

Hisense

life reimagined

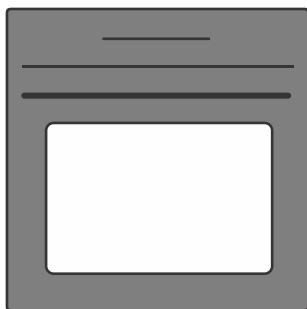
ET

EE

INTEGREERITUD

AURUAHI

BFS615S8B



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.


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



Üksikasjalikumate juhiste ja näpunäidete saamiseks skannige andmeplaadil olevat QR-koodi.

Järgmiseid sümboleid kasutatakse kogu juhendis ja nendel on järgnev tähendus:

 **TEAVE!**
Informatsioon, soovitus, nipp või nõuanne

 **HOIATUS!**
Hoiatus – üldine oht

Sisukord

| | |
|--|-----------|
| 1. Ohutusnõuded | 5 |
| 2. Muud tähtsad ohutushoiatused | 6 |
| 3. Kodumasina kirjeldus | 8 |
| 3.1 Seadme varustus | 8 |
| 3.2 Juhtpaneel | 10 |
| 4. Enne esmakordset kasutamist | 11 |
| 4.1 Esimakordne sisselülitamine | 11 |
| 5. Ahju kasutamine – küpsetusseadistuste valimine | 13 |
| 5.1 Peamenüü – Manuaalne | 14 |
| 5.2 Taimer – taimeri funktsioonid | 17 |
| 5.3 Toiduvalmistamine sammude kaupa (+ menüü) | 19 |
| 5.4 Auruga toiduvalmistamine | 20 |
| 5.5 Auru lisamine | 21 |
| 5.6 Veepaagi täitmine | 22 |
| 5.7 Automaatmenüü | 23 |
| 5.8 Lisad | 23 |
| 6. Toiduvalmistamise protsessi käivitamine | 25 |
| 7. Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine | 25 |
| 7.1 Gratään (+ menüü) | 26 |
| 7.2 Krõbe põhi | 27 |
| 7.3 Lemmikud – seadistuste salvestamine | 28 |
| 8. Üldiste seadistuste valimine | 29 |
| 8.1 Ekraanilukk (+menüü) | 30 |
| 9. ConnectLife | 30 |
| 10. Wi-Fi haldus | 31 |
| 10.1 Wi-Fi kasutamine | 31 |
| 10.2 Ahju kaugjuhtimispuldi haldamine | 32 |
| 11. Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks | 34 |
| 11.1 Toiduvalmistamise tabel | 35 |
| 11.2 Toiduvalmistamine temperatuurianduriga | 41 |
| 12. Hooldus ja puhastamine | 44 |
| 12.1 Auruga puhastamine | 44 |
| 12.2 Veepaagi ja vahufiltri puhastamine | 45 |
| 12.3 Aurusüsteemi puhastamine | 46 |
| 12.4 Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine | 47 |
| 12.5 Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine | 48 |
| 12.6 Lambi vahetamine | 49 |
| 13. Tõrgete kõrvaldamine | 50 |
| 13.1 Rikkeotsingu ja tõrgete tabel | 50 |
| 13.2 Silt – seadme teave | 51 |
| 14. Nõuetele vastavuse teave | 51 |

| | |
|----------------------------------|----|
| 15. Keskkonnakaitse | 52 |
| 16. Toiduvalmistamise test | 53 |

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.

HOIATUS: Kahjustatud toitekaablit tohib välja vahetada ainult tootja või volitatud remonditöökoda või muu kvalifitseeritud isik, vastasel juhul võib see olla ohtlik.

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: Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal; vältige kontakti kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida eemal, kui nad ei ole 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.

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

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 ventilatsioonivad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge voorderdage 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 ilmuda 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 seadme ühendamist toitega jätke see mõneks ajaks toatemperatuurile, et kõik komponendid kohaneksid toatemperatuuriga. Kui ahju hoiti külmumistemperatuuri lähedal või alla selle, võib see olla mõnede komponentidele, 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 ahjuõõnest tõusev aur mõjutada juhtseadme tööd.

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



HOIATUS!

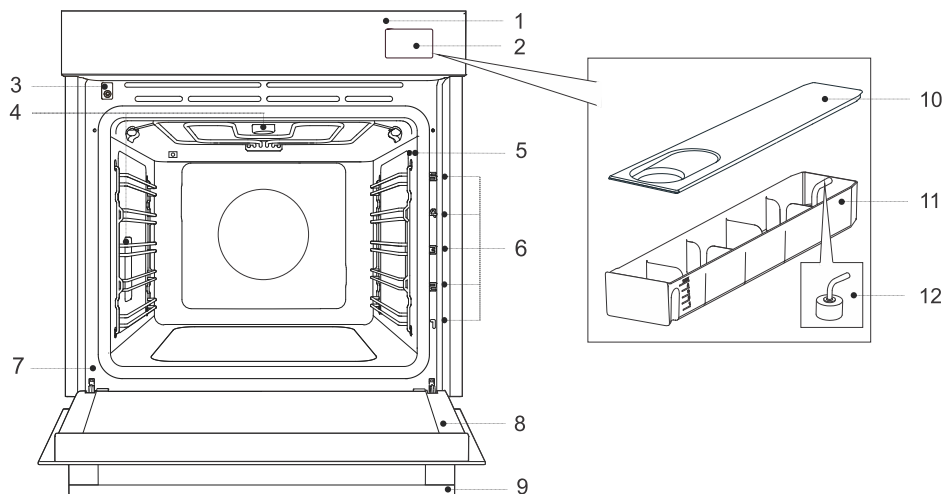
Enne seadme ühendamist lugege instruktsioonid tähelepanelikult läbi. Seadme ebaõigest ühendamisest või kasutamisest tingitud vead ja remont ei kuulu garantii alla.

3. Kodumasinaga kirjeldus



HOIATUS!

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.



1. Juhtpaneel

2. Veepaak

3. Ukse lüliti

4. Valgustus

5. Temperatuurianduri pesa

6. Juhikud – restitasandid

7. Märgis

8. Ahju uks

9. Ukse käepide

10. Mahuti kate

11. Paagi mahuti

12. Vahufilter

3.1 Seadme varustus

Ahju ukse lüliti

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

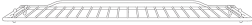
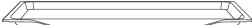
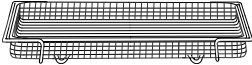



Juhikud

Traatjuhikud – asetage rest ja küpsetusplaat alati juhikusse.

