------|
| Terve leib                  | Standardne salv *                                   | 2            | 200                               | 200                      | pärast eelkuumutamist     | 30 ... 40                 | 820               |
| Praetud kana (1,8-2 kg)     | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | 2            | 25 min. 250/<br>maks., pärast 190 | 250                      | 25                        | 60 ... 70                 | 2000              |
| Ribi praad (üks tükk)       | Standardne salv *                                   | 3            | 180                               | 250                      | 15                        | 40 ... 55                 | 1000              |
| Lambakintsid köögiviljadega | Standardne salv *                                   | 3            | 170                               | 250+250***               | pärast eelkuumutamist     | 90 ... 110                | 2000              |
| Pärmiga kukkel              | Standardne salv *                                   | 3            | 180                               | 100                      | pärast eelkuumutamist     | 25 ... 35                 | 1200              |
| Juustukook                  | Standardne salv *                                   | 3            | 120                               | 150                      | enne eelkuumutamist       | 50 ... 60                 | 1450              |

| Toit                | Kasutatav tarvik  | Riikli asend | Temperatuur (°C) | Kasutatav vee kogus (ml) | Veetarbimise aeg (min.)** | Küpsetusaeg (min) (umbes) | u. toidu kaal (g) |
|---------------------|-------------------|--------------|------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------|
| Kana kintsuliha     | Standardne salv * | 3            | 200              | 150                      | pärast eelkuumutamist     | 25 ... 35                 | 800               |
| Küpsekartul         | Standardne salv * | 3            | 190              | 150                      | 25                        | 45 ... 55                 | 500               |
| Hamburgerileib      | Standardne salv * | 3            | 180              | 150                      | pärast eelkuumutamist     | 20 ... 30                 | 800               |
| Lõhe köögiviljadega | Standardne salv * | 3            | 180              | 100                      | pärast eelkuumutamist     | 25 ... 35                 | 500               |

\* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

\*\* Näitab eelsoojendusest möödunud aega.

\*\*\* Poole küpsetusaja jooksul lisage veel 250 ml vett.

## 6.1.5 Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamiseks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

### Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

#### Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

| Toit                    | Kasutatav tarvik  | Tööfunktsioon               | Riikli asend  | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|-------------------------|---|-----------------------------|---|------------------|---------------------------|
| Murukook (magus küpsis) | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus | 3   | 140              | 20 ... 30                 |
| Murukook (magus küpsis) | Standardne salv *   | Kuumutus ventilaatoriga     | Traatriiuliga mudelitel :3<br>Ilma traatriiuliteta mudelitel :2   | 140              | 15 .. 25                  |
| Väikesed koogid         | Standardne salv *   | Ülemine ja alumine kuumutus | 3   | 160              | 25 ... 35                 |
| Väikesed koogid         | Standardne salv *   | Kuumutus ventilaatoriga     | Traatriiuliga mudelitel : 3<br>Ilma traatriiuliteta mudelitel : 2 | 150              | 25 ... 35                 |
| Biskviidi kook          | Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga ** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2   | 150              | 30 ... 40                 |



| Toit           | Kasutatav tarvik  | Töofunktsioon               | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|----------------|---|-----------------------------|--------------|------------------|---------------------------|
| Biskviidi kook | Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga ** | Kuumutus ventilaatoriga     | 2            | 155              | 30 ... 40                 |
| õunapirukas    | Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **     | Ülemine ja alumine kuumutus | 2            | 180              | 50 ... 70                 |
| õunapirukas    | Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **     | Kuumutus ventilaatoriga     | 3            | 170              | 50 ... 65                 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

\*\*Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

### Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

| Toit                    | Kasutatav tarvik                          | Töofunktsioon           | Riiuli asend | Temperatuur (°C)  | Küpsetusaeg (min) (umbes)   |
|-------------------------|---|-------------------------|--------------|---|---|
| Väikesed koogid         | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4        | Traatriuliga mudelitel :150<br>Ilma traatriuliteta mudelitel :140 | Traatriuliga mudelitel : 25 ... 40<br>Ilma traatriuliteta mudelitel : 30 ... 45 |
| Murukook (magus küpsis) | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4        | 140   | 15 ... 25   |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

\*\*Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

### Grill

| Toit                             | Kasutatav tarvik | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|----------------------------------|------------------|--------------|------------------|---------------------------|
| Lihapall (vasikaliha) - 12 summa | Traatgrill       | 4            | 250              | 20 ... 30                 |
| Röstleib                         | Traatgrill       | 4            | 250              | 1 ... 3                   |

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

## 7 Hooldus ja puhastus

### 7.1 Üldteave puhastamise kohta

#### Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode 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 iga 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 puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloride sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

#### Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

#### Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

#### 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.

- Katalüütliised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad sarama, 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 klaaspindadele 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 sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt märdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna 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 käsna 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.

