

**Hisense**

life reimagined

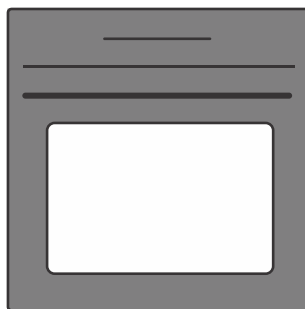
ET

EE

**INTEGREERITUD AHJU**

**INTEGREERITUD AHI**

**BSA66346PBGWI**



Me täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

See detailne juhend on lisatud seadmele, et muuta selle kasutamine võimalikult lihtsaks. Juhend võimaldab teil õppida oma uut seadet kasutama nii kiiresti kui võimalik.

Veenduge, et teie seade pole transpordi käigus saanud vigastada. Kui leiate transpordil tekkinud vigastusi, palun võtke koheselt müüjaga, kellelt Te seadme ostsite, ühendust või kohaliku laoga, kust seade tarniti. Telefoninumbri leiate arvelt või saatelehel.

Paigaldamise ja ühendamise juhised on eraldi lehel.

Järgmiseid sümboleid kasutatakse kogu juhendis ja nendel on järgnev tähendus:



**TEAVE!**

Informatsioon, soovitus, nipp või nõuanne



**HOIATUS!**

Hoiatus – üldine oht



On tähtis, et te kasutusjuhendi hoolikalt läbi loeksite.

# Sisukord

<b>1. Ohutusnõuded</b> .....	<b>4</b>
1.1 Ahju ohutu ja õige kasutamine pürolüütilise puhastamise ajal .....	5
<b>2. Muud tähtsad ohutushoiatused</b> .....	<b>6</b>
<b>3. Kodumasina kirjeldus</b> .....	<b>8</b>
3.1 Seadme varustus .....	8
3.2 Juhtpaneel .....	9
<b>4. Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>10</b>
4.1 Esimakordne sisselülitamine .....	10
<b>5. Ahju kasutamine – küpsetusseadistuste valimine</b> .....	<b>12</b>
5.1 Professionaalne küpsetusrežiim .....	13
5.2 Taimeri funktsioonid .....	15
5.3 Küpsetamine sammude kaupa .....	17
5.4 Auru sissepritse küpsetusprotsessi ajal .....	17
5.5 Automaatne toiduvalmistamise režiim .....	20
5.6 Automaatsed programmid .....	21
5.7 Täiendavate funktsioonide / lisade valimine .....	22
<b>6. Toiduvalmistamise protsessi käivitamine</b> .....	<b>24</b>
6.1 Täiendav pruunistamine – au gratin .....	24
<b>7. Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine</b> .....	<b>24</b>
<b>8. Üldiste seadistuste valimine</b> .....	<b>26</b>
8.1 Lukustusklahvid .....	28
<b>9. ConnectLife ja ühenduvus (Wi-Fi)</b> .....	<b>29</b>
9.1 Seadme ühendamine mobiilseadmega .....	29
9.2 WiFi mooduli seaded .....	29
<b>10. Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks</b> .....	<b>32</b>
10.1 Toiduvalmistamise tabel .....	33
10.2 Toiduvalmistamine temperatuurianduriga .....	37
<b>11. Hooldus ja puhastamine</b> .....	<b>40</b>
11.1 Automaatne ahjupuhastus – pürolüüs .....	40
11.2 Aurustusosaluse puhastamine .....	42
11.3 Aurusüsteemi puhastamine .....	43
11.4 Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine .....	44
11.5 Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine .....	44
11.6 Lambi vahetamine .....	45
<b>12. Tõrgete kõrvaldamine</b> .....	<b>46</b>
12.1 Rikkeotsingu ja tõrgete tabel .....	46
12.2 Silt – seadme teave .....	46
<b>13. Nõuetele vastavuse teave</b> .....	<b>47</b>
<b>14. Keskkonnakaitse</b> .....	<b>48</b>
<b>15. Toiduvalmistamise test</b> .....	<b>49</b>

# 1. Ohutusnõuded

## **OLULISED OHUTUSALASED ABINÕUD – LUGEGE HOOLIKALT JUHENDIT JA JÄTKE SEE ALLES EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS.**

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Katkestamise meetod tuleb fikseeritud juhtmetele inkorporeerida juhtmeskeemi järgi.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude (ainult ühendusjuhtmega kodumasinat puhul) ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.

Seda seadet võivad kasutada 8aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või ilma kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme kasutamisel ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega kasutajapoolset hooldust teostada.

**HOIATUS:** juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Noored lapsed tuleb hoida seadmest eemale.

HOIATUS! Seade ja mõned selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal väga kuumaks minna. Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist. Alla 8aastaseid lapsi tuleks seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või spetsiaalsete juhtsüsteemide järgi.

Kasutage ainult selles ahjus kasutamiseks soovitatavat temperatuuriandurit.

Ärge kasutage ahjuukse klaasi/pliidi hingedega katete klaasi (nagu asjakohane) puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemise.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupesureid ega kõrgsurvepesureid, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist kontrollige, et ahi on voluvõrgust eemaldatud, et hoida ära võimaliku elektrilöögi.

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

### **1.1 Ahju ohutu ja õige kasutamine pürolüütilise puhastamise ajal**

Automaatse puhastusprotsessi käigus kuumeneb ahi väga kõrgele temperatuurile ja on väga kuum ka välisküljel. Põletuste oht! Hoidke lapsed ahjust eemal.

## 2. Muud tähtsad ohutushoiatused

Seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises. Ärge kasutage seda muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmiseks, lemmik- või muude loomade, paberi, riiete, taimede jne kuivatamiseks, kuna see võib põhjustada vigastusi või tuleohtu.

Seade peab olema ühendatud fikseeritud juhtmestikuga, millele on lisatud spetsiaalne kaitse. Fikseeritud juhtmestik peab olema teostatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Soovitame (seadme kaalu tõttu) seadme kandmiseks ja paigaldamiseks kasutada vähemalt kahte inimest.

Ärge tõstke seadet ukse käepidemest kinni hoides.

Ahju uksehinged võivad liigse koormuse korral viga saada. Ärge seiske ega istuge avatud ahjuuksel ega nõjatuge sellele. Samuti ärge pange ahju uksele raskeid esemeid.

Kui teiste ahju läheduses asuvate seadmete toitejuhtmed takerduvad ahjuukse vahele, võivad need kahjustuda, mis võib põhjustada lühise. Seetõttu veenduge, et teiste seadmete toitejuhtmed oleksid ohutus kauguses.

Kontrollige, et ventilatsiooniavad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge voorderage ahju seinu alumiiniumfooliumiga ega asetage ahju põhjale küpsetusplaate ega muid anumaid. See vähendaks õhuringlust ahjus, takistaks ja aeglustaks küpsetusprotsessi ning hävitaks emailkatte.

Küpsetamise ajal soovitame vältida ahjuukse avamist, kuna see suurendab elektritarbimist ja kondensaadi teket.

Küpsetamise protsessi lõpus ja küpsetamise ajal olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellega kaasneb põletamise oht.

Katlakivi kogunemise vältimiseks jätke ahjuuks pärast küpsetamist või ahju kasutamist lahti, et ahjuõõn jahtuks toatemperatuurini.

Puhastage ahju alles siis, kui see on täielikult maha jahtunud.

Erinevate seadmete või komponentide värvitoonide erinevused sama disainig toodete vahel võivad ilmneda mitmesuguste tegurite mõjul, näiteks erinevad nurgad, mille all seadmeid vaadatakse, erinevat värvi tausta, materjalide ja ruumi valgustuse tõttu.

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja helistage volitatud teeninduskeskusesse.

Ahju saab ohutult kasutada nii küpsetusplaadi siinidega kui ka ilma.

Ärge hoidke ahjus esemeid, mis võivad ahju sisselülitamisel tekitada ohu.

Enne automaatse puhastamise aktiveerimist lugege hoolikalt ja järgige kõiki juhiseid peatükis „Puhastamine ja hooldus“, mis kirjeldab selle funktsiooni õiget ja ohutut kasutamist

Automaatse puhastusprotsessi ajal ärge asetage mitte midagi ahju põhja.

Tuleoht! Automaatse puhastuse ajal kuumutatakse seadet väga kõrge temperatuurini, mis põletab seadmes olevad toidujäägid. Seetõttu eemaldage enne iga kasutuskorda ahju sisemusest ja tarvikutelt nähtav mustus. Kui puhastusfunktsioon on aktiivne, võib ahjust tulla suitsu, ärritavaid aure ja gaase. Seetõttu veenduge, et ruum oleks selle protseduuri ajal hästi ventileeritud. Väikesed loomad või lemmikloomad võivad olla ahjust väljuvate aurude suhtes väga tundlikud. Soovitav on nad töötamise ajaks ruumist eemaldada ja pärast puhastamist ruumi hästi tuulutada.

Puhastamise ajal ahjuust mitte avada.

Veenduge, et uksejuhiku lukustamiseks mõeldud avasse ei satuks võõrkehi, kuna see võib takistada ukse automaatset lukustumist ahju puhastamise ajal.

Automaatse puhastamise ajal ärge puudutage ühtegi metallpinda ega seadme osa!

Kui automaatse puhastusprotsessi ajal toimub elektrikatkestus, lõpetatakse programm kahe minuti pärast ja ahjuuks jääb lukustatuks. Uks on lukustub lahti, kui seade tunneb, et temperatuur ahju sisemuse keskosas on langenud alla 150 °C.

Pärast isepuhastumisprotsessi võivad ahju sisemus ja ahjutarvikud värvi muuta ning kaotada oma läike. See ei mõjuta nende funktsionaalsust.



### **HOIATUS!**

**Ahju kasutamine avatud ukse ja suletud ukseülitiga ei ole lubatud.**

Enne seadme ühendamist toitega jätke see mõneks ajaks toatemperatuurile, et kõik komponendid kohaneksid toatemperatuuriga. Kui ahju hoiti külmumistemperatuuri lähedal või alla selle, võib see olla mõnele komponendile, eriti pumbale, ohtlik.

Ärge kasutage seadet temperatuuril alla 5 °C. Kui seade lülitatakse sisse sellistes tingimustes, võib pump saada kahjustusi.

Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett ega muid sarnaseid vedelikke.

Küpsetades auru sissepritsel, avage ahju uks küpsetamisprotsessi alati täies ulatuses. Jättes selle tegemata, võib ahjuõonest tõusev aur mõjutada juhtseadme tööd.

Pärast seadme korpusesse paigaldamist eemaldage juhtseadmelt kleeplint. Selle eiramine võib põhjustada paagi rikke.

Asetage aurutusnõu seadmesse ainult siis, kui küpsetate auru sissepritsesega. Kui te auru sissepritses funktsiooni ei kasuta, eemaldage see.

Eemaldage ja asendage aurustusalus alles siis, kui ahi on täielikult jahtunud.



### **HOIATUS!**

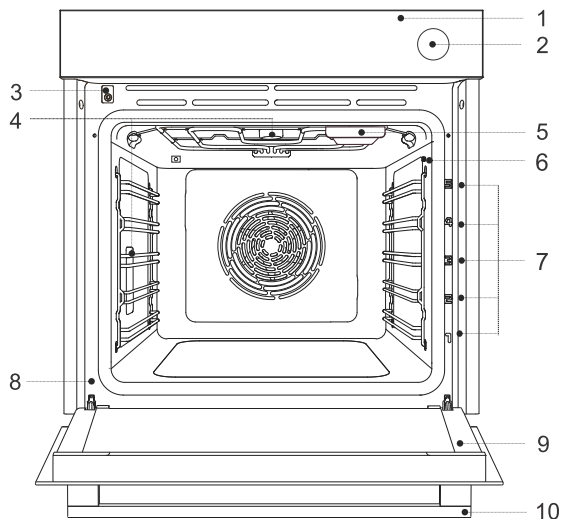
**Enne seadme ühendamist lugege instruksioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.**

## 3. Kodumasinna kirjeldus



**HOIATUS!**

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.



1. Juhtpaneel
2. Veepaagi nupp
3. Ukse lukustamine lülitiga
4. Valgustus
5. Aurusti salv
6. Temperatuurianduri pesa
7. Juhikud – restitasandid
8. Märgis
9. Ahju uks
10. Ukse käepide

### 3.1 Seadme varustus

#### Ahju ukse lülit

Lüliti lülitab välja küttekehade töö ja ahjuruumi ventilatsiooni, kui ahjuuks avatakse ahju töötamise ajal.

#### Juhikud

**Traatjuhikud** – asetage rest ja küpsetusplaat alati juhikusse.

**Fikseeritud väljatõmmatavad juhikud** – asetage tarvik juhikule. Samale juhikule saate asetada resti koos tilgasalvega.

MÄRKUS: Tarvikute sisestamise juhikuid loetakse alt üles.