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

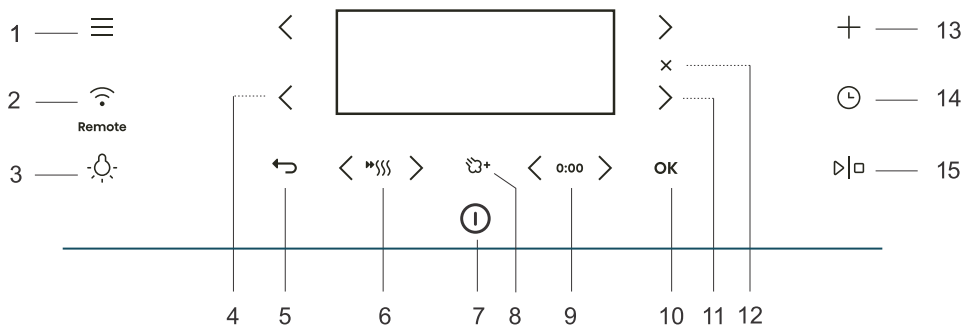
PANGE TÄHELE: Juhikud – restitasemeid loetakse alt üles.

Ahju seadmed ja tarvikud

| | |
|---|--|
|  | <p>Traatrest – kasutatakse grillimiseks/küpsetamiseks või panni, küpsetusplaadi või küpsetusvormi alusena. PANGE TÄHELE: 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.</p> |
|  | <p>Tilgasalv – kasutatakse vormileibade ja väikeste kookide jaoks. Seda saab kasutada ka kogumisalusena. MÄRKUS: Madal küpsetusplaat võib ahjus kuumutamisel deformeeruda. Kui see jahtub, naaseb see algesse olekusse. Deformatsioon ei mõjuta selle funktsionaalsust.</p> |
|  | <p>Airfry võrekorv – (aakudega küpsetusplaat) kasutatakse toiduvalmistamiseks süsteemides, mis hõlmavad auru sissepritset ja õhkküpsetust. Avad võimaldavad tekitada toidu ümber parema õhuvoolu ja aitavad kaasa parema krõbeduse tekkele.</p> |
|  | <p>Sügav küpsetusplaat – kasutatakse köögiviljade ja niiskete küpsetiste küpsetamiseks. Seda saab kasutada ka tilgasalvena. PANGE TÄHELE: Ärge kunagi sisestage mitmeotstarbelist (või universaalset) sügavat küpsetusplaati küpsetamise ajaks esimesse juhikusse.</p> |
|  | <p>Temperatuuriandur - (BAKESENSOR)</p> |
|  | <p>Perforeeritud küpsetusplaat (ROOSTEVABA TERAS) – (aakudega küpsetusplaat) on mõeldud köögiviljade, kala ja liha aurutamiseks või sous vide funktsiooni kasutamiseks. See tagab ühtlase aururingluse ja optimaalsed küpsetustulemused.</p> |



PANGE TÄHELE: Lisavarustust saab osta volitatud teeninduskeskusest.





3.2 Juhtpaneel




| Klahv | | Kasutamine |
|-------|------|--|
| 1. | ☰ | Põhimenüüde valik |
| 2. | 📶 | Wi-Fi ühenduse seadistused (kaugjuhtimine) |
| 3. | ☀️ | Ahju valgustuse sisse- ja väljalülitamine |
| 4. | < | Vasak valikuklahv |
| 5. | ↶ | Väljuge või minge tagasi ilma salvestamata |
| 6. | ⏮ | Kiire eelsoojenduse sisse- ja väljalülitamine |
| 7. | ⏸ | Ahju sisse- ja väljalülitamine |
| 8. | 🌀+ | Auru lisamine |
| 9. | 0:00 | Taimerifunktsioonide lähtestamine |
| 10. | OK | Valiku kinnitamine, seadistused |
| 11. | > | Parem valikuklahv |
| 12. | ✕ | Tühista praegune seadistus, kustuta funktsioon |
| 13. | + | Täpsemad seaded |
| 14. | ⌚ | Ajafunktsioonide valik |
| 15. | ▶ □ | Töö käivitamine ja peatamine |

PANGE TÄHELE: Juhtpaneelil on valgustatud (täielikult või osaliselt) ainult praeguses menüüs lubatud klahvid.

| | |
|---|---|
| Kiirklahv: | |
|  <p>Puudutage korraks – klahvi seadistuste valimiseks</p> |  <p>Vajutage – klahvi 5 sekundit lisaseadistuste või kiirete muudatuste tegemiseks</p> |
| <p>💡 TEAVE! Kõiki seadistusi juhitakse klahvidega. Klahvide paremaks reageerimiseks proovige neid puudutada võimalikult suure osaga oma sõrmeotsast. Iga kord, kui vajutate klahvi, kõlab vastuseks helisignaal (kui see funktsioon on saadaval).</p> | |


| | | | |
|---|---|--|--|
|  <p>Esimene samm</p> |  <p>Vahesamm</p> |  <p>Ootel/rakendamine</p> |  <p>Valikuline samm</p> |
|---|---|--|--|

4. Enne esmakordset kasutamist

| | |
|--|---|
| 1. | Eemaldage ahjust ahjunõud ja kõik pakendid (papp, vahtpolüstüreen, plast). |
| 2. | Pühkige nõusid, ahju sisemust ja paagi mahutit niiske lapiga. Ärge kasutage karedaid lappe ega puhastusvahendeid. |
| 3. | Lülitage ahi sisse (vt peatükki 4.1 <i>Esmakordne sisselülitamine</i>). |
| 4. | Eelsoojendage ahju ülemise ja alumise küttesüsteemiga umbes üks tund  temperatuuril 230 °C (vt peatükki Manuaalne toiduvalmistamisrežiim). |
| <p>MÄRKUS: Kuumutamisel eraldub iseloomulikku „ uut lõhna“, seega ventileerige ruumi selle aja jooksul põhjalikult.</p> | |

4.1 Esmakordne sisselülitamine

Pärast seadme esmakordset vooluvõrku ühendamist või pärast pikaajalist elektrikatkestust peate seadistama keele, aja ja veekareduse.