## **7.2 Tarvikute puhastamine**

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

## **7.3 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 nupu 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.

## **7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine**

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

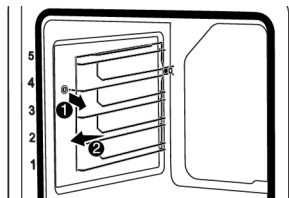
### **Ahju külgeinte puhastamine**

Toiduvalmistamise ala külgeinad on kas emailitud või katalüütliised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütliised pinnad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeina tüüpidele.

## Külgtraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



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

## Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas asuvas veekaussis tekkida lubjaplekid.

**Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:**

1. Valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi.



2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubijäägid toatemperatuuril.
3. Puhastage veekauss pehme märja lapi ja siis kuiva lapiga.



Ärge kasutage ahju põhjas asuva veekausi puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge eemaldage ahju põhjas asuva veekausi tekkivaid lubjaplekke kraapimise abil. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.

## Veekaussi tekkiva lubjakive eemaldamise tõhususe suurendamiseks lisaks eespool kirjeldatud meetmetele tehke järgmist iga 10 kasutuskorra järel:

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumist kuumutuselementi, ja lülitage ahi 2-3 minutiks sisse 100 °C juures. Seejärel lülitage ahi välja ja pihustage ahju põhjas olevasse veekaussi Teie seadme margi puhul soovitatud ahju- ja grillpuhastusvahendit ning jätke see 5 minutiks seisma. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veekauss niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

## 7.5 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus

Ahi on varustatud pürolüüsi funktsiooniga. Ahi kuumeneb kuni umbes 420-480 °C ja põletab olemasoleva mustuse tuhaks. Võib tekkida tugev suits. Tagage head ventilatsiooni. Kõrgetemperatuurilist puhastust tuleks teostada umbes iga 10 kasutuskorra järel.

### Üldhoiatused



#### Kuumad pinnad põhjustavad põletusi!


Ärge puudutage toodet isepuhastuse ajal ja hoidke lapsi tootest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.

- Enne pürolüüsi käivitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud, teleskoopriiul ja külgriiulid (kui need on olemas). Kui neid ei eemaldata, saavad tarvikud ja külgtraatriiulid kahjustada.



- Kui Teie tootel on pürokindlaid tarvikuid (mis talub kõrgetemperatuurilist isepuhastust), ei pea Te neid tarvikuid ahjust välja võtma. Kas Teie tarvikud on pürolüüsikindlad või mitte, on täpsustatud lisatarvikute jaotises. Kui pole vastavalt täpsustatud, pole Teie lisatarvikud kõrgetele temperatuuridele vastupidavad. Enne puhastust tuleb need kahjustuste vältimiseks ahjust välja võtta.
- Ärge puhastage ukse tihendit. Klaaskiust tihend on väga õrn ja kergesti kahjustatav. Ukse tihendi kahjustamisel asendage see uue volitatud teenindusesest saadud tihendiga .
- Enne kõrgetemperatuurilist isepuhastuse valimist tühjendage veemahuti. Kuna ahju sisetemperatuur tõuseb märgatavalt, võib vee sattumine ahju sisepinnale põhjustada suurt müra ja viia ahju sisepinna kahjustuseni.


#### **Pürolüüsi käivitamiseks:**

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriulitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriiuleid.
2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
3. Valige funktsioon (Pürolüüs) „pürolüüs“.
  - ⇒ Ekraanil hakkab vilkuma tekst „P2:00“. Kui Teie seade on varustatud säästupürolüüsi funktsiooniga, kuvatakse ekraanil esmalt 2-ks sekundiks teade „Pro“ ja seejärel hakkab vilkuma teade **P2:00**.

 Kui ekraanil ei kuvata teateid „Pro“ ja seejärel „ECO“, ei ole Teie seade varustatud säästupürolüüsi funktsiooniga.



4. Seadke temperatuuri nupp kõrgeimale „max“ (maksimaalsele) temperatuurile.


5. Pürolüüsi käivitamisel süttib teade **P2:00** ja algab pöördloendus. Ekraanile ilmub pürolüüsi kestus (2 tundi). Seda kestust ei ole võimalik muuta.
6. Kui ahi saavutab pärast pürolüüsi käivitumist teatud temperatuuri, ilmub taimer ekraanile luku sümbol  mille järel ei saa enam ust avada. Ärge avaldage ukse avamiseks käepidemele survet enne, kui puhastusprotsess on lõppenud ja lukusümbol ekraanilt kadunud.
7. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile **“End”**.
8. Pärast teate „End“ ilmumist ekraanile keerake protsessi lõpetamiseks funktsiooni- ja temperatuurinupud asendisse 0 (väljas).
9. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.
10. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

 Pürolüüs lõpule jõudmisel on ukسلukk sees, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi käigus valmistada toitu, kuvatakse ekraanil „H“ ja toidu valmistamist ei lubata.