#### Ahju seadmed ja tarvikud

1. **Traatrest** – kasutatakse grillimiseks/küpsetamiseks või panni, küpsetusplaadi või küpsetusvormi alusena.

MÄRKUS: Traatresti sisestamisel siini veenduge alati, et selle kõrgendatud osa oleks taga ja suunaga ülespoole.

Restil on ohutusriiv. Seetõttu tuleb resti ahjust välja võtmisel eestpoolt veidi tõsta.

2. **Madal küpsetusplaat** – kasutatakse vormileibade ja väikeste kookide jaoks. Seda saab kasutada ka tilgasalvena.

MÄRKUS: Madal küpsetusplaat võib ahjus kuumutamisel deformeeruda. Kui see jahtub, naaseb see algseesse olekusse. Deformatsioon ei mõjuta selle funktsionaalsust.

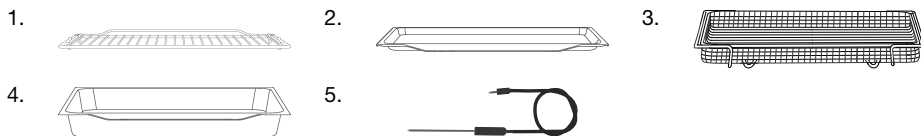
3. **Airfry võrkalus** – (aukudega küpsetusplaat) kasutatakse toiduvalmistamiseks süsteemides, mis hõlmavad auru sissepritsset ja õhkküpsetust. Avad võimaldavad tekitada toidu ümber parema õhuvoolu ja aitavad kaasa parema krõbeduse tekkele.

Suurema vedelikusaldusega (vesi, rasv) toidu valmistamisel asetage madal või sügav universaalne küpsetusplaat ühe resti võrra madalamale.

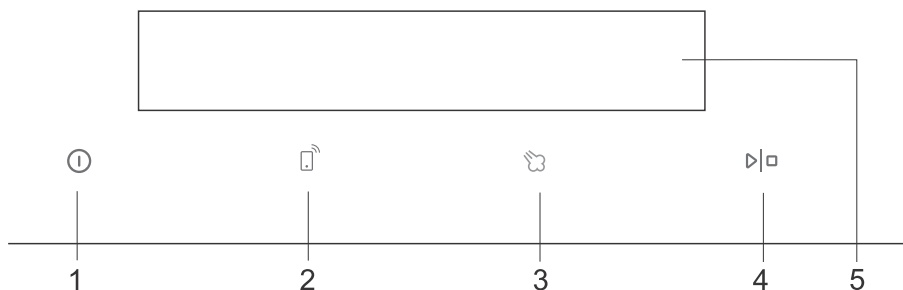
4. **Sügav universaalne küpsetusplaat** – kasutatakse köögiviljade ja niiskete küpsetiste küpsetamiseks. Seda saab kasutada ka tilgasalvena.

MÄRKUS: Ärge kunagi sisestage mitmeotstarbelist (või universaalset) sügavat küpsetusplaati küpsetamise ajaks esimesse juhikusse.










5. Temperatuurindur liha jaoks - (BAKESENSOR)



## 3.2 Juhtpaneel



Klahv	Kasutamine
1	Ahju sisse- ja väljalülitamine
2	Ühenduse seadistamine (Wi-Fi)
3	Auru lisamine
4	Käivitamine ja peatamine Seadistuse kinnitamine
5	Ahju praeguste seadistuste kuvamine. Rea valgustatud osa – kuvab hetkel valitud välja A-st E-ni. Nool – kuvab valitud põhiseadistust (pro bake), (auto bake), (extra bake).

Kiirklahv:			
			
<b>Puudutage korraks klahvi</b> – seade kinnitamiseks.	<b>Vajutage ja hoidke klahvi all (4 sek)</b> – lisaseadistusteks.	<b>Pöörake nuppu</b> – seadete vahel lülitamiseks ja seadete valimiseks.	<b>Vajutage nuppu</b> – valiku kinnitamiseks.
			
Esimene samm	Vahesamm	Ootel/rakendamine	Valikuline samm
 <b>TEAVE!</b> Klahvidelt parema vastuse saamiseks puudutage neid sõrmeotsa suurema alaga. Iga kord, kui vajutate klahvi, kõlab vastuseks helisignaal (kui see funktsioon on saadaval).			

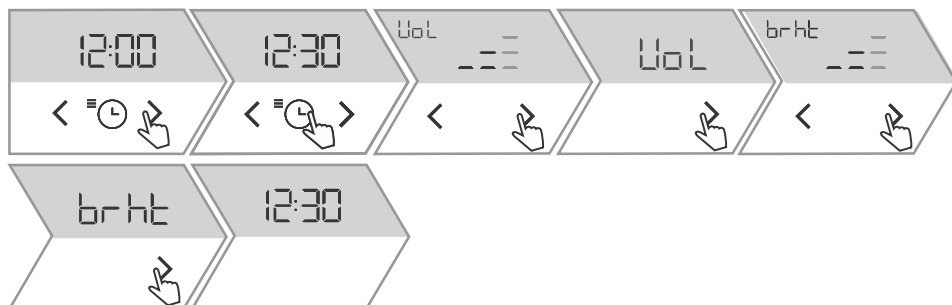
## 4. Enne esmakordset kasutamist

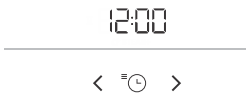



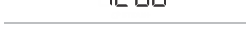
1.	Eemaldage ahjust tarvikud ja kõik pakendid (papp, vahtpolüstürool).
2.	Pühkige ahju tarvikud ja sisustus niiske lapiga üle. Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi lappe või puhastusvahendeid.
3.	Lülitage ahi sisse (vt ptk 4.1 <i>Esmakordne sisselülitamine</i> )
4.	Kuumutage ahju ülemise ja alumise küttesüsteemi abil umbes üks tund 250 °C juures (vt peatükki Professionaalne toiduvalmistamisrežiim).
MÄRKUS: Kuumutamisel eraldub iseloomulikku „ uut lõhna“, seega ventileerige ruumi selle aja jooksul põhjalikult.	

### 4.1 Esmakordne sisselülitamine

Pärast seadme ühendamist või pärast pikemat volukatkestust vilgub näidikul 12:00.

Esmalt valige ja kinnitage allolevad põhiseadistused (täpne aeg, helisignaali tugevus ja ekraani valgustus).



1.		Klahviga < või > saate seadistada täpse kellaaja. Kinnitage oma valik klahviga  .
2.		Ekraanil kuvatakse <b>Vol.</b> Klahviga < või > saate suurendada või vähendada helisignaali tugevust.
3.		Kui puudutate > kuvatakse ekraanil <b>brht</b> . Klahviga < või > saate suurendada või vähendada ekraani valgustuse intensiivsust.
4.		Põhiseadistustest väljumiseks puudutage > ..

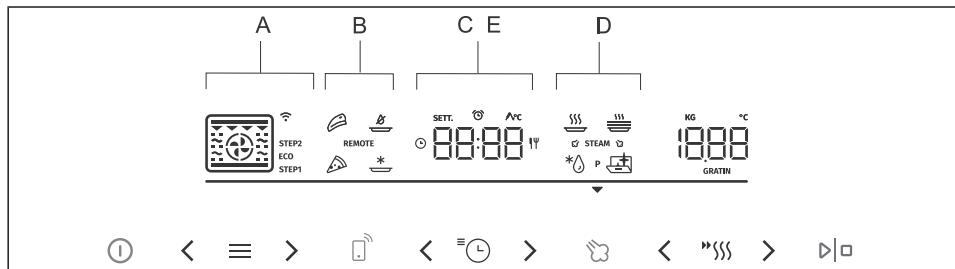
### Vee kareduse testimine

Aurusüsteemi puhastamine sõltub nii auru sissepritsega küpsetamise sagedusest kui ka kasutatava vee karedusest.

Kastke testpaber (tarnitakse koos seadmega) üheks (1) sekundiks vette. Oodake üks minut, seejärel vaadake paberil olevate triipude arvu. 8. *Üldiste seadistuste valimine*):

4 rohelist triipu - Hrd 1	1 punane - Hrd 2	2 punast triipu - Hrd 3
3 punast triipu - Hrd 4	4 punast triipu - Hrd 5	

## 5. Ahju kasutamine – küpsetusseadistuste valimine



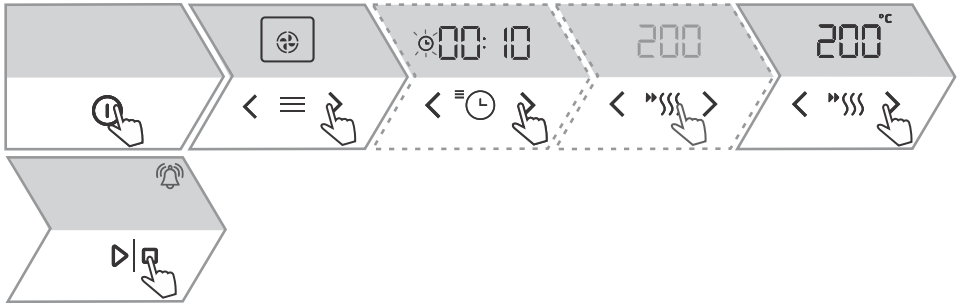
Klahv	Kasutamine
<	Vasak valikuklahv
☰	Küpsetamise valikuklahv. Klahvi puudutades saate valida:
Pr □	<b>A</b> Professionaalne režiim <b>Pro</b> – võimaldab seadistada küpsetusparameetreid (küpsetussüsteem, temperatuur, kiire eelsoojendus ja küpsetusaeg) oma äranägemise järgi.
Auto	<b>B</b> Automaatne režiim <b>Auto</b> – spetsiaalsed eelseadistatud programmid, mida saate ka muuta.
Pr 0-22	<b>C</b> Automaatsed programmid <b>ProG</b> (Pr01 kuni Pr22)
☰ hr	<b>D</b> Lisafunktsioonid <b>Othr</b>
SEtt	<b>E</b> Üldised seadistused <b>SEtt</b>
>	Parem valikuklahv
☰ ⌚	Klahv ajafunktsioonide ja üldiste seadistuste tegemiseks
☰ ☹	Klahv kiire eelsoojenduse ja gratineerimisfunktsiooni seadistamiseks
MÄRKUS: Ekraanil valgustatakse ainult neid klahve, mida saab kasutada valitud seadistuse tegemiseks ja kinnitamiseks.	
Sümbol	Tähendus
☰	Küpsetussüsteemid
☰	Wi-Fi/ühendus
REMOTE	Ahju kaugjuhtimispuldi sisselülitamine
STEP1	Küpsetamine sammude kaupa (STEP1, STEP2)
☰ ⌚	Ajafunktsioon – küpsetusaeg
☰ Ψ	Ajafunktsioon – viivitusega lõpp
☰ ⌚	Minutilugeja
Λ°C	Temperatuuriandur liha jaoks
☰ STEAM ☰	AURUFunktsioon auru lisamiseks küpsetamise ajal.
☰ ☹	Kiire eelkuumutamine

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

GRATIN	GRATINEERIMISfunktsioon täiendava pealiskooriku jaoks küpsetamise lõpus.
MÄRKUS: Mõned sümbolid paistavad ekraanil olema kergelt valgustatud (funktsioon on ooterežiimis). Kui vajutate sümboli valimiseks klahvi ja kinnitate selle, suureneb sümboli intensiivsus. Seda juhul, kui funktsioon on aktiivne.	

## 5.1 Professionaalne küpsetusrežiim

See funktsioon võimaldab seadistada küpsetusparameetrid — küpsetussüsteem, temperatuur, kiire eelsoojendus ja küpsetusaeg — vabalt kasutaja äranägemisel.














1.	Lülitage ahi sisse. Mõne sekundi jooksul kuvatakse ekraanil <b>Proja</b> seejärel kuvatakse ahju seadistusi, mis on tühistatud.
2.	Klahviga < või > saate seadistada küpsetussüsteemi (vt tabelit Küpsetussüsteemide valik) ja temperatuuri.
3.	Kasutage kiiret eelsoojendust, et viia ahi võimalikult kiiresti soovitud temperatuurini. Kui puudutate ”SSS”, siis sümbol süttib. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, kostab helisignaali. Ekraanil kuvatakse <b>door</b> . Avage uks ja pange toit sisse. Programm jätkab küpsetamist automaatselt valitud seadistustega.
4.	Lisaks saate seadistada: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ajafunktsioonid (vt peatükki 5.2 <i>Taimeri funktsioonid</i>)</li> <li>- küpsetamise sammude kaupa (vt peatükki 5.3 <i>Küpsetamine sammude kaupa</i>)</li> <li>- gratineerimisfunktsiooni (vt peatükki 6.1 <i>Täiendav pruunistamine – au gratin</i>)</li> <li>- auru lisamine (vt peatükki 5.4 <i>Auru sissepritse küpsetusprotsessi ajal</i>)</li> </ul>
5.	Küpsetamise alustamiseks puudutage ▷ □ .