 **TEAVE!**


Kui te ei soovi seda seadistada, puudutage **OK** . Vaikeseadistused salvestatakse. Seadistusi saate igal ajal muuta (vt peatükki 8. *Üldiste seadistuste valimine*).



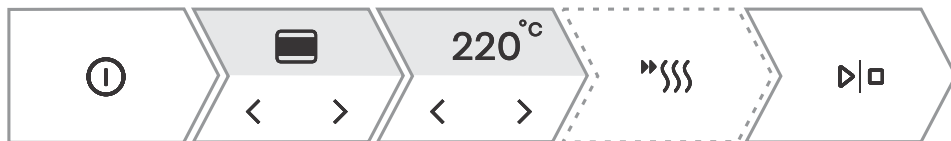
| | |
|---|--|
| 1. | Keele seadistamine Ekraanil kuvatakse vaikimisi keel (inglise keel). Vajutades < või > saate keelt muuta. Kinnitage klahviga OK . |
| 2. | Täpse aja seadistamine: Vajutades < või > saate seadistada täpse kellaaja. Seadistage tunnid ja minutid eraldi. Kinnitage oma valik klahviga OK . |
| 3. | Veekareduse seadistamine: Vajutades < või > saate seadistada vee kareduse. Kinnitage oma valik klahviga OK . |
| Kõik algseaded on seadistatud ja seade on ooterežiimis. | |

5. Ahju kasutamine – küpsetusseadistuste valimine

| Peamine valikumenüü | |
|---|---|
| Lülitage seade sisse  ja valige  . Vajutades < või > saate valida saab erinevatest menüüdest: | |
| Manuaalne | Võimaldab suvaliselt seadistada toiduvalmistamisparameetreid tehase eelseadistatud väärtustega, mida saab muuta (vt peatükki 5.1 <i>Peamenüü – Manuaalne</i>). |
| Automaatmenüü | Võimaldab suurt valikut eelseadistatud programme sõltuvalt valitud toidust (vt peatükki 5.7 <i>Automaatmenüü</i>). |
| Lemmikud | See režiim võimaldab teil valida oma programme, mille olete varem salvestanud (vt peatükki 7.3 <i>Lemmikud – seadistuste salvestamine</i>). |
| Lisad | Lisaprogrammide valik (vt peatükki 5.8 <i>Lisad</i>). |
| Puhastamine | Ahju puhastusprogrammid. |
| Sätted | Ahju üldised seadistused (vt peatükki 8. <i>Üldiste seadistuste valimine</i>). |

| + menüü – lisaseadistused | |
|--|--|
| Funktsioon pakub täiendavaid seadistusvõimalusi. Menüü sisu sõltub sel hetkel saadaolevatest juhtimisvalikutest. Lisaseadistuste valimiseks puudutage  . | |
| Küpsetamine sammude kaupa | Kolmeastmeline erinevate parameetritega toiduvalmistamiseseadistus (vt peatükki 5.3 <i>Toiduvalmistamine sammude kaupa (+ menüü)</i>). |
| Lisateave | Üksikasjalik teave ahjusüsteemide programmide ja funktsioonide kohta. |
| Gratään | Seda kasutatakse toitud puhul, millele lisate kastme/katte või soovite selle pealispinda valmistamise lõpus täiendavalt küpsetada. Funktsiooni saab valida pärast 10-minutilist küpsetamist või küpsetamise lõpus (vt peatükki 7.1 <i>Gratään (+ menüü)</i>). |
| Lemmikud | Valitud kohandatud seadistuste salvestamine (vt peatükki 7.3 <i>Lemmikud – seadistuste salvestamine</i>). |
| Ekraani lukustus | Turvaluku aktiveerimine/deaktiveerimine, et kaitsta ahju juhusliku kasutamise eest (vt peatükki 8.1 <i>Ekraanilukk (+menüü)</i>). |

5.1 Peamenüü – Manuaalne



| | |
|----|---|
| 1. | Lülitage seade sisse . |
| 2. | Vajutades või saate valida toiduvalmistamissüsteemi (vt tabelit Toiduvalmistamissüsteemide valik). |
| 3. | Vajutades või saate seadistada temperatuuri või võimsuse. |
| 4. | Kasutage kiiret eelsoojendust, et viia ahi võimalikult kiiresti soovitud temperatuurini. Vajutades süttib sümbol täielikult. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, kostab helisignaali. Ekraanil kuvatakse Pange ahju toit . Avage uks ja pange toit sisse. Programm jätkab küpsetamist automaatselt valitud seadistustega. |
| 5. | Lisaks saate seadistada: <ul style="list-style-type: none"> – Taimer (vt peatükki 5.2 <i>Taimer – taimeri funktsioonid</i>) – Toiduvalmistamine sammude kaupa (vt peatükki 5.3 <i>Toiduvalmistamine sammude kaupa (+ menüü)</i>) – Auru süstimine toiduvalmistamise ajal (vt ptk 5.5 <i>Auru lisamine</i>) |
| 6. | Küpsetamise alustamiseks puudutage . |


Toiduvalmistamissüsteemi valimine

| Sümbol | Kasutamine |
|--------|---|
| | Alumine + ülemine küttekeha + Aur Tavapäraseks toiduvalmistamiseks ühel tasandil, sufleede valmistamiseks ja toiduvalmistamiseks madalatel temperatuuridel (aeglane toiduvalmistamine). Kasutage auru lisamist, kui soovite, et toidu pind küpseks rohkem ja tekitaks rohkem krõbedust. |
| | Kuum õhk + Aur Kuum õhk tagab parema õhuringluse ümber toidu. Nii kuivab selle pealispind rohkem ja tekib paksem koorik. Liha röstimiseks, kookide küpsetamiseks, köögiviljade küpsetamiseks ja toidu kuivatamiseks ühel või mitmel tasandil korraga. Kasutage auru lisamist, kui soovite, et toidu pind küpseks rohkem ja tekitaks rohkem krõbedust. |
| | Kuum õhk + alumine küttekeha Ideaalne pitsa ja suurema veesisaldusega küpsetiste valmistamiseks. Ühel tasandil küpsetamiseks, kui soovite, et teie toidud valmiks ja oleksid võimalikult kiiresti krõbedad. |
| | Alumine + Ülemine küttekeha + ventilaator Toitude ühtlaseks küpsetamiseks ühel tasandil ja sufleede valmistamiseks. |
| | Suur grill Suures koguses lamedate toitude, nt röstitud leib, kanapeed, grillvorstid, praed, kala, vardad, valmistamiseks, gratineerimiseks ja mõnusalt krõbeda kooriku saamiseks. Ahju sisemuse ülaosasse paigaldatud kütteseadmed soojendavad ühtlaselt kogu pealispinda. |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt




| Sümbol | Kasutamine |
|---|---|
| | <p>Madal tase – sobib kalafilee, terve kala, ahjujuustu küpsetamiseks.</p> <p>Keskmine tase – sobib väikeste lihatükkide, kalakotlettide, juurviljade, kanapeede, varraste küpsetamiseks.</p> <p>Kõrge tase – sobib steikide, burgeripihvide, grillvorstide, röstsaia ja au gratini küpsetamiseks.</p> |
|  | <p>Suur grill + ventilaator + Aur</p> <p>Linnuliha küpsetamiseks ja suurte lihatükkide grillimiseks.</p> <p>Kasutage auru lisamist, kui soovite, et toidu pind küpseks rohkem ja tekitaks rohkem krõbedust.</p> |
|  | <p>Kuum õhk + ülemine küttekeha</p> <p>Selline küpsetusviis annab toidule krõbeda kooriku ilma rasva lisamata. See on tervislik versioon „kiirtoidust“, mille kalorisisaldus on väiksem. Sobib väikestele liha-, kala-, juurviljalõikudele ja eelküpsutatud külmutatud toodetele (friikartulid, kanamedaljonid).</p> |
|  | <p>Rohkem süsteeme</p> <p>Kinnitage oma valik klahviga OK . Kuvatakse täiendavad süsteemid.</p> |
|  | <p>Aur</p> <p>Seda kasutatakse igasuguste köögiviljade, väikeste lihatükkide, puuviljade ja lisandite (riis, pasta) valmistamiseks.</p> |
|  | <p>Sous vide</p> <p>See on aeglane vaakumis küpsetamise protsess täpselt seadistatud ja hoitud temperatuuril. Sous vide sobib liha, kala ja köögiviljade valmistamiseks. Sel viisil valmistatud toit on mahlane ja arendab täidlasemat maitset.</p> |
|  | <p>Suur grill + alumine küttekeha</p> <p>Toitude kiiremaks küpsetamiseks ühel tasandil ja krõbeda saiakooriku saamiseks.</p> |
|  | <p>Alumine küttekeha + grill</p> <p>Õrna toidu kergeks ja kontrollitud, aeglaseks valmistamiseks (pehmed lihalõigud) ja krõbeda põhjaga kondiitritoodete küpsetamiseks.</p> |
|  | <p>Alumine küttekeha + grill + ventilaator</p> <p>Pärmiga juuretiseaga pagaritoodete ja igat tüüpi leiva optimaalseks valmistamiseks ja säilitamiseks.</p> |
|  | <p>Suur grill + alumine küttekeha + kuum õhk</p> <p>Toitudele, millele soovitakse ühtlast krõbedust igal küljel. Funktsioon sobib ka liha mitmeastmelise küpsetamis esimeseks sammuks, kuna võimaldab pinna kiiret röstimist algaasis ja aeglast röstimist teises faasis. Liha jääb mahlane ja koorik kenasti pruunistunud.</p> |
|  | <p>Kuum õhk + grill</p> <p>Kuum õhk tagab parema õhuringluse ümber toidu. See kuivatab pealispinda rohkem. Koos grillküttekeha/rõsteriga annab see ka intensiivsema värvuse. Liha ja köögiviljade kiiremaks küpsetamiseks.</p> |
|  | <p>ECO kuum õhk¹⁾</p> <p>Liha, kala ja küpsetiste õrnaks, aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel tasandil. Selline küpsetusviis sääilitab lihas suurema osa veest, mis jätab selle mahlasemaks ja pehmemaks, samas kui toit muutub ühtlaselt pruuniks/küpseks. Kasutatav temperatuurivahemik on 140 °C kuni 220 °C. See on kõige energiasäästlikum programm.</p> |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt


| Sümbol | Kasutamine |
|---|--|
|  | Automaatne Automaatmenüü otsetee (vt peatükki Automaatmenüü) |

¹⁾ Funktsiooni kasutatakse energiatõhususe klassi määramiseks vastavalt standardile EN 60350-1.


5.2 Taimer – taimeri funktsioonid

Taimeri funktsioonide valimiseks puudutage  . Puudutades nuppe  või  saate valida ajafunktsiooni, mida soovite seadistada.

Ajafunktsiooni saab seadistada enne ja toiduvalmistamise ajal.

 **TEAVE!**

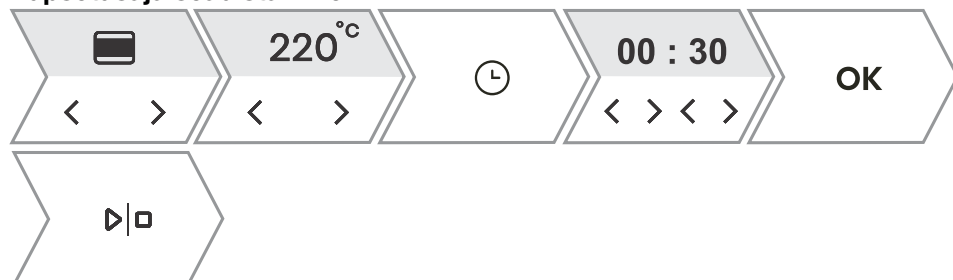
Kell peab olema seatud päevasele ajale.




 **TEAVE!**

Valitud ajafunktsiooni saate lähtestada, puudutades **0:00** .

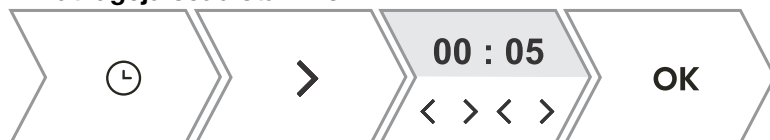
| Kirjeldus/ajafunktsioon | Kasutamine |
|--|--|
| Kestus | Selles režiimis saate seadistada ahju tööaja. |
| Minutilugeja | Minutilugeja töötab ahju tööst sõltumatult. Pärast seadistatud aja möödumist ei lülitu seade automaatselt sisse ega välja. |
| Toiduvalmistamise lõpetamine kell | Kasutage seda režiimi, kui soovite, et toit ahjus hakkaks küpsetama viivitusega. Sisestage küpsetamise kestus ja soovitud lõpuaeg. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töö soovitud ajal. |



Küpsetusaja seadistamine



1. Vajutades  või  saate seadistada soovitud toiduvalmistamisaja (tunnid ja minutid). Kinnitage oma valik klahviga **OK** . Ekraanile ilmub ahju valitud tööaeg.
2. Küpsetamise alustamiseks puudutage  .