#### **Kõrgetemperatuuriline isepuhastus - säästupürolüüs (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)**


- ✓ Mitte väga määrdundud ahju puhul soovitame kasutada funktsiooni "Pürolüüsi säästurežiim" . Funktsioon "Pürolüüsi säästurežiim" nõuab funktsiooniga Pürolüüs" võrreldes vähem aega. Väga määrdundud ahju puhul ei pruugi funktsioonist "Pürolüüsi säästurežiim" piisata. Sellisel juhul puhastage funktsiooniga "Pürolüüs".
1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriulitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriiuleid.

2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
3. Valige funktsioon (Pürolüüs) „pürolüüs“.
  - ⇒ Teateid „P2:00“ ja „Pro“ kuvatakse ekraanil umbes 2-ks sekundiks ja seejärel hakkab teade **P2:00** vilkuma.
4. Vajutage klahv ⊕ või ⊖.
  - ⇒ Ekraanil kuvatakse umbes 2-ks sekundiks teade „ECO“ ja seejärel hakkab vilkuma teade **P1:30**.
5. Seadke temperatuuri nupp kõrgeimale „max“ (maksimaalsele) temperatuurile.
6. Pürolüüsi käivitamisel süttib teade **P1:30** ja algab pöördloendus. Ekraanile ilmub pürolüüsi kestus (1,5 tundi). Seda kestust ei ole võimalik muuta.
7. Kui ahi saavutab pärast pürolüüsi käivitumist teatud temperatuuri, ilmub taimeri ekraanile luku sümbol , mille järel ei saa enam ust avada. Ärge avaldage ukse avamiseks käepidemele survet enne, kui puhastusprotsess on lõppenud ja lukusümbol ekraanilt kadunud.
8. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile "End".
9. Pärast teate „End“ ilmumist ekraanile keerake protsessi lõpetamiseks funktsiooni- ja temperatuurinupud asendisse 0 (väljas).
10. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.
11. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

 Pürolüüs lõpule jõudmisel on ukسلukk sees, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi käigus valmistada toitu, kuvatakse ekraanil „H“ ja toidu valmistamist ei lubata.

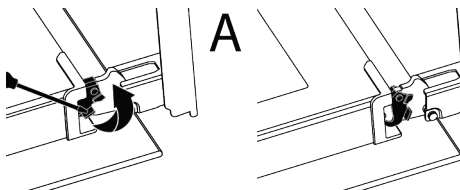
## 7.6 Ahjuukse puhastamine

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. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.

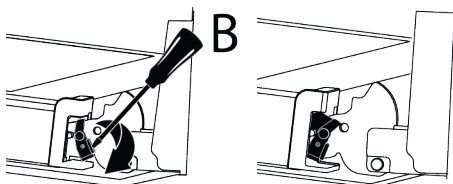
 Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallkaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

### Ahjuukse eemaldamine

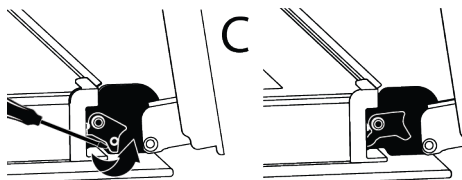
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelite erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



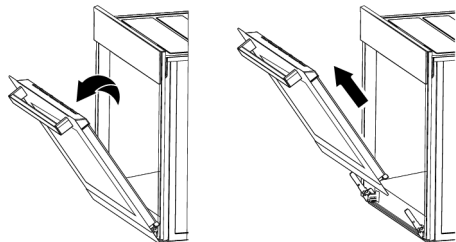
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmet avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



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

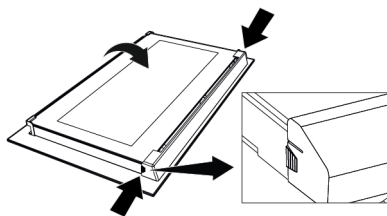


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

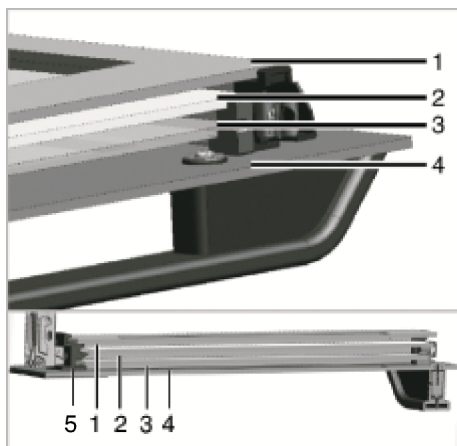
## 7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiuukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.