## Toiduvalmistamissüsteemi valimine

Sümbol	Kasutamine
	<b>KUUM ÕHK</b> Kuum õhk tagab parema õhuringluse ümber toidu. Nii kuivab selle pealispind rohkem ja tekib paksem koorik. Liha röstimiseks, kookide ja köögiviljade küpsetamiseks ning toidu kuivatamiseks ühel või korraga mitmel tasandil.
	<b>ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA</b> Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks (aeglane küpsetamine).

Tabel jätkub eelmiselt lehelt




Sümbol	Kasutamine
	<b>PITSASÜSTEEM</b> See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riulil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv.
 ☑ STEAM ☑	<b>AIR FRY</b> <sup>1)</sup> Selline küpsetusviis annab toidule krõbeda kooriku ilma rasva lisamata. See on tervislik versioon „kiirtoidust“, mille kalorisaldus on väiksem. Sobib väikestele liha-, kala-, juurviljalõikudele ja eelküpsutatud külmutatud toodetele (friikartulid, kanamedaljonid). Auru lisamine küpsetab pinna paremini läbi ja tekitab krõbeda kooriku.
	<b>KUUMA ÕHUGA GRILL</b> Kuum õhk võimaldab paremat kuum õhu voolu ümber toidu. See kuivatab pinda. Koos grillkütteseade/rõsteriga annab see ka intensiivsema värvuse. Liha ja köögiviljade kiiremaks küpsetamiseks.
	<b>TURBOKÜPSETAMINE</b> Selliste roogade valmistamiseks, mis on kõigilt külgedelt ühtlaselt krõbedad. Süsteem sobib ka esimeseks etapiks astmelise küpsetamise režiimis, kuna selle abil saab esimeses etapis toidu pealt kiiresti pruunistada ja lasta sellel siis teises etapis aeglaselt küpseda. Liha on mahlakas ja mõnusalt pruunistunud koorikuga.
	<b>SUUR GRILL</b> Suures koguses lamedate toitude (rõstitud leib, kanapeed, grillvorstid, praed, kala, vardad jne) küpsetamiseks, gratineerimiseks ja mõnusalt krõbeda kooriku saamiseks. Ahju sisemuse ülaosasse paigaldatud kütteseadmed soojendavad ühtlaselt kogu pealispinda. Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C.
	<b>ÕRN KÜPSETAMINE</b> Õrna toidu kergeks ja kontrollitud, aeglaseks valmistamiseks (pehmed lihalõigud) ja krõbeda põhjaga kondiitritoodete küpsetamiseks.
 ☑ STEAM ☑	<b>ÜLEMINE JA ALUMINE VENTILAATORIGA KÜTTESEADE</b> <sup>1)</sup> Toitude ühtlaseks küpsetamiseks ühel tasandil ja sufleede valmistamiseks. Auru lisamine röstib toidupinda rohkem ja tekitab parema krõbeduse.
 ☑ STEAM ☑	<b>SUUR VENTILAATORIGA GRILL</b> <sup>1)</sup> Linnuliha küpsetamiseks ja suurte lihatükkide grillimiseks. Auru lisamine röstib toidupinda rohkem ja tekitab parema krõbeduse.
	<b>SUUR GRILL JA ALUMINE KÜTTESEADE</b> Kiiremaks küpsetamiseks ühel restil ja kondiitritoodete pealispinna krõbedaks pruunistamiseks.
	<b>ALUMISE KÜTTEKEHA JA VENTILAATORIGA GRILL</b> Pärmiga hapendatud taina, igat tüüpi leiva optimaalseks küpsetamiseks ja säilitamiseks.
 <b>ECO</b>	<b>ÖKO (AEGLANE KÜPSETUS)</b> <sup>2)</sup> Liha, kala ja küpsetiste õrnaks, aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel tasandil. Selline küpsetusviis säilitab lihas suurema osa veest, mis jätab selle mahlasemaks ja pehmemaks, samas kui toit muutub ühtlaselt pruuniks/küpseks. Seda kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C.

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
MÄRKUS: Kõigi süsteemide puhul on võimalik kasutada gratineerimisfunktsiooni (vt peatükki 6.1 Täiendav pruunistamine – au gratin).	



- 1) Süsteemid võimaldavad ka küpsetamise ajal auru süstimist (vt peatükki 5.4 Auru sissepritse küpsetusprotsessi ajal).
- 2) Funktsiooni kasutatakse energiatõhususe klassi määramiseks vastavalt standardile EN 60350-1.

## 5.2 Taimeri funktsioonid

Sümbol	Kirjeldus	Kasutamine
	<b>Küpsetusaeg</b>	Selles režiimis saate seadistada ahju tööaja.
	<b>Minutilugeja</b>	Minutilugeja töötab ahju tööst sõltumatult. Pärast seadistatud aja möödumist ei lülitu seade automaatselt sisse ega välja.
	<b>Viivitusega lõpp</b>	Kasutage seda režiimi, kui soovite, et toit ahjus hakkaks küpsetama viivitusega. Sisestage küpsetamise kestus ja soovitud lõpuaeg. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töö soovitud ajal.

### Küpsetusaaja seadistamine



1. Klahviga < või > saate seadistada soovitud toiduvalmistamisaja. Ekraanil kuvatakse  .
2. Küpsetamise alustamiseks puudutage  .

### Minutilugeja seadistamine



1. Kui puudutate  , kuvatakse ekraanil  . Klahviga < või > saate seadistada minutilugeja kestuse. Seadistuse kinnitamiseks puudutage  .

Maksimaalne võimalik seadistus on 24 tundi.

MÄRKUS: Kui seade on välja lülitatud, jääb minutilugeja endiselt aktiivseks.

## Viivitatud lõpu määramine



1.	Esmalt seadistage küpsetusaeg. Klahviga < või > saate seadistada soovitud toiduvalmistamisaja. Ekraanil kuvatakse ☹ . <i>Näide: küpsetusaeg 2 tundi</i>
2.	Topeltpuudutus ☹ kuvab ekraanil ☹☹ .
3.	Klahviga < või > saate seadistada kellaaja, millal soovite toidu valmis saada. Ekraanil kuvatakse soovitud lõpuaeg. <i>Näide: toiduvalmistamine lõpeb kell 18.00</i>
4.	Küpsetamise alustamiseks puudutage ▷□ . Ahi läheb sisselülitamist oodates osalisele ooterežiimile (ekraan läheb pimedaks). Valitud seadistused lülituvad valitud ajal automaatselt sisse ja välja. <i>Näide: toiduvalmistamine algab kell 16.00, toiduvalmistamine lõpeb kell 18.00</i>
Ekraanil vahelduvad toiduvalmistamise lõpuaeg ja kell. Pärast seadistatud aja möödumist lõpetab ahi automaatselt töötamise. Ekraanil kuvatakse End. Kõlab lühike piiks.	

### ☹- TEAVE!

Valitud ajafunktsiooni saab lähtestada väärtusele 00:00, puudutades samaaegselt < või > .

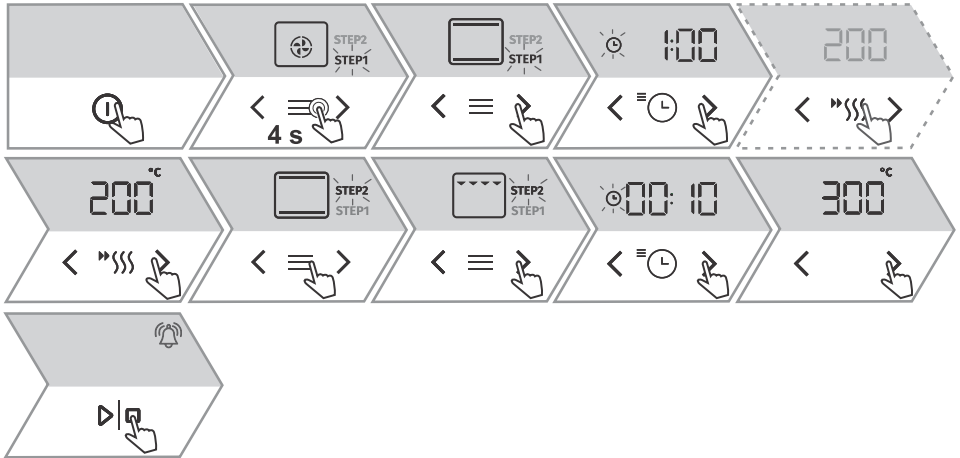
### ⚠ HOIATUS!






**See funktsioon ei sobi toidule, mis nõuab kiiret eelsoojendust.**

**Riknevat toitu ei tohiks pikalt ahjus hoida. Enne selle režiimi kasutamist kontrollige, kas seadme kell on õigesti seadistatud.**

## 5.3 Küpsetamine sammude kaupa

See funktsioon võimaldab toiduvalmistamist kahes astmes või etapis (kahe järjestikuse toiduvalmistamisetaapi kombineerimine ühes toiduvalmistamisprotsessis).



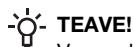
1.	<b>1. SAMM 1</b> Lülitage ahi sisse. Ekraanil kuvatakse ahju vaikeseadistus.
2.	Pärast pikka puudutamist (4 sekundit)  , kuvatakse ekraanil <b>STEP1</b> (toidu valmistamise esimene samm). Seadistage küpsetussüsteem, küpsetusaeg ja temperatuur. Samuti saate valida kiire eelsoojenduse.
3.	<b>2. SAMM 1</b> Puudutades uuesti  , kuvatakse ekraanil <b>STEP2</b> (toidu valmistamise teine samm; esimene samm on juba seadistatud).
4.	Seadistage küpsetussüsteem, küpsetusaeg ja temperatuur. Enne toiduvalmistamise alustamist saate mõlemat sammu muuta. Puudutades  , saate liikuda kahe sammu vahel.
5.	Küpsetamise alustamiseks puudutage  . Ahi käivitub esmalt esimese sammu seadistustega.
6.	Sammude kaupa küpsetamist saab tühistada, vajutades  klahvi neli sekundit.

## 5.4 Auru sissepritse küpsetusprotsessi ajal

Auru lisamine röstib toidupinda rohkem ja tekitab parema krõbeduse.

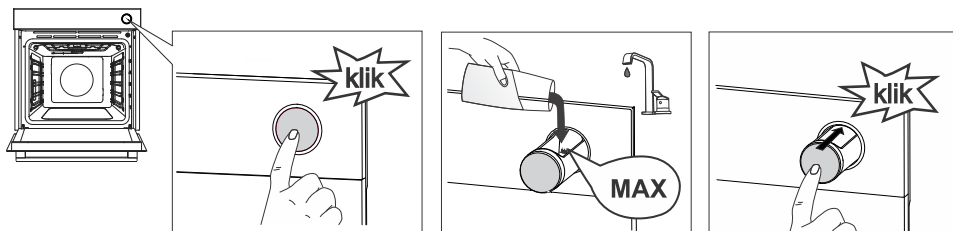
Vesi paagist tilgub kontrollitult anumasse, mis paikneb ülemiste kütteelementide kõrval. Just õige kogus sel viisil tekitatud auru küpsetab paremini toidu pinda ja parandab selle krõbedust, samas jääb toidu sisemus pehme ja kohev. Auru lisamise süsteemi on soovitatav kasutada selliste toodete nagu leiva, värskete saiade, rullbiskviidi ja kookide küpsetamisel samuti väikeste linnuliha- ja köögiviljatükide küpsetamisel.





## TEAVE!

Veepaaki ei saa seadmest eemaldada.



- 1.. Eemaldage veepaak korpusest, vajutades hooba. Hooba vajutades hüppab paak välja.
- 2.. Valage vesi kuni **MAX** märgistuseni veepaagil.
- 3.. Vajutage veepaak tagasi korpusesse, nii kaugele kui see läheb (klõpsab oma kohale).




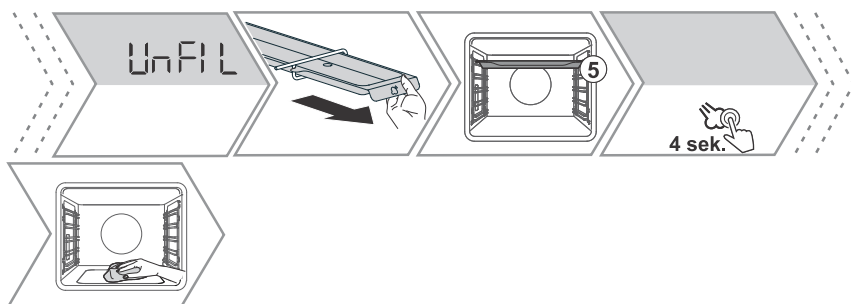
## HOIATUS!



Kui te ei järgi **MAX** indikaatorit ja valate paaki liiga palju vett, võib liigne vesi paagi kaane ja paagi vahelise pilu kaudu alla valguda.


Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett ega muid sarnaseid vedelikke. Kasutage ainult värsket kraanivett, pehmendatud vett või gaseerimata mineraalvett.

## Veemahuti tühjendamine

Pärast ahju jahtumist, kui kasutasite küpsetamise ajal aurufunktsiooni,  kuvatakse ekraanil **UnFIL** veepaagi tühjendamiseks.

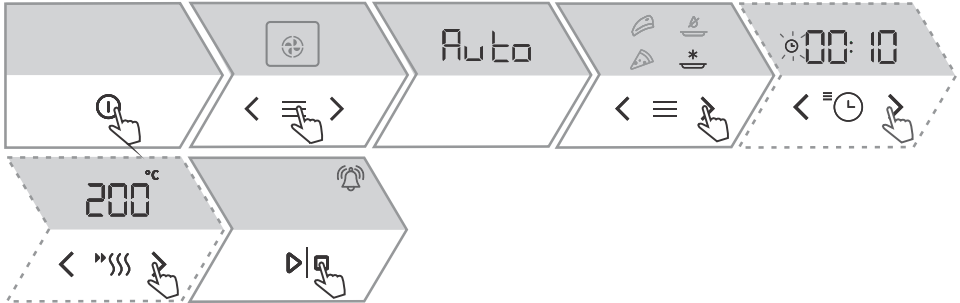






1. Võtke toit ahjust välja.
2. Vee koheseks eemaldamiseks paagist võtke aurutusnõu välja ja sisestage küpsetusplaat 5. tasandile. Vajutage ja hoidke all klahvi  . Algab vee paagist tühjendamise protsess. Kui protsess on lõpetatud, eemaldage veega küpsetusalus ahjust ja pühkige ahi kuivaks.  
– Vee hilisemaks tühjendamiseks paagist puudutage  . See tähendab, et soovite veepaaki hiljem tühjendada.
3. Pärast kasutamist puhastage aurutusnõu ja aurusüsteem (vt peatükke 11.3 *Aurusüsteemi puhastamine*).




PANE TÄHELE: Kui pärast ilmub ekraanile **UnFil** ja te toimingut ei teosta, kuvatakse see uuesti ekraanil järgmisel korral, kui ahju sisse lülitate. Veepaaki saab tühjendada igal ajal, vajutades pikalt  .


## 5.5 Automaatne toiduvalmistamise režiim

Selles režiimis saate valida spetsiaalsete operatsioonisüsteemide vahel.



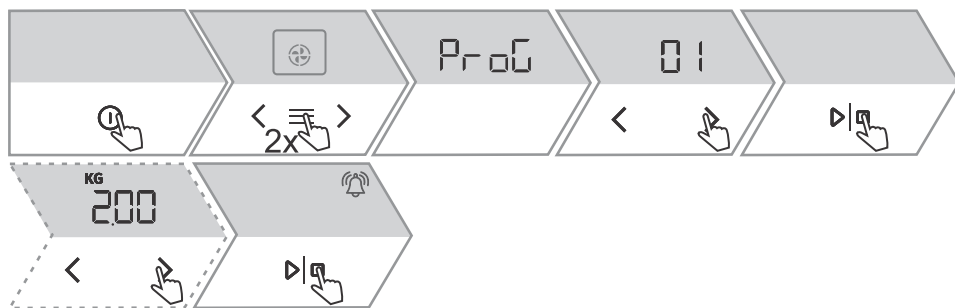
1. Lülitage ahi sisse. Ekraanil kuvatakse ahju vaikeseadistus.
2. Puudutage  . Mõne sekundi jooksul kuvatakse ekraanil **Auto**, seejärel kuvatakse automaatseid süsteeme. Puudutades  või  , valige esmalt süsteem (vt allolevat tabelit). Kuvatakse eelseadistatud väärtused. Saate muuta temperatuuri ja küpsetamise kestust.
3. Küpsetamise alustamiseks puudutage  .
4. Mõned toidud sisaldavad ka kiirsoojendusfunktsiooni. Märk on täielikult valgustatud. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, kostab helisignaali. Ekraanil kuvatakse **door**. Avage uks ja pange toid sisse. Programm jätkab küpsetamist automaatselt valitud seadistustega.






Sümbol	Kasutamine
	<b>KÜLMUTATUD TOITUDE RÖSTIMINE</b> See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul, ilma eelsoojenduseta. Optimaalne eelnevalt küpsetatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja kõögiviljade jaoks.
	<b>PITSASÜSTEEM</b> See süsteem on optimaalne pitsa ja suurema veesisaldusega kondiitritoodete küpsetamiseks. Kasutage seda küpsetamiseks ühel riulil, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ning oleks krõmpsuv.
	<b>LIHASÜSTEEM</b> Optimaalseks liha valmistamiseks. Enne küpsetamist praadige liha pannil kuumas õlis igast küljest läbi. See valmistusviis säilitab selle mahlasuse. Sobib lihalõikudele nagu rostbiif, veisefilee, seljatükid jne.

Sümbol	Kasutamine
	<b>AIR FRY</b> Selline küpsetusviis annab toidule krõbeda kooriku ilma rasva lisamata. See on tervislik versioon „kiirtoidust“, mille kalorisaldus on väiksem. Sobib väikestele liha-, kala-, juurviljalõikudele ja eelküpsutatud külmutatud toodetele (friikartulid, kanamedaljonid).

## 5.6 Automaatsed programmid

Automaatrežiimis võite valida mitmete automaatsete programmide vahel (seade soovib optimaalset toiduvalmistamise meetodit, temperatuuri ja toiduvalmistamise kestust sõltuvalt määratud toidu tüübist).



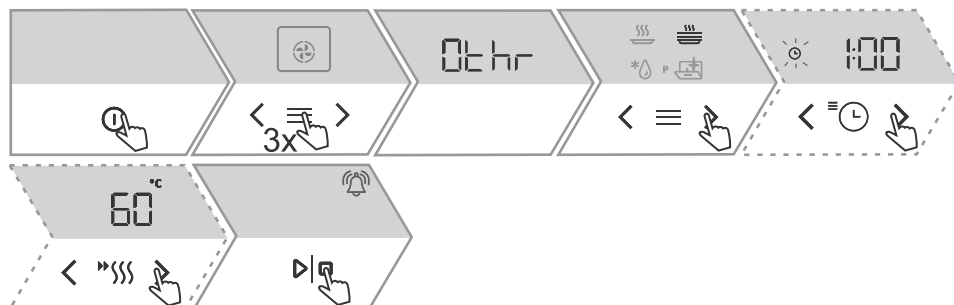
1. Lülitage ahi sisse. Ekraanil kuvatakse ahju vaikeseadistus.
2. Puudutades kaks korda , kuvatakse ekraanil hetkeks **Pr o G** ja seejärel kuvatakse automaatseid programme. Puudutades  või  valige programm (vt allolevat tabelit). Kinnitage oma valik klahviga  .  
Olenevalt soovitud toidust soovib seade optimaalset kuumutusrežiimi, temperatuuri ja toiduvalmistamise kestust. Võimaluse korral saate reguleerida toidu kaalu.
3. Küpsetamise alustamiseks puudutage  .




Nimetus	Programmi nimi	Varustus	Tase.	Eelsoojendus	Pööramine
<b>Pr01</b>	<b>pagarikoti abil valmistatud küpsised</b>	madal küpsetusplaat	3	jah	ei,
<b>Pr02</b>	<b>muffinid</b>	madal küpsetusplaat	3	jah	ei,
<b>Pr03</b>	<b>Biskviitkook</b>	küpsetuspann/roog traatrestil	2	jah	ei,
<b>Pr04</b>	<b>pärmiga kergitatud väikeküpsis</b>	madal küpsetusplaat	2	jah	ei,
<b>Pr05</b>	<b>lehttainas</b>	madal küpsetusplaat	2	jah	ei,
<b>Pr06</b>	<b>õunakook</b>	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,





Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Nimetus	Programmi nimi	Varustus	Tase.	Eelsoojendus	Pööramine
Pr07	Õunastrudel	madal küpsetusplaat	2	ei,	ei,
Pr08	Šokolaadisuflee	küpsetuspann/roog traatrestil	3	jah	ei,
Pr09	taina kergitamine	madal küpsetusplaat	2	ei,	ei,
Pr10	leib/sai	madal küpsetusplaat	2	ei,	ei,
Pr11	Seapraad	väike küpsetusvorm traatrestil	2	ei,	ei,
Pr12	Röstitud veiseliha	väike küpsetusvorm traatrestil	2	ei,	ei,
Pr13	Linnuliha – terve	traatrestil koos tilgaanumaga	2	ei,	pärast 2/3 tühjendamisega
Pr14	Linnuliha – väiksemad tükid	traatrestil koos tilgaanumaga	3	ei,	pärast 2/3 tühjendamisega
Pr15	pikkpoiss	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,
Pr16	Ahjus küpsetatud biifsteek	traatrestil koos tilgaanumaga	4	ei,	pärast 2/3 tühjendamisega
Pr17	Liha – aeglane toiduvalmistamine	väike küpsetusvorm traatrestil	2	ei,	ei,
Pr18	Küpsetatud/grillitud kala	traatrestil koos tilgaanumaga	4	ei,	pärast 2/3 tühjendamisega
Pr19	ahjukartulid – sektorid	universaalne sügav küpsetusplaat	3	ei,	ei,
Pr20	Köögiviljavorm	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,
Pr21	lasanje	küpsetuspann/roog traatrestil	2	ei,	ei,
Pr22	pitsa	madal küpsetusplaat	1	jah	ei,

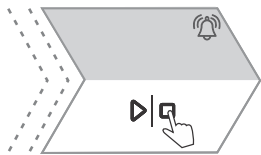
## 5.7 Täiendavate funktsioonide / lisade valimine



1.	Lülitage ahi sisse. Ekraanil kuvatakse ahju vaikeseadistus.
2.	Puudutades korduvalt  , kuvatakse ekraanil hetkeks <b>Othr</b> ja seejärel kuvatakse lisafunktsioone. Klahviga < või > saate valida funktsiooni (vt allolevat tabelit). Kuvatakse eelseadistatud väärtused. Mõned funktsioonid võimaldavad teil seadistada temperatuuri ja toiduvalmistamisaega.
3.	Toiduvalmistamise alustamiseks puudutage   .

Sümbol	Kasutamine
	<b>Pürolüüs</b> See funktsioon võimaldab ahju sisemuse automaatset puhastamist kõrgel temperatuuril, mis põletab rasvajääke ja muud mustust, põletades need tuhaks.
	<b>Sulatamine</b> Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu aeglaseks sulatamiseks (koogid, kondiitritooted, leib, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad). Kui pool sulatusajast on möödas, tuleb tükid ümber keerata, segada ja eraldada, kui need on kokku külmunud.
	<b>Üles soojendamine</b> Seda kasutatakse juba valmistatud roogade kuumuse säilitamiseks. Saate seadistada temperatuuri.
	<b>Taldrikute soojendamine</b> Seda kasutatakse siis, kui soovitakse taldrikuid või tasse eelsoojendada, et toit püsiks kauem soe. Saate seadistada temperatuuri.

## 6. Toiduvalmistamise protsessi käivitamine



Alustage toiduvalmistamist puudutades ▷□ .

Kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni vahelduvad ekraanil praegune ja seadistatud temperatuur. Temperatuuri sümbol vilgub esmalt, kuid soovitud temperatuuri saavutamisel see kustub ja kostab helisignaali.

Küpsetusprotsessi ajal saate muuta süsteemi, temperatuuri ja taimeri funktsioone.

### 6.1 Täiendav pruunistamine – au gratin

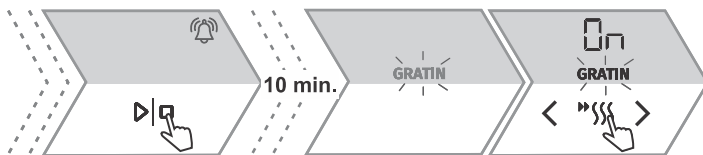
Seda funktsiooni kasutatakse toiduvalmistamise viimases faasis, kui lisame toidule kastme/katte või soovime muuta selle pealispinna krõbedaks. Gratineerimisfunktsiooni kasutades tekib toidule krõbe kuldkollane koorik, mis kaitseb seda kuivamise eest ning samas annab toidule kenama välimuse ja parema maitse.



#### HOIATUS!

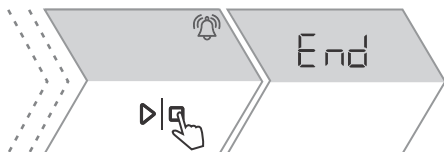
Kontrollige toiduvalmistamist. Gratineerimisfunktsiooni kasutamisel saavutab ahi kõrge temperatuuri.

Gratineerimisfunktsioon on aktiivne maksimaalselt 15 minutit, seejärel lülitub ahi välja.