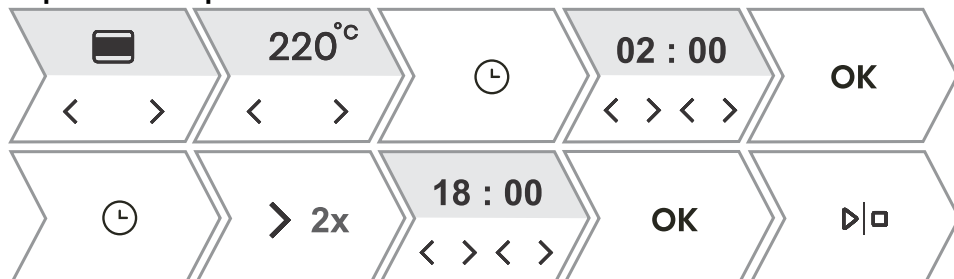
Minutilugeja seadistamine



1. Vajutades  või  saate seadistada sõltumatu alarmi kestuse (tunnid ja minutid). Kinnitage oma valik klahviga **OK** .
- Maksimaalne võimalik seadistus on 24 tundi.

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

Küpsetamise lõpu seadistamine kell



| | |
|--|--|
| 1. | Esmalt seadistage toiduvalmistamisaeg. Klahviga < või > saate seadistada soovitud toiduvalmistamisaja (tunnid ja minutid). Kinnitage oma valik klahviga OK . Ekraanile ilmub ahju valitud tööaeg. <i>Näide: toiduvalmistamisaeg on 2 tundi</i> |
| 2. | Viivitatud toiduvalmistamise välja lülitamiseks tuleb vajutada ja seejärel topeltklõpsata > . Puudutades klahvi < või > saate seadistada kellaaja, millal soovite toidu valmis saada. Kinnitage oma valik klahviga OK . Ekraanil kuvatakse soovitud lõpuaeg. <i>Näide: toiduvalmistamine lõpeb kell 18.00 </i> |
| 3. | Küpsetamise alustamiseks puudutage . Ahi lülitub sisselülitamist oodates osalisele ooterežiimile. Valitud seadistused lülituvad valitud ajal automaatselt sisse ja välja. <i>Näide: toiduvalmistamine algab kell 16.00, toiduvalmistamine lõpeb kell 18.00</i> |
| Pärast seadistatud aja möödumist lõpetab ahi automaatselt töötamise. Kõlab lühike piiks. | |



HOIATUS!

See funktsioon ei sobi toidule, mis nõuab kiiret eelsoojendust.

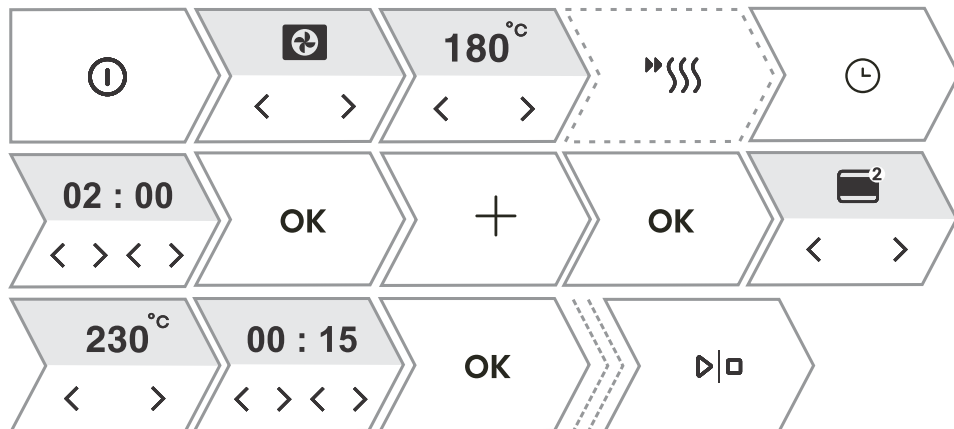
Riknevat toitu ei tohiks pikalt ahjus hoida. Enne selle režiimi kasutamist kontrollige, kas seadme kell on õigesti seadistatud.

5.3 Toiduvalmistamine sammude kaupa (+ menüü)

See funktsioon võimaldab seadistada toiduvalmistamist kolmes sammus (kombineerida kolme järjestikust toiduvalmistamissammu ühes toiduvalmistamise protsessis).

💡 TEAVE!

Funktsiooni saab seadistada põhimenüüs – manuaalne küpsetusrežiim (vt peatükki 5.1 Peamenüü – Manuaalne).





| | |
|--|--|
| 1. | Lülitage seade sisse . |
| 2. | Esimene samm Vajutades klahvi või saate esimese sammuna valida toiduvalmistamissüsteemi, temperatuuri ja toiduvalmistamise kestuse. Samuti saate valida kiire eelsoojenduse. |
| 3. | Valige lisaseadistused. Puudutage . Ekraanil kuvatakse Kas soovite sammu lisada? . Kinnitage klahviga . |
| 4. | Samm 2 Valige teise toiduvalmistamissammu seadistused (vt seadistust punktis 2) ja puudutage . PANGE TÄHELE: Seejärel tehke sama ka Samm 3 . |
| 5. | Enne toiduvalmistamise alustamist saate ka kõiki kolme sammu muuta. Vajutades või saate valida sammu, mida soovite muuta. |
| 6. | Küpsetamise alustamiseks puudutage . Ahi käivitub esmalt esimese sammu seadistustega. |
| PANGE TÄHELE: Saate eemaldada mõne üksiku sammu, puudutades . | |

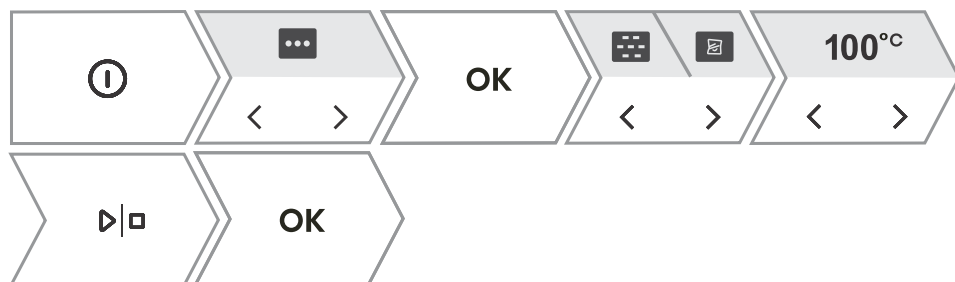
5.4 Auruga toiduvalmistamine







Auruga küpsetamine on tervislik viis toidu valmistamiseks, mis säilitab toidu täiusliku maitse. See ei tekita ka ebameeldivaid lõhnu. Veele ei ole vaja lisada soola ega ürte ja maitseaineid.