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



1 Sisim klaas

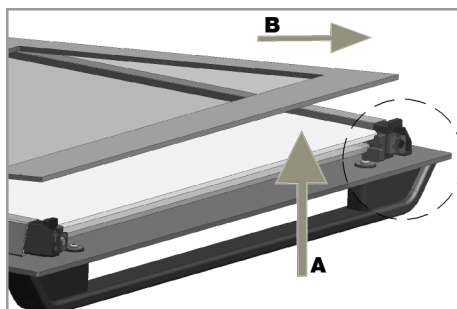
2 Teine siseklaas

3 Kolmas siseklaas

4 Väliklaas

5 Klaasi plastpesa - alumine

3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas „A“ suunas ja eemaldage see, tõmmates seda „B“ suunas.



4. Teise ja kolmanda klaasi eemaldamiseks korrake sama protseduuri.



Ükse kokkupanemise esimene samm on teise ja kolmanda klaasi (2, 3) paikapanek. Nagu joonisel näidatud, joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga.

Teise ja kolmanda siseklaasi kinnitusjärjestus pole oluline, kuna need on vahetatavad.

Sisima klaasi (1) kinnitamisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud teisele siseklaasile. Ülioluline on asetada kõigi siseklaaside alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega (5). Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab **klõps**.



Pärast puhastamist tuleb kõik klaasid uuesti monteerima.

## 7.8 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrub, 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

#### Üldhoiatused

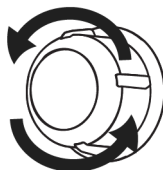
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumaid pinnasid võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega

alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutel. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.

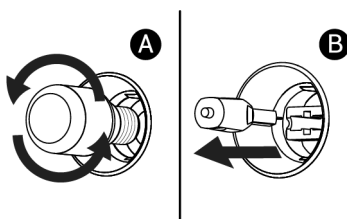
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustusel. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks 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.

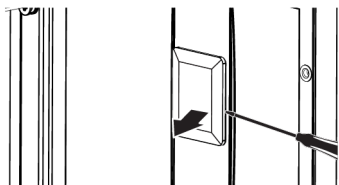


4. Pange klaasist kaas tagasi.

#### Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

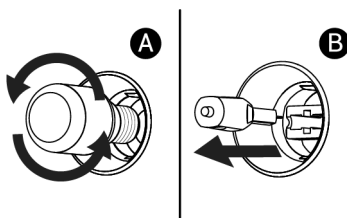
1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.





3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. 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.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

## 8 Veotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

### Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

### Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

### Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

### Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

### Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

### Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahju uks oleks suletud. Kui ahjuuks jääb avatuks kauemaks kui 5 minutiks, tühistatakse küpsetamiseks valitud ajaseade ja küttekehad ei tööta.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.
- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahju uks oleks suletud. Kui ahjuuks jääb avatuks kauemaks kui 5 minutiks, tühistatakse küpsetamiseks tehtud aja seadistus, küttekehad ei tööta ja lamp ei lülitu sisse.

**(Taimeriga mudelitel) Taimeri ekraan vilgub või taimeri sümbol jääb avatuks.**

- Elektrikatkestusi on varemgi olnud. >>> Seadke kellaaeg / Lülitage toote funktsiooninupud välja ja lülitage see uuesti soovitud asendisse.

**Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused**

| Veakoodid     | Vea põhjused   | Võimalikud lahendused   |
|---------------|--|---|
| Er 5          | Lihasondi sideviga                                       | Võtke ühendust volitatud teenindusega, et saaksite lihasondiga uuesti küpsetada. Eemaldage lihasond ja seadke funktsiooni valikunupp välja (0), et saaksite tavapäraselt küpsetada ilma lihasondita ahjus. Seejärel võite küpsetamist jätkata ilma lihasondita. |
| Er 1 - Er 7   | Suhtlusvead  | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 8 - Er 27  | Anduri vead  | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 28 - Er 31 | Lihasondi vead   | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 32 - Er 41 | Ahju soojendamise vead                                   | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 42 - Er 58 | Ahju komponentide vead                                   | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 59 - Er 64 | Ahju kaane vead  | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 65 - Er 71 | Auruga seotud vead (aurufunktsiooniga ahjudes)           | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 72 - Er 80 | Riistvaraga seotud vead                                  | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 81 - Er 85 | Ahju turvavead   | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 86 - Er 88 | Interneti-ühenduse vead (Homewhiz funktsiooniga ahjudes) | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 89 - Er 92 | Mikrolaineahju vead (mikrolainefunktsiooniga ahjudes)    | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |
| Er 93 - Er 99 | Kaardi ja taimeri vead                                   | Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.  |