1.	Puudutage toiduvalmistamise ajal "   ". Sümbol GRATIN süttib ekraanil, mis kuvab ka On.
2.	<b>Funktsiooni saab töötamise ajal ka välja lülitada.</b> - Puudutage "   ", sümbol GRATIN kustub ekraanil ja toiduvalmistamine jätkub vastavalt valitud seadistustele. - Lülitage toiduvalmistamine välja, puudutades ▷□ .

## 7. Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine



Lõpetage toiduvalmistamine puudutades ▷□ . Ekraanil kuvatakse **End** ja saavutatud küpsetusaeg. Kõlab lühike piiks.

 **TEAVE!**

Pärast operatsiooni lõpetamist peatatakse ja kustutatakse ka kõik taimeri seadistused, välja arvatud minutilugeja. Kuvatakse kellaaeg (kell). Jahutusventilaator jätkab mõnda aega töötamist.

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

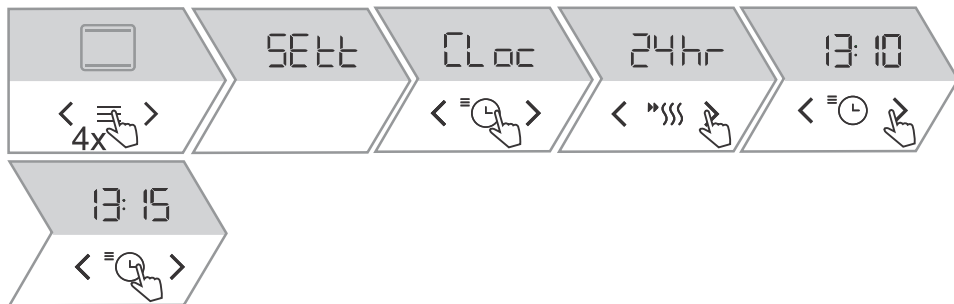
## 8. Üldiste seadistuste valimine



### HOIATUS!

Pärast elektrikatkestust või pärast seadme väljalülitamist jäävad funktsioonide lisaseaded salvestatuks vaid paariks minutiks. Seejärel lähtestatakse kõik seaded, välja arvatud helisignaali tugevus ja näidiku hämardi, tehaseseadetele.

Ajaseadistuse näide:










Märguande helitugevuse reguleerimise näide:





1.		Puudutades korduvalt  , kuvatakse ekraanil hetkeks <b>SEtt</b> ja seejärel kuvatakse üldist seadistuste menüüd. Erinevate seadistuste vahel saate navigeerida, vajutades nuppu < või > .
2.		Ekraanil kuvatakse <b>CLock</b> . Kella seadistamiseks puudutage esmalt  . Valige 12h või 24h ekraan ja seejärel seadistage kellaäeg. Kinnitage valik uuesti, puudutades  .
<b>MÄRKUS:</b> Saate muuta individuaalset seadistust, vajutades < või > .		
3.		<b>Helisignaali tugevus</b> Ekraanil kuvatakse <b>Vol</b> . Saate valida nelja helitugevuse taseme vahel (null riba – väljas (OFF), üks, kaks või kolm riba).
4.		<b>Ekraani heledus</b> Valige seadistus <b>brht</b> . Saate valida kolme ekraani heleduse taseme vahel (üks, kaks või kolm riba).

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

5.		<p><b>Ekraan - öörežiim</b> See on funktsioon, mis vähendab automaatselt ekraani heledust öisel ajal (20.00 ja 6.00 vahel) ning lülitab kellakuva ja helisignaamid välja. Valige seadistus <b>nGht</b>. Valige toide sees (On) või väljas (OFF).</p>
6.		<p><b>Kella peitmine</b> See on funktsioon, mis lülitab kella ekraani sisse või välja. Valige seadistus <b>hidE</b>. Valige toide sees (On) või väljas (OFF).</p>
7.		<p><b>Automaatne kiire eelsoojendus</b> Funktsioon võimaldab kiire eelsoojenduse automaatselt lisamist seda võimaldavatele küpsetussüsteemidele. Valige seadistus <b>Prht</b>. Valige toide sees (On) või väljas (OFF).</p>
8.		<p><b>Hingamispäev</b> Hingamispäeva funktsioon võimaldab hoida toitu ahjus soojas ilma, et oleks vaja ahju sisse või välja lülitada. Valige seadistus <b>SAbb</b>. Seadistage kestus (24 kuni 72 tundi) ja temperatuur. Kui puudutate <math>\triangleright \square</math>, algab loendus. Ekraanil kuvatakse <b>SAbb</b>. Kõik helid ja toimingud on välja lülitatud, välja arvatud klahv <math>\text{Ⓢ}</math>. <b>MÄRKUS:</b> Toitekatkestuse korral deaktiveeritakse hingamispäeva režiim ja ahi naaseb oma esialgsesse olekusse.</p>
9.		<p><b>Tehase vaikeseadistused</b> See funktsioon võimaldab seadme lähtestamist tehaseadistustele. Ekraanil kuvatakse <b>FAct</b>. Vajutage <math>\triangleright \square</math> piisavalt kaua, et pealdise all olev joon süttiks täielikult.</p>
10.		<p><b>Veekaredus</b> Te saate valida viie veekareduse taseme vahel. Vaikeseadistus on tase 5. <b>Whr 1</b> tähendab madalaima karedusega vett. <b>Whr 5</b> tähendab kõrgeima karedusega vett.</p>
11.		<p><b>Katlakivi eemaldamine</b> Katlakivieemaldusfunktsiooni saate ise aktiveerida või ahi soovitab seda pärast teatud arvu aurufunktsiooni kasutamise tsükleid (ekraanil kuvatakse <b>dEcl</b>) (vt peatükki 11.3 <i>Aurusüsteemi puhastamine</i>).</p>
<p>Üldiste seadistuste menüüst väljumiseks puudutage <math>\equiv</math>.</p>		


## 8.1 Lukustusklahvid



1. Pika puudutusega (6 sekundit) klahvil  kuvatakse ekraanil **Loc** , mis tähistab klahvide lukustamist.  
Vajutades uuesti  , lülitate lukustuse välja.

- Kui lapselukk on aktiveeritud ilma taimerifunktsioonita (kuvatakse ainult kell), siis ahi ei tööta.
- Kui lukk aktiveeritakse pärast taimerifunktsiooni seadistamist, töötab ahi normaalselt; seadistusi pole aga võimalik muuta.
- Kui klahvid on lukus, ei saa te muuta toiduvalmistamissüsteeme ega lisafunktsioone. Võimalik on ainult toiduvalmistamine välja lülitada.
- Klahvid jäävad lukustatuks ka pärast ahju väljalülitamist. Uue süsteemi valimiseks peate luku välja lülitama.

## 9. ConnectLife ja ühenduvus (Wi-Fi)

Ahi on varustatud Wi-Fi  juhtmevaba ühenduse mooduliga, mis võimaldab luua ühenduse seadme ja mobiilseadme, nt nutitelefoni või tahvelarvuti, vahel. Ühenduvus võimaldab seadet kaugjalgida ja ka ahju teatud funktsioone kaugjuhtida. Rakendus **ConnectLife** peab olema teie mobiilseadmesse installitud ja kasutajakonto registreeritud (vt peatükki 9.1 Seadme ühendamine mobiilseadmega).

### TEAVE!

Seadmega võib korraga olla ühendatud mitu kasutajat.

Pange valmis oma koduvõrgu ruuteri SSID ja parool. Seade toetab ainult 2,4 GHz sagedusala.

Pange valmis seadme kordumatu ID (AUID) QR-koodiga silt, kuna vajate seda seadme ühendamise protsessis, kui rakendus seda nõuab.

### HOIATUS!

**Mobiilseadme kaudu toimuvat kaugseire funktsiooni ei tohiks kasutada ahju küpsetusprotsessi otsese isikliku järelevalve asendamiseks. Kontrollige alati regulaarselt isiklikult, mis ahjus tegelikult toimub.**

## 9.1 Seadme ühendamine mobiilseadmega

Rakendus **ConnectLife** on saadaval Apple'i App Store'is ja Google Play poes.

 ConnectLife



Täiendava abi ja teabe saamiseks külastage **www.connectlife.io**. Muu teabe, funktsionaalsuse ja toe saamiseks külastage veebilehe **www.connectlife.io/getstarted**.

## 9.2 WiFi mooduli seaded

### TEAVE!

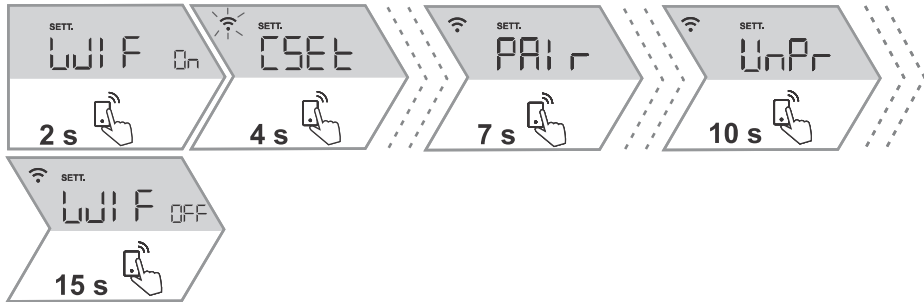
Kui see seadistus pole saadaval, pole teie ahi varustatud WiFi mooduliga ega toeta internetiühendust.







Kui WiFi moodul on lubatud ning ühendused on edukalt seadistatud ja sünkroonitud, saab ahju juhtida ja kasutada mobiilseadme ja **ConnectLife** rakendusega 3 minuti jooksul.

### Wi-Fi mooduli sisse- ja väljalülitamine


Wi-Fi-mooduli funktsiooni seadistustesse sisenemiseks vajutage  määratud aja jooksul.

Kui puudutate  klahvi ekslikult, siis saab seadistused tühistada pika vajutusega (18 sekundit) .



1.	<p><b>Wi-Fi mooduli sisselülitamine:</b></p> <p>Pikk vajutus (3 sekundit)  . <b>WIF On</b> kuvatakse näidikul, mis näitab, et Wi-Fi-moodul on sisse lülitatud. Sümbol  vilgub.</p>
2.	<p><b>Seadme ühendamine:</b></p> <p>Pikk vajutus (6 sekundit)  . <b>CSEt On</b> kuvatakse seadme näidikul. Kasutage seda seadistust seadme ühendamisel <b>ConnectLife</b> rakendusega.</p> <p>MÄRKUS: Täiendavate seadistuste tegemiseks järgige juhiseid <b>ConnectLife</b> rakenduses.</p>
3.	<p><b>Lisakasutajate ühendamine:</b></p> <p>Pikk vajutus (9 sekundit)  . <b>PAIr</b> kuvatakse seadme näidikul.</p> <p>Kasutage seda seadistust täiendavate kasutajate ühendamiseks <b>ConnectLife</b> rakenduses.</p> <p>MÄRKUS: Täiendavate seadistuste tegemiseks järgige juhiseid <b>ConnectLife</b> rakendusega.</p>
4.	<p><b>Kõigi ühendatud kasutajate eemaldamine:</b></p> <p>Pikk vajutus (12 sekundit)  . <b>UnPr</b> kuvatakse seadme näidikul.</p> <p>Kasutage seda seadistust kõigi kasutajaühenduste eemaldamiseks <b>ConnectLife</b> rakendusest.</p>
5.	<p><b>Wi-Fi mooduli väljalülitamine:</b></p> <p>Lülitage Wi-Fi ühendus välja, vajutades pikalt (15 sekundit)  . <b>WIF OFF</b> kuvatakse seadme näidikul.</p>

## Ahju kaugjuhtimispuldi haldamine

Puudutage  klahvi. Sümbol **REMOTE** süttib, mis annab märku võimalusest juhtida **ConnectLife** rakenduse kaudu.

### TEAVE!

Turvalisuse huvides ei ole mõned funktsioonid kaugjuurdepääsu kaudu saadaval.

- Kui ahi on ooterežiimis ja avate ahjuukse, tuleb kaugjuhtimispuldi valik uuesti sisse lülitada.
- Kui ahjuuks avatakse küpsetusprotsessi ajal, on ahju kaugjuhtimisfunktsioon keelatud.
- Mistahes kasutajapoolne tegevus juhtseadmel keelab automaatselt ahju kaugjuhtimisvõimaluse.
- Küpsetusprogrammi või protsessi tühistamine või lõpetamine on ainus võimalus, mis jääb kättesaadavaks olenemata sellest, kas kaugjuhtimispuult on lubatud või mitte.