Toit ei vaja lisarasva. Aur säilitab toidu maitse, ei lisa lõhnu, grillimaitset ega toidunõu või küpsetusplaadi maitset. See ei eemalda ka maitseid, kuna need ei lahustu vees. Aur ei levita maitset ega lõhna, seega saate küpsetada liha, kala või köögivilju koos. Auru sobib ka blanšeerimiseks, sulatamiseks ja üles soojendamiseks ning toidu soojana hoidmiseks.

Aurutamiseks on saadaval 2 süsteemi: täisaur ja sous vide.

| Sümbol | Kasutamine |
|---|--|
|  | Auruga Seda kasutatakse igasuguste köögiviljade, väikeste lihatükkide, puuviljade ja lisandite (riis, pasta) valmistamiseks temperatuuril 100 °C |
|  | Sous vide See on aeglane vaakumis küpsetamise protsess täpselt seadistatud ja hoitud temperatuuril. Sous vide sobib liha, kala ja köögiviljade valmistamiseks. Sel viisil valmistatud toit on mahlane ja arendab täidlasemat maitset. Maitsestage toit ja pakkige see spetsiaalsesse kilekotti, mis sobib vaakumpakendamiseks ja küpsetamiseks. Asetage pakendatud toit perforeeritud küpsetusplaadile ja asetage ahju keskmisele tasandile – toiduvalmistamine temperatuuril 45 °C–95 °C |

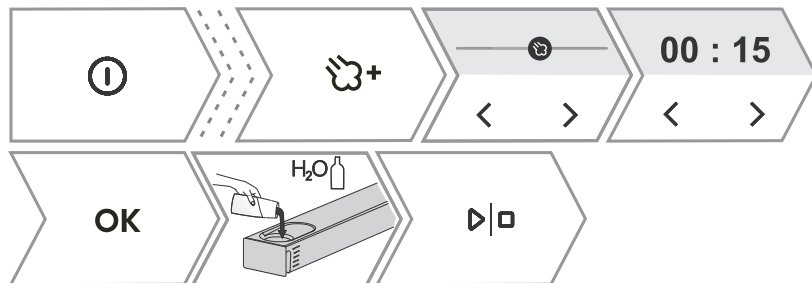


| | |
|----|--|
| 1. | Lülitage seade sisse  . |
| 2. | Vajutades  või  leidke süsteem ja vajutage OK , et see valida. |
| 3. | Sous vide süsteemiga saate kasutada järgmisi klahve   soovitud temperatuuri seadistamiseks vahemikus 45–95 °C. Aurusüsteemi puhul on temperatuur eelnevalt seadistatud 100 °C-le ja seda ei saa muuta. |
| 4. | Vajutage  ja täitke veepaak (vt allpool peatükki Veepaagi täitmine). |
| 5. | Küpsetamise alustamiseks puudutage OK . |

5.5 Auru lisamine

Auru lisamine röstib toidupinda rohkem ja tekitab parema krõbeduse.

Just õige kogus selle protsessi käigus tekkivat auru küpsetab toidu pinda paremini ja parandab selle krõbedust, samal ajal kui toidu sisemus jääb pehme ja kohev. Auru lisamise süsteemi on soovitatav kasutada selliste toodete nagu leiva, värskete saiade, rullbiskviidi ja kookide küpsetamisel samuti väikeste linnuliha- ja köögiviljatükkide küpsetamisel.



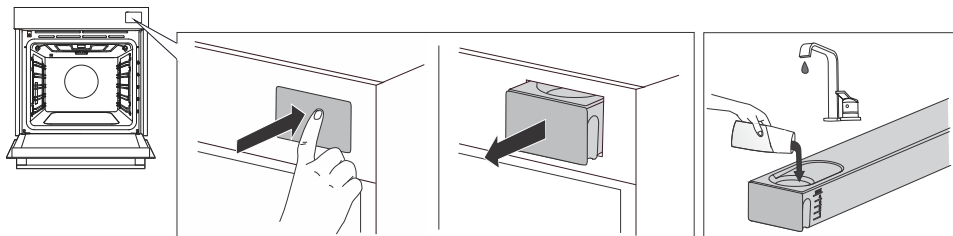
| | |
|----|--|
| 1. | Lülitage seade sisse ⓘ . |
| 2. | <p>Vajutades < või > saate valida süsteemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ülemine küttekeha + alumine küttekeha Kuum õhk Suur grill + ventilaator <p>Ekraanil on osaliselt valgustatud sümbol ☁+. Küpsetamise ajal auru lisamiseks puudutage klahvi.</p> <p>Auru lisamine on võimalik ainult ülaltoodud kolme süsteemiga.</p> |
| 3. | <p>Vajutades < või > saate valida auru intensiivsustaseme ja auru kestuse.</p> <p>Madal tase – sobib suurte lihatükkide küpsetamiseks, taina, kala kergitamiseks.</p> <p>Keskmine tase – sobib värskete kuklite, rullbiskviidi, sufleede ja linnuliha küpsetamiseks.</p> <p>Kõrge tase – sobib leiva küpsetamiseks.</p> <p>Kala küpsetamiseks, leiva ja kookide küpsetamiseks ning kana küpsetamiseks soovime auru lisada küpsetamise algaasis, esimese 10–15 minuti jooksul.</p> <p>Seadistage auru lisamise kestus (maks 2 tundi).</p> <p>Kinnitage oma valik klahviga OK .</p> <p>Sümbol ☁+ süttib täielikult, mis tähendab, et auru lisamine on edukalt aktiveeritud.</p> |
| 4. | Täitke veepaak (vt ptk Veepaagi täitmine). |
| 5. | Küpsetamise alustamiseks puudutage ▷ ◻ . |

TEAVE!

Auru lisamist saab ka toiduvalmistamise ajal lülitada sisse või välja.

5.6 Veepaagi täitmine

Veepaagiga on võimalik ahju lisada eraldi vett.



| | |
|---|--|
| 1. | Eemaldage veepaak korpusest, vajutades hooba. |
| 2. | Avage kaas. Puhastage paak veega. Pange paak kokku ja valage sisse värske vesi. |
| 3. | Lükake paak tagasi korpusesse, oma lõppasendisse. |
| <p>PANGE TÄHELE: Pärast küpsetamist pumbatakse aurüsteemis allesjäänud vesi veepaaki. Kaant ja veepaaki saab puhastada tavaliste vedelate puhastusvahenditega, mis ei sisalda abrasiivseid aineid.</p> | |

Allolev tabel näitab veepaagil märgitud tasemeid ja ligikaudset veetarbimist ühe tsükli jooksul erinevate süsteemivalikute jaoks koos auru lisamisega. Kui veepaagist saab vesi otsa, lisage seda.

| Tase | 30 min | 60 min |
|------------|--------|-----------|
| | Tase 1 | Tase 2 |
| | Tase 2 | Tase 2 |
| | Tase 2 | Tase 3 |
| Aur | Tase 3 | MAKS tase |



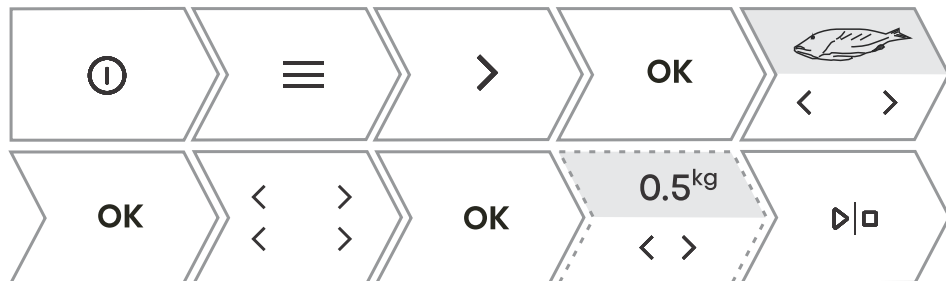
HOIATUS!

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

Paaki valatav vesi peab olema toatemperatuuril, umbes 20 °C (+/- 10 °C). Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett ega muid sarnaseid vedelikke. Kasutage ainult värsket kraanivett, pehmendatud vett või gaseerimata mineraalvett.

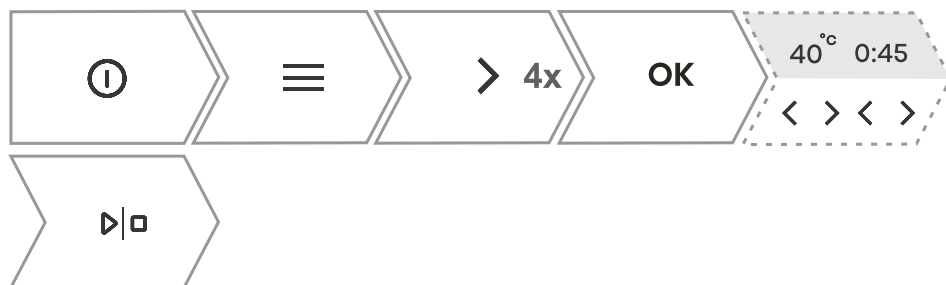
5.7 Automaatmenüü

Programm pakub teile suurt valikut eelseadistatud retsepte, mille on heaks kiitnud kokad ja toitumisspetsialistid.



| | |
|---|--|
| 1. | Lülitage seade sisse ja valige ≡ . Puudutades < või > valige menüü Auto . Kinnitage klahviga OK alammenüüsse sisenemiseks. |
| 2. | Puudutades < või > saate valida toidu tüübi ja seejärel valitud roa. Kinnitage klahviga OK . Retseptidel on etteantud süsteem, temperatuur ja küpsetusaeg. PANGE TÄHELE: Mõne roa puhul saate muuta kaalu ja küpsetusastet. |
| 3. | Küpsetamise alustamiseks puudutage ▷ ◻ . |
| 4. | Mõned toidud sisaldavad ka kiirsoojendusfunktsiooni. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, kostab helisignaali. Ekraanil kuvatakse Sisesta roog . Avage uks ja pange toit sisse. Programm jätkab küpsetamist automaatselt valitud seadistustega. |
| PANGE TÄHELE: Puudutades + näete praeguse valiku üksikasjalikku kirjeldust. | |

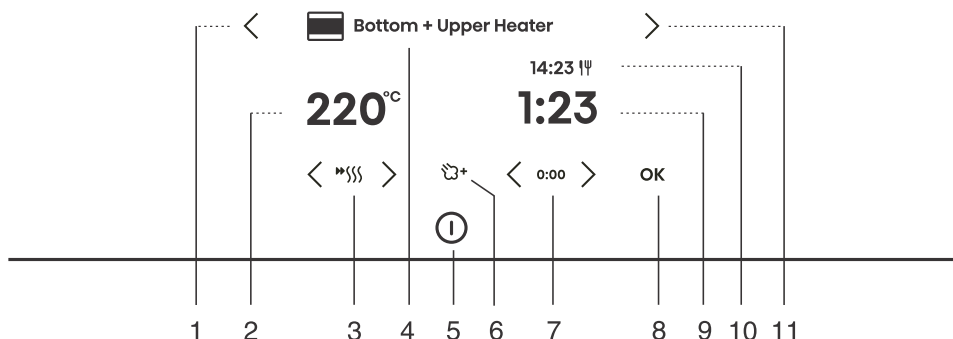
5.8 Lisad



| | |
|----|---|
| 1. | Lülitage seade sisse ja valige ≡ . Puudutades < või > valides Lisad . Kinnitage klahviga OK alammenüüsse sisenemiseks. |
| 2. | Puudutades < või > saate valida funktsiooni (vt allolevat tabelit). Kinnitage klahviga OK . Kuvatakse eelseadistatud väärtused. Mõned funktsioonid võimaldavad teil seadistada temperatuuri ja toiduvalmistamise kestust. |
| 3. | Toiduvalmistamise alustamiseks puudutage ▷ ◻ . |