**HOIATUS!**

**Veenduge alati, et ahju kasutatakse õigesti ja juhiseid järgides, eriti kaugjuhtimispuldi kasutamisel. Ärge käivitage ahju kaugjuurdepääsu abil, kui te pole kindel, mis ahjus täpselt on.**

<b>WiFi olek</b>	<b>Wi-Fi sümbol näidikul</b>
WiFi on keelatud.	WiFi sümbolit ei kuvata näidikul.
WiFi on lubatud, serveriga luuakse ühendus.	WiFi ikoon on täielikult valgustatud ja vilgub.
WiFi on lubatud, see on seadistusprotsessis või ühenduste loomisel.	WiFi ikoon on täielikult valgustatud ja vilgub.
WiFi on lubatud, serveriga pole ühendust.	Wi-Fi on pidevalt hämaralt valgustatud.
WiFi on lubatud ja see on serveriga edukalt ühendatud.	Wi-Fi sümbol põleb pidevalt täielikult.
Ahju kaugjuhtimine pole lubatud.	REMOTE sümbol ei põle näidikul.
Ahju kaugjuhtimine on lubatud.	KAUGJUHTIMISE märk põleb ekraanil täielikult.

# 10. Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks

## Tarvik:

- Kasutage kuumakindlaid mittepeegeldavast materjalist seadmeid (kaasasolevad küpsetusplaadid, kandikud ja nõud, emailiga kaetud kööginõud, karastatud klaasist kööginõud). Heledad materjalid (roostevaba teras või alumiinium) peegeldavad soojust. Seetõttu on nende kasutamisel toiduainete termiline töötlemine vähemtõhus.
- Sisestage küpsetusplaadid ja alused alati juhikute lõpuni välja. Restil küpsetades pange küpsetusnõud või alused resti keskele.
- Ärge asetage küpsetusplaate otse ahju põhjale.
- Ärge kasutage seadme töötamise ajal universaalset sügavat küpsetusplaati 1. juhiku tasemel.
- Ärge katke ahjuõõne põhja ega traatrestil alumiiniumfooliumiga.
- Pange küpsetusnõud alati restile.
- Kui küpsetate korruga mitmel tasemel, pange universaalne sügav küpsetusplaat madalamale tasemele.
- Kui kasutate pärgamentpaberit, veenduge, et see oleks vastupidav kõrgetele temperatuuridele. Kärpige seda alati vastavalt olukorrale. Pärgamentpaber takistab toidu kleepumist küpsetusplaadile ja muudab toidu küpsetusplaadilt eemaldamise lihtsamaks.
- Küpsetades otse restil, sisestage universaalne sügav alus ühe taseme võrra madalamale, et see toimiks tilgasalusena.

## Toidu ettevalmistamine:

























- Toidu optimaalseks valmistamiseks soovitame järgida toiduvalmistamise tabelis toodud juhiseid. Valige madalaim näidatud temperatuur ja lühim näidatud küpsetusaeg. Kui see aeg saab läbi, kontrollige tulemust ja kohandage seejärel seadeid vastavalt vajadusele.
- Kui küpsetate vanemate kokaraamatute retseptide järgi, kasutage alumist ja ülemist küttekeha (nagu tavapärasel ahjus) ja seadistage temperatuur 10 °C võrra retseptis näidatust madalamaks.
- Suurema veesisalduse ja suuremate lihalõikude või saiakeste küpsetamisel tekib ahjus palju auru, mis omakorda võib ahju uksele kondenseeruda. See on tavaline nähtus, mis ei mõjuta seadme tööd. Pärast küpsetamist pühkige uks ja ukseklaas kuivaks.

## Tõhus energiakasutus

- Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on märgitud retseptis või selle kasutusjuhendi tabelites. Kui kasutate kiiret eelsoojendust, ärge pange toitu ahju enne, kui ahi on täielikult kuumenenud, kui pole soovitatud teisiti. Tühja ahju kütmisel kulub palju energiat, seega soovitame võimalusel valmistada mitu toitu järjest või mitu toitu korruga.
- Eemaldage küpsetamise ajal ahjust kõik mittevajalikud seadmed.
- Kui see pole just hädavajalik, ärge küpsetamise ajal ahju ust avage.
- Pikemate toiduvalmistamise programmide kasutamisel võite ahju välja lülitada umbes 10 minutit enne toiduvalmistamise aja lõppu ja kasutada toidu lõplikuks valmimiseks ahju kogunenud soojust.

## 10.1 Toiduvalmistamise tabel

MÄRKUS: MÄRKUS: nõud, mis nõuavad täielikult eelsoojendatud ahju, on tabelis märgitud ühe tärniga. \* Toidud, mis nõuavad ahju eelkuumutamist vaid 5 minutit, on tähistatud kahe tärniga. \*\* . Sellisel juhul ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

Roog			 °C	 min
<b>SAIAKESED JA PAGARITOOTED</b>				
<b>Vormisaiakesed/koogid</b>				
Biskviitkook	3	 ECO	200-220	60-70
täidisega pirukas	2		180	60-70
marmorkook	2		170-180	50-60
pärmiga kergitatud tainast kook, Gugelhupf (vormikook, keeks)	2		170-180	45-55
lahtine pirukas, kook	3		170-180	35-45
šokolaadikook	2		170-180	30-35
<b>saiakesed küpsetusplaatidel ja -alustel</b>				
struudel	2		180-190	60-70
strudel, külmutatud	2		200-210	34-45
rullbiskviit	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>küpsised</b>				
muffinid	3		160 *	25-35
muffinid, 2 tasemel	2, 4		155-165 *	30-40
pärmiga kergitatud väikeküpsetis	2		180 *	17-22
pärmiga kergitatud väikeküpsetis, 2 tasemel	2, 4		160 *	18-25
lehttainas	3	 ECO	200-220	30-45
lehttainas, 2 tasemel	2, 4		170 *	25-30
<b>küpsised</b>				
pagarikoti abil valmistatud küpsised	3		150 *	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 2 tasemel	2, 4		150 *	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 3 tasemel	1, 3, 5		145 *	40-50
küpsised	3	 ECO	160-180	40-50

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
küpsised, 2 tasemel	2, 4		150-160 *	20-25
besee	3		80-100 *	120-150
besee, 2 tasemel	2, 4		80-100 *	120-150
makroonid	3		130-140 *	15-20
makroonid, 2 tasemel	2, 4		130-140 *	15-20
<b>leib/sai</b>				
taina kergitamine	2		40-45	30-45
leib/sai küpsetusplaadil	2	 ☞ STEAM ☜	190-200	40-55
leib/sai küpsetusplaadil, 2 tasemel	2, 4		190-200 *	40-55
vormileib/-sai	3		190-200	30-45
vormileib/-sai, 2 tasemel	2, 4		200-210	30-45
lameleib/-sai (focaccia)	2		270	15-25
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed)	3		180-200	20-30
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed), 2 tasemel	2, 4		200-210 *	15-20
röstsai/-leib	5		240	4-6
lahtised võileivad	5		240	3-5
<b>pitsa ja muud road</b>				
pitsa	1		300 *	4-10
pitsa, 2 resti tasemel	2, 4		210-220 *	25-30
külmutatud pitsa	2		200-220	10-20
külmutatud pitsa, 2 tasemel	2, 4		200-220	10-25
soolane pirukas, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>LIHA</b>				
<b>veise- ja vasikaliha</b>				
veisepraad (puusatükk, ristluutükk), 1,5 kg	2		160-170	130-160








Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
keedetud veiseliha, 1,5 kg	2		200-210	90-120
seljatükk, keskmise küpsusastmega, 1 kg	2		170-190 *	40-60
veisepraad, aeglaselt küpsetatud	2		120-140 *	250-300
veisesteigid, valmis küpsetatud, paksus 4 cm	4		220-230	25-30
burgerid, paksus 3 cm	4		220-230	25-35
vasikapraad, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>sealiha</b>				
seapraad, rümp, 1,5 kg	3	ECO	200-220	100-200
seapraad, kints, 1,5 kg	3		180-190	90-120
seafilee, 400 g	2		80-100 *	80-100
seapraad, aeglaselt küpsetatud	2		100-120 *	200-230
searibid, aeglaselt küpsetatud	2		120-140 *	210-240
seakarbonaad, paksus 3 cm	4		220-230	20-25
<b>kodulinnuliha</b>				
perutnina, 1,2–2,0 kg	2	STEAM	200-220	60-80
linnuliha täidisega, 1,5 kg	2		170-180	70-90
kodulinnuliha, rinnatükk	2		170-180	45-60
kana	3	STEAM	210-220	25-40
kanatiivad	4		210-220	25-40
kodulinnuliha, rinnatükk, aeglaselt küpsetatud	3		100-120 *	60-90
<b>liharoad</b>				
pikkpoiss, 1 kg	2		170-180	60-70
grillvorstid, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>KALA JA MEREANNID</b>				
terve kala, 350 g	4	STEAM	230-240	12-20
kalafilee, paksus 1 cm	4		220-230	8-12

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog				
kalasteik, paksus 2 cm	4		220-230	10-15
kammkarbid	4		230 *	5-10
krevetid	4		230 *	3-10
<b>KÖÖGIVILJAD</b>				
ahjukartulid, lõigud	3	 STEAM	210-220 *	30-40
ahjukartulid, poolitatud	3	 STEAM	200-210 *	40-50
täidisega kartul (munderkartul)	3		190-200	30-40
friikartulid, kodused	4		210-220 *	20-30
köögiviljasegu, lõigud	3	 STEAM	190-200	30-40
täidisega köögiviljad	3		190-200	30-40
<b>TAVATOOTED – KÜLMUTATUD</b>				
friikartulid	3		210-220	20-25
friikartulid, 2 tasemel	2, 4		190-210	30-40
Kanamedaljonid	4		210-220 *	12-17
Kalapulgad	2		210-220	15-20
lasanje, 400 g	2		200-210	30-40
tükeldatud köögiviljad	2		190-200	20-30
sarvesaiad	3		170-180	18-23
<b>KÜPSETATUD MAGUSTOIDUD, SUFLEED JA GRATÄÄNID</b>				
kartulimoussaka	2		180-190	35-45
lasanje	2		180-190	35-45
küpsetatud magustoit	2		160-180	40-60
magus suflee	2		160-180 *	35-45
gratineeeritud road	3		170-190	30-45
täidisega tortillad, enchilada	2		180-200	20-35
grilljuust	4		240 **	6-9
<b>MUU</b>				

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
säilitamine	2		180	30
steriliseerimine	3		125	30
toiduvalmistamine veevannis (bain-marie)	2		150-170 *	/
uuesti soojendamine	3		60-95	/
taldriku soojendamine	2		75	15

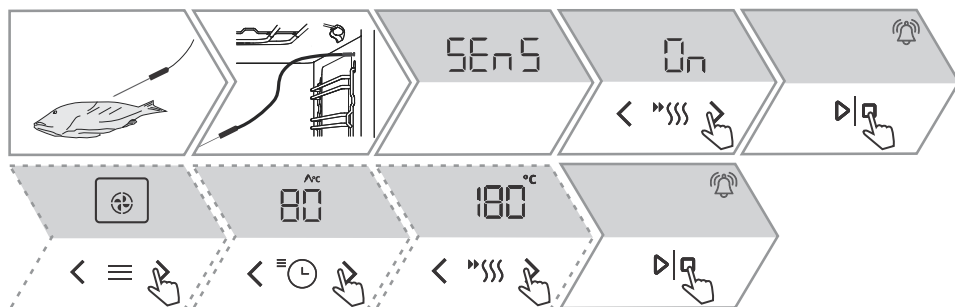
## 10.2 Toiduvalmistamine temperatuurianduriga (BAKESENSOR)

Temperatuuriandur võimaldab toidu valmistamise ajal toidu sisetemperatuuri täpselt jälgida.



**HOIATUS!**

Temperatuuriandur ei tohiks olla kütteelementide vahetus läheduses.



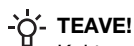
1. Torgake anduri metallots toidu kõige paksemasse ossa.
2. Sisestage anduri pistik ahju esiosas, üleval paremas nurgas asuvasse pesasse (vt joonist). Ekraanil kuvatakse **SEnS**. Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage < või > , et valida On. Funktsiooni väljalülitamiseks tehke sama. Valige ekraanil OFF. Seadistuse kinnitamiseks puudutage ▷|□ .  
MÄRKUS: Sisenemiseks **SEnS** menüüsse tuleb praegune toiduvalmistamine katkestada ja seejärel ühendada temperatuuriandur pistikupessa. Kui sisestate anduri pesasse, kustutatakse ahju eelseadistatud funktsioonid.
3. Valige soovitud toiduvalmistamissüsteem ja temperatuur (kuni 210 °C). Ekraanil kuvatakse anduri töösümbol ja eelseadistatud temperatuur, mida saab muuta. Seadistage oma toidu soovitud lõpliku sisetemperatuur (vahemikus 30–99 °C).  
MÄRKUS. Anduri kasutamisel pole toiduvalmistamise aja määramine võimalik.
4. Seadistuse kinnitamiseks puudutage ▷|□ . Toiduvalmistamise ajal kuvatakse ekraanil vaheldumisi seadistatud temperatuuri ja toidu hetketemperatuuri. Soovi korral saate töötamise ajal muuta toiduvalmistamistemperatuuri või soovitud sisetemperatuuri.

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

5.	Kui seadistatud sisetemperatuur on saavutatud, lakkab ahi töötamast. „Lõpp“ (End) kuvatakse näidikul. Kõlab helisignaal, mille võite suvalist klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitub helisignaal automaatselt välja.
----	---

**Anduri õige kasutamine toidu tüübi järgi:**

- kodulinnuliha: torgake andur rinna kõige paksemasse ossa;
- punane liha: torgake andur taisesse kohta, kus pole rasva;
- väiksemad kondiga tükid: torgake andur piki luud;
- kala: torgake andur pea taha selgroo suunas.



**TEAVE!**















Kui te andurit ei kasuta, eemaldage see ahjust.












**HOIATUS!**

Pärast kasutamist eemaldage andur ettevaatlikult toidust, eemaldage pistik ahjuõõnes olevast pistikupesast ja puhastage see.

**Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste**

Toidu tüübid	 /  °C / 	poolküps	keskmise küpsusastmega	keskmise kuni valmis küpsusastmega	valmis küpsusaste
<b>VEISELIHA</b>					
veiseliha, grillitud	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
veiseliha, seljatükk	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
röstitud veiseliha/rümp	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerid	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VASIKALIHA</b>					
vasikaliha, seljatükk	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
vasikaliha, rümp	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SEALIHA</b>					
röst, kael	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
sealiha, ristluutükk	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
pikkpoiss	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
<b>LAMMAS</b>					
talleliha	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>LAMMAS</b>					
lambaliha	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Toidu tüübid	 /  °C / 	poolküps	keskmise küpsusastmega	keskmise kuni valmis küpsusastmega	valmis küpsusaste
<b>KITSELIHA</b>					
kitseliha	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>LINNULIHA</b>					
kodulins, terve	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
kodulinnuliha, rinnatükk	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
<b>KALA JA MEREANNID</b>					
forell	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuunikala	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
lõhe	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

# 11. Hooldus ja puhastamine



## HOIATUS!

Enne puhastamist eemaldage seade kindlasti vooluvõrgust ja oodake, kuni see on maha jahtunud.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada.

- Puhastamise hõlbustamiseks on ahjuõõn ja küpsetusplaat ja alus kaetud spetsiaalse emailiga sileda ja vastupidava pinna tagamiseks.
- Puhastage seadet regulaarselt ning suurema mustuse ja katlakivi eemaldamiseks kasutage sooja vett ja nõudepesuvahendit. Kasutage puhast pehmet lappi või käsna.
- Ärge kunagi kasutage tugeva toimega või abrasiivseid puhastusvahendeid ja tarvikuid (abrasiivsed käsna ja pesuained, pleki- ja rooste-eemaldid, klaaskeraamiliste pliitide kaabitsad).
- Toidujäägid (rasv, suhkur, valk) võivad seadme kasutamise ajal süttida. Seetõttu eemaldage enne iga kasutust ahju sisemusest ja tarvikutest suurem mustus.
- Ahju seadmed on nõudepesumasinas pestavad.

<b>Seadme välskülg</b>	Kasutage mustuse eemaldamiseks kuuma seebivett ja pehmet lappi, seejärel pühkige pinnad kuivaks.
<b>Seadme sisemus</b>	Kasutage raske mustuse ja tahma eemaldamiseks tavalisi ahjupuhastusvahendeid. Pärast selliste vahendite kasutamist pühkige seadet hoolikalt märja lapiga, et eemaldada puhastusvahendite jäägid.
<b>Nõud ja juhikud</b>	Puhastage kuuma seebivee ja niiske lapiga. Püsiva mustuse korral soovitage eelnevalt leotada ja kasutada harja.
Kui puhastamise tulemu ei rahulda, korrake puhastamise protsessi.	

## 11.1 Automaatne ahjupuhastus – pürolüüs

Tänu kõrgetele temperatuuridele võimaldab see funktsioon hõlpsalt puhastada seadme sisemust ja mõningaid kaasasolevaid seadmeid (sügav universaalne küpsetusplaat, madal küpsetusplaat ja juhikud). Puhastamise käigus põletatakse ja tuhastatakse rasvajäägid ja muu mustus.

Saadaval on kolm pürolüüsi (puhastamise intensiivsuse) taset, mille kestus varieerub:

Tase	Puhastamise intensiivsus	Puhastamise eesmärk	Programmi kestus
— — —	Kiirpuhastus	Väiksema mustuse korral	2h
— — —	Keskmise intensiivsusega puhastus	Märkimisväärse suurema mustuse korral	2 tundi 15 minutit
— — —	intensiivne puhastus	Raske ja püsiva (vana) mustuse korral	2 tundi 30 minutit
MÄRKUS: Mida tõrksam mustus, seda kõrgem tase tuleks valida.			

## Ettevalmistus pürolüütiliseks puhastamiseks

Lähtudes ahju keskmisest kasutusmäärast, soovime pürolüütilist puhastust korra kuus.

- Eemaldage ahjust Airfry võrekorv, aurutusnõu ja temperatuuriandur.
- Eemaldage asjust igasugune nähtav mustus ja toidujäägid.
- Alustage pürolüütilist puhastust alles siis, kui seade on jahtunud.

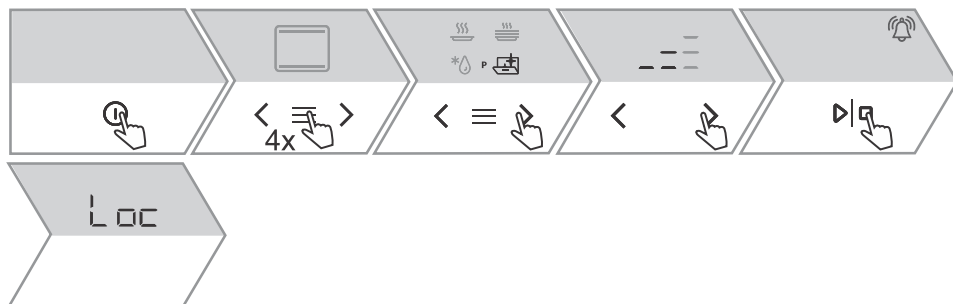
- Võimalik on puhastada kaasasolevaid tarvikuid: sügav universaalne küpsetusplaat, madal küpsetusplaat ja juhikud.
- Paigaldage tarvikud teise või kolmanda juhikuastme soonde — ärge kunagi kasutage esimest juhikuastet.
- Pärast pürolüütilist puhastamist oodake, kuni seade jahtub ja puhastage seda kuuma seebivee ja niiske lapiga.
- Väljatõmmatavate juhikute puhastamisel tõmmake need välja ja eemaldage pärast protseduuri lõpetamist.




## TEAVE!

Paremate puhastustulemuste saamiseks soovime ahju ja tarvikuid/seadmeid puhastada eraldi. Kasutades seadme puhastamiseks pürolüütilist puhastusprotsessi, ei pruugi ahju sisemus olla tsükli lõppedes täiesti puhas.

Kui te ei ole puhastustulemustega rahul, soovime protsessi korrata.

Automaatse pürolüütilise puhastuse tulemusena võivad ahju sisemus ja tarvikud muuta värvi ja kaotada oma sära. Väljatõmmatavad juhikud võivad muutuda valjemaks. See ei mõjuta ahju või tarvikute/seadmete funktsionaalsust.



1.	Lülitage ahi sisse. Puudutades korduvalt  , kuvatakse ekraanil lisafunktsioonid. Klahviga < või > valige sümbol  ja tähis <b>P</b> , et mõlemad süttivad. Ekraanil on kolm puhastustaset.
2.	Klahviga < või > saate valida puhastustaseme.
3.	Puudutage  . Aega hakatakse loendama.
4.	Ahjuuks lukustub teie ohutuse tagamiseks teatud aja möödudes automaatselt. Lukustamise ajal kuvatakse ekraanil <b>Loc</b> .
5.	Kui programm on lõppenud, kuvatakse ekraanil <b>End</b> ja kõlab lühike piiks.
6.	Kui pürolüütiline puhastusprotsess on lõppenud ja ahi on jahtunud, avaneb ahjuuks automaatselt. Kui ahju sisemus on täielikult jahtunud, pühkige seda kuuma seebivee ja pehme lapiga, et eemaldada mistahes jäägid (nt tuhki).

## HOIATUS!

Pürolüüsi käigus võivad eralduda ebameeldivat lõhna ja suitsu, samuti ärritavaid aure ja gaase. Seetõttu veenduge, et ruum oleks protseduuri ajal hästi ventileeritud ja ärge viibige selles ruumis pikemat aega. Ärge lubage lastel ega lemmikloomadel sattuda ahju lähedusse.

Pürolüüsiprotsessi ajal võivad toidu- ja rasvajäägid süttida. Seetõttu eemaldage mistahes mustus ahju sisemusest enne protsessi alustamist.

Seadme välimus kuumeneb pürolüütilise puhastusprotsessi ajal kõrge temperatuurini. Ärge puudutage ahjuust ning ärge kunagi riputage käepidemele süttivaid esemeid, nagu köögilapid või -rätikud.

Ärge üritage avada ust ajal, mil see on lukustatud (pürolüütilise puhastamise ajal ja kui seade jahtub pärast protsessi läbimist)! Puhastusprotsessi võib peatuda ja esineb põletuste oht!

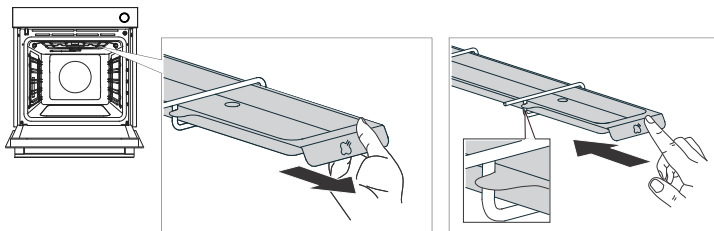
Väikesed loomad või lemmikloomad võivad olla eriti tundlikud mistahes aurude suhtes. Soovitame nad ruumist pürolüütilise puhastusprotsessi ja peale selle läbi viimist ruumi põhjaliku ventileerimise ajaks ära viia.

## 11.2 Aurustusosaluse puhastamine

### HOIATUS!

Pärast kasutamist võib aurustusalus olla kuum ja selles võib olla veel vett. Põletushaavade vältimiseks oodake, kuni ahi jahtub täielikult.

Eemaldage alus ja puhastage see käsitsi nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas. Kui alusel on katlakiviladestusi, leotage seda katlakivi eemaldajas (kasutage katlakivieemaldajat vastavalt tootja juhistele) või äädikas. Pärast puhastamist ja enne selle tagasi panemist loputage alust põhjalikult.



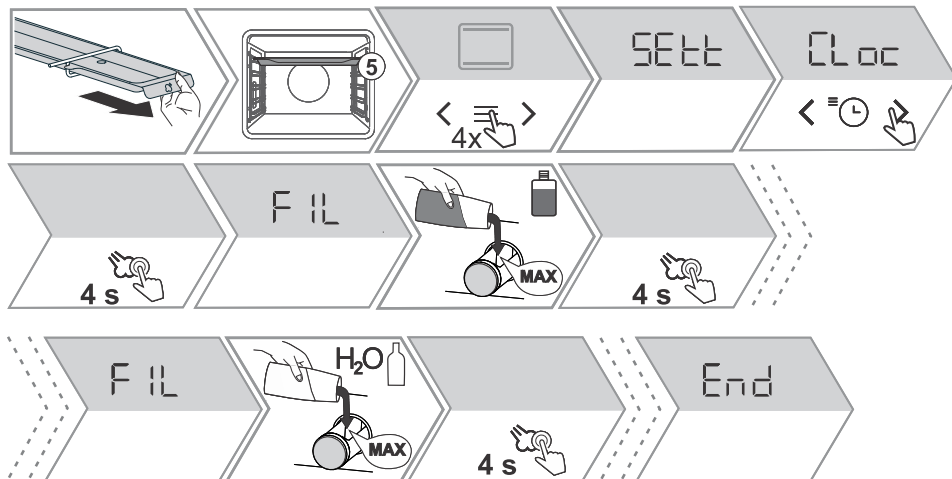
1.	Aurutusnõu kinnitatakse paremale küljele, ahjuõõnsuse ülaosas rippuva grillsoojendi alla.
2.	Haarake aurutusnõust ja tõmmake see ahjust välja.
3.	Puhastage aurustusalust vee ja pesuvahenditega.
4.	Enne uuesti auru sissepritsega küpsetamist sisestage aurutusnõu tagasi siinidele ja lükake see ettevaatlikult lõpuni sisse. MÄRKUS: Kui alust ei panda tagasi, tilgub vesi auru sissepritset kasutades toidule.

### TEAVE!

Kütteseadmete lähedal paiknemise tõttu võib aurustusalus muuta värvi. See ei mõjuta selle funktsiooni ega kasutatavust.

## 11.3 Aurusüsteemi puhastamine

Puhastamine sõltub sellest, kui sageli te kasutate auru sissepritsefunktsiooni ja kasutatava vee karedusest.

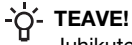


1.	Eemaldage aurutusnõu.
2.	Sisestage üldotstarbeline sügav küpsetusalus 5. juhtsiinile (ülemine), et vesi saaks sellele tilkuda.
3.	Valige üldistes seadistustes katlakivi eemaldamine ( <b>dECL</b> ). Lülitage funktsioon sisse pika vajutusega (4 sek.).  . Katlakivi eemaldamise protsess on aktiveeritud ja seda ei saa tühistada.
4.	Ekraanil kuvatakse <b>FIL</b> . Täitke paak katlakivieemaldusvahendiga ja vajutage veel kord (4 sek)  .
5.	Katlakivi eemaldamine on pooleli.
6.	Kui protsess on lõppenud, kuvatakse ekraanil uuesti <b>FIL</b> . Valage paaki puhas loputusvesi ja vajutage (4 sek)  .
7.	Pärast loputamist kuvatakse seadme ekraanil <b>Lõpp</b> .
8.	Eemaldage veega küpsetusalus ahjust ja pühkige ahi vajadusel kuivaks.

### TEAVE!

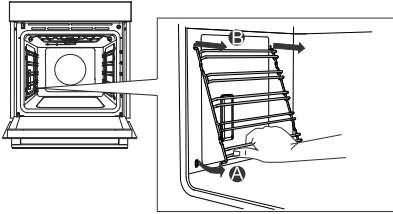
Kui te ei soovi aurusüsteemi puhastada, kui ahi seda palub, siis saate selle katkestada, puudutades . Puhastamise saab katkestada kuni kolm korda, pärast mida lülitab ahi aurufunktsiooni välja.

## 11.4 Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine



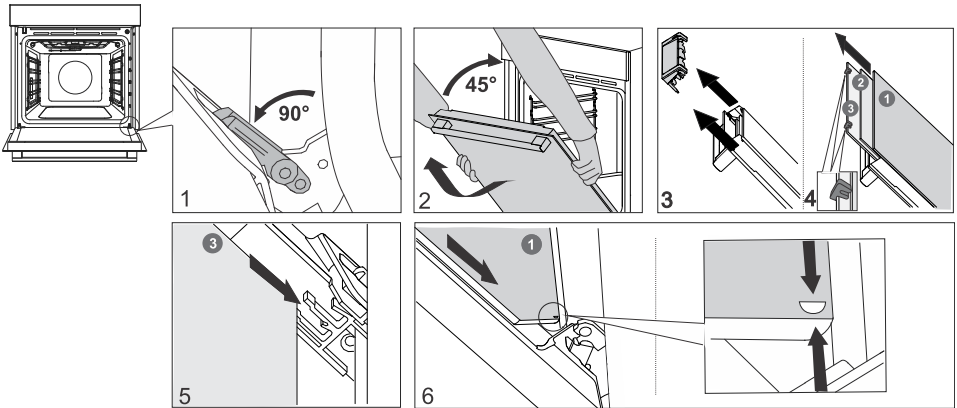
**TEAVE!**

Juhikute eemaldamisel jälgige, et emailkiht viga ei saaks.



1.	Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.
2.	Eemaldage need ülasas olevatest avadest.

## 11.5 Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine



1.	Esmalt avage uks (nii palju kui võimalik).
2.	Ahju uks on hingede külge kinnitatud spetsiaalsete tugede abil, mis sisaldavad ka turvakange. Pöörake turvakange ukse suunas 90°. Sulgege uks aeglaselt 45° nurga all (täielikult suletud ukse asendi suhtes); siis tõstke uks üles ja tõmmake see välja. <b>Ahjuukse klaasi</b> saab puhastada seestpoolt, kuid see tuleb kõigepealt seadme uksest eemaldada. Kõigepealt toimuge nagu kirjeldatud punktis 2, kuid ärge eemaldage seda.
3.	Eemaldage õhujuhik. Hoidke ust kätega vasakult ja paremalt küljelt. Eemaldage see kergelt enda poole tõmmates.
4.	Hoidke ukse klaasi ülemisest servast ja eemaldage see. Teise ja kolmanda klaasipinna puhul toimige samamoodi (olenevalt mudelist).
5.	Klaaside tagasi paigaldamiseks järgige vastupidist järjekorda.

## **TEAVE!**

Ukse tagasi panemiseks toimige vastupidises järjekorras. Kui uks ei avane või ei sulgu korralikult, siis kontrollige kas hinged paiknevad hinge pesadega samal joonel.

## **HOIATUS!**

Ahju ukse hinge sulgemiseks võib vaja olla märkimisväärset jõudu. Seetõttu pöörake seadme ukse paigaldamisel või eemaldamisel mõlemad kaitsekangid alati toe peale.

## **Ukse vaikne sulgemine ja avamine**

(vastavalt mudelile)

Ahju uks on varustatud süsteemiga, mis summutab ukse sulgemisjõu, alustades 75kraadise nurga alt. See võimaldab ust lihtsalt, vaikselt ja õrnalt avada ja sulgeda. Piisab õrnast surumisest (15° nurga all suletud ukse asendi suhtes), et uks sulguks automaatselt ja vaikselt.

## **HOIATUS!**

Kui ukse sulgemiseks rakendatav jõud on liiga tugev, väheneb süsteemi mõju või süsteemist võidakse ohutuse nimel mööda minna.

## **11.6 Lambi vahetamine**

Lambipirn on kulumaterjal ja garantii sellele ei kehti. Enne pirni vahetamist eemaldage ahjust kõik nõud.

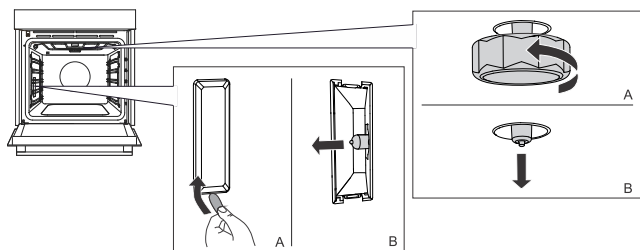
Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W

## **HOIATUS!**

Vahetage lambipirn välja ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahti ühendatud. Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks emailkatet. Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.

## **HOIATUS!**

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.



- |    |  |
|----|--|
| 1. | Keerake kate lahti ja eemaldage see (vastupäeva). Eemaldage halogeenpirn.    |
| 2. | Katte eemaldamiseks kasutage lamedat plasttööriista. Eemaldage halogeenpirn. |

## 12. Tõrgete kõrvaldamine

Garantiiperioodi ajal tohivad mistahes remonti teostada vaid volitatud hooldustöökoad.

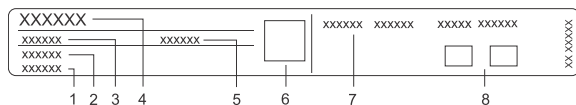
- Enne mistahes remondi alustamist kontrollige, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud, selleks eemaldage kaitse või tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja.
- Seadme omavoliline remont võib tekitada elektrilöögi ja lühise ohtu; seetõttu ärge seda tehke. Jätke selline töö asjatundja või hooldustehniku hooleks.
- Seadme kasutamisel tekkivate väikeste probleemide korral vaadake sellest juhendist, kas saate probleemi ise lahendada.
- Kui seade ei tööta korralikult või on sobimatu kasutamise või käsitlemise tõttu üldse ebapiisav, ei ole hooldustehniku kohalekutsumine tasuta isegi garantiiaja jooksul.
- Hoidke juhised hiljem kasutamiseks alles ja andke need üle seadme edaspidistele omanikele või kasutajatele.
- Järgnevalt on toodud mõned soovitud lihtsamate probleemide kõrvaldamiseks.

### 12.1 Rikkeotsingu ja tõrgete tabel

Probleem/viga	Põhjus
Teie kodu peakaitse põleb sageli läbi.	Kutsuge hooldustehnik.
Ahju valgustus ei tööta.	Ahju lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud jaotises „Pirni vahetamine“.
Juhtseade ei reageeri, ekraan on tardunud.	Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti (vabastage kaitse või lülitage pealüliti välja); seejärel ühendage seade uuesti ja lülitage see sisse.
Kuvatakse veakood ErrX . Kahekohalise veakoodi korral kuvatakse ekraanil ErXX.	Elektroonilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole.
Ekraanil kuvatakse SEnS, kui temperatuuriandur pole ühendatud.	Puhastage pistikupesa. Proovige temperatuuriandurit mitu korda järjest ühendada ja lahti ühendada.
Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme valest ühendamisest või kasutamisest tulenevat remonti ega garantiinõudeid. Sel juhul tasub kasutaja remondikulud ise.	

### 12.2 Silt – seadme teave

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



1. Seerianumber
2. Mudel
3. Tüüp
4. Kaubamärk
5. ID/kood
6. QR-kood (olenevalt mudelist)
7. Tehniline teave
8. Vastavusmärgised/sümbolid

## 13. Nõuetele vastavuse teave

Raadioseadmete tüüp:	WiFi moodul
Töösageduse vahemik:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maksimaalne väljundvõimsus:	17,7 dBm EIRP
Maksimaalne antenni võimendus:	2,7 dBi
<b>Bluetoothi indikaator</b>	
Sagedusvahemik:	2402 ~ 2480 MHz
Operaatori väljund:	10,00 dBm
Heite tüüp:	F1D

või

Raadioseadmete tüüp:	Moodul HLW3215-TG
<b>Wi-Fi</b>	
Töösageduse vahemik:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maksimaalne väljundvõimsus:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (antenni võimendus <10 dBi)
Maksimaalne antenni võimendus:	Võimendus: 0dBi
<b>Bluetooth</b>	
Sagedusvahemik:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Operaatori väljund:	6 dBm (≤ 10 dBm)
Heite tüüp:	F1D

Ettevõtte kinnitab, et funktsiooniga Connectlife seade vastab direktiivi 2014/53/EL olulistele nõuetele ja muudele asjakohastele sätetele. Üksikasjaliku vastavusdeklaratsiooni leiata lisadokumentide hulgast oma seadmelehel olevalt veebiaadressilt <https://aid.connectlife.io>.

## 14. Keskkonnakaitse



Meie **pakendid** on valmistatud keskkonnasõbralikest materjalidest, mida on võimalik taaskasutada või hävitada keskkonda ohustamata. Pakkematerjalid kannavad vastavat tähistust.

**Sümbol** tootel või selle pakendil tähistab, et seda toodet ei tohi ära visata olmeprügi hulka. See tuleb üle anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Kandes hoolt selle seadme korrektse **kasutusest kõrvaldamise** eest, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida võib põhjustada selle seadme vale jäätmekäitlus. Selle seadme utiliseerimise kohta täpsema informatsiooni saamiseks palun võtke ühendust oma kohaliku omavalitsusega, majapidamisjäätmete kogumise teenistusega või kauplusega, kust te seadme soetasite.

Me jätame endale õiguse teha kasutusjuhendis mistahes muudatusi.

# 15. Toiduvalmistamise test


























EN60350-1: Kasutage ainult tootja tarnitud varustust.

Sisestage küpsetusplaat alati lõpuni traatjuhiku lõppasendisse. Asetage vormidesse küpsetatud saiakesed või koogid nagu pildil näidatud.

\* Eelsoojendage seade soovitud temperatuurini. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

\*\* Eelsoojendage seadet 10 minutit. Ärge kasutage kiire eelsoojenduse režiimi.

\*\*\* Keerake pärast 2/3 toiduvalmistamisaja möödumist.

KÜPSETAMINE						
Roog	Varustus	hallitus asukoht		 °C	 min	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	150	25-40	
küpsised – üks rest	madal küpsetusplaat		3	135 **	35-50	
küpsised – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		2, 4	140 **	25-40	
küpsised – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 4, 5	135	45-60	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	160-170 **	20-30	
muffinid – üks rest	madal küpsetusplaat		3	155 **	20-30	
koogikesed – kaks resti/taset	madal küpsetusplaat		1,5	140 **	30-45	
muffinid – kolm resti/taset	madal küpsetusplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		2	150	45-55	
Biskviitkook	ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest		2	160	45-55	
biskviit – kaks resti/taset	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 26cm/traatrest	 	2, 4	170 *	45-55	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest	 	2	160 **	70-120	
õunakook	2 x ümmargune metallvorm, läbimõõt 20cm/traatrest	 	2	160	70-120	
PRAADIMINE						
röstsai/-leib	traatrest		5	max	4-7	
pljeskavica (hakklihakatlet)	traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena		5	230	25-40 ***	

**Hisense**  
life reimagined



901225-a11