| Programm | Kasutamine |
|----------------------------------|---|
| Air Fry | Toidu küpsetamine kuuma õhuga, ilma lisatud rasvata. Kiirem ja tervislikum versioon „kiirtoidust“. Selline küpsetusviis annab toidule krõbeda kooriku ilma rasva lisamata. See on tervislik versioon „kiirtoidust“, mille kalorisaldus on väiksem. |
| kindlus | Tainas kerkib kiiremini ja ühtlasemalt ilma pinda kuivamata. Ärge avage ust kuni tainas kerkib. |
| Dehüdreerimine | Õhu abil saate vähendada niiskuse hulka toidus ja pikendada seeläbi selle säilivust. |
| Sulatamine | Kasutatakse külmutatud toiduainete (koogid, kondiitritooted, leib ja puuviljad) aeglaseks sulatamiseks. Poole sulatamise ajal keerake toit ümber ja eraldage tükid, kui need on üksteise külge kinni jäänud. |
| Auruga üles soojendamine | See režiim võimaldab valmistoitte ettevaatlikult kuuma õhu ja auru abil üles soojendada. Aur aitab hoida toitu niiskena, säilitades toidu mahlakuse, maitse ja tekstuuri. |
| Soojas hoidmine | Seda kasutatakse juba valmistatud toitude soojas hoidmiseks. Ärge avage ust töö käigus. |
| Taldriku soojendamine | Seda kasutatakse siis, kui soovitakse taldrikuid või tasse eelsoojendada, et toit püsiks kauem soe. Saate seadistada temperatuurivahemiku. |
| Säilitamine | Protsess, mille abil pikendatakse toidu säilivusaega. Kasutage kummist tihendusrõnga ja kaanega purke. Ärge kasutage keermestatud või metallkorke ega metallpurke. Valage sügavale alusele 1 liiter kuuma vett (umbes 70 °C) ja asetage alusele 6 ühesugust purki. Asetage küpsetusplaat ahju teisele juhtsiinile. |
| Pudelite steriliseerimine | Sobib igat tüüpi pudelite steriliseerimiseks. Steriliseerimine on protsess, mis hävitab mistahes tüüpi mikroorganismid. |
| Hingamispäev | Hingamispäeva funktsioon võimaldab hoida toitu ahjus soojas ilma, et oleks vaja ahju sisse või välja lülitada. Seadistage töö kestus (vahemikus 24 kuni 72 tundi) ja temperatuur. Vajutades ▷ □ algab loendus. Kõik helid ja toimingud on välja lülitatud, välja arvatud klahv ⓘ . MÄRKUS: Toitekatkestuse korral deaktiveeritakse hingamispäeva režiim ja ahi naaseb oma esialgsesse olekusse. |

6. Toiduvalmistamise protsessi käivitamine



| Klahv | Kasutamine |
|--------------|---|
| 1. < | Vasak valikuklahv |
| 2. 220°C | Temperatuuri seadistamine |
| 3. ⏏ | Kiire eelsoojenduse sisse- ja väljalülitamine |
| 4. | Valitud toiduvalmistamissüsteem |
| 5. ⓘ | Ahju sisse- ja väljalülitamine |
| 6. | Auru lisamine |
| 7. 0:00 | Ajafunktsioon lähtestatakse |
| 8. OK | Valiku kinnitamine, seadistused |
| 9. 1:23 | Kulunud küpsetusaeg |
| 10. 14:23 PF | Lõpuaeg |
| 11. > | Parem valikuklahv |

PANGE TÄHELE: Juhtpaneelil on valgustatud (täielikult või osaliselt) ainult praeguses menüüs lubatud klahvid.

Küpsetusprotsessi ajal saate muuta süsteemi, temperatuuri ja taimeri funktsioone.

7. Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine

Kui küpsetamine on lõppenud, kuvatakse ekraanil **Küpsetamine lõpetatud**.

Samuti saate toimingu peatada, puudutades **Küpsetamine lõpetatud**.



Vajutades < või > saate valida uue seadistuse. Kinnitage klahviga **OK**.
Menüü sisu sõltub sel hetkel saadaolevatest juhtimisvalikutest.

| | |
|------------------------------------|---|
| Küpsetamine lõpetatud | Küpsetamise lõpetamiseks valige Lõpeta. Ekraanil kuvatakse peamenüü. |
| Lisa lisa-aega | Selle valimisel pikendate küpsetamist samade süsteemi- ja temperatuuriseadistustega. PANGE TÄHELE: Kui olete seadistanud küpsetamise kestuse, loendatakse aega edasi sellest, kus see peatus. |
| Kas gratineerida | Valige toidu pealmise osa veelgi põhjalikumaks küpsetamiseks (vt ptk 7.1 <i>Gratään (+ menüü)</i>). |
| Krõbe põhi? | Valige toidu põhja veelgi põhjalikumaks pruunistamiseks (vt ptk 7.2 <i>Krõbe põhi</i>). |
| Kas lisada lemmikute hulka? | See režiim võimaldab salvestada valitud seadistused lemmikute hulka ja neid hiljem uuesti kasutada (<i>7.3 Lemmikud – seadistuste salvestamine</i>). |

TEAVE!

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

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

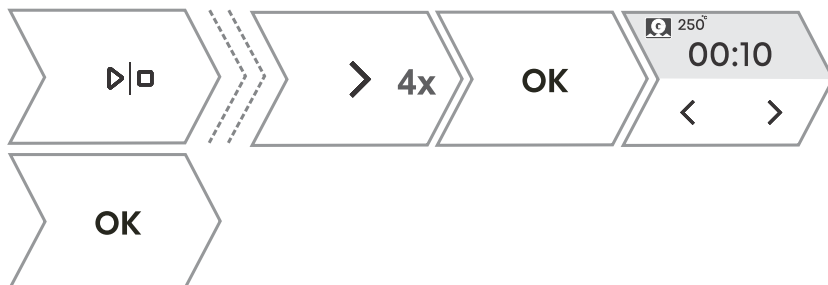
7.1 Gratään (+ menüü)

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.



| | |
|---|--|
| 1. | Puudutage + ja vajutage < või > vali Au gratin . Funktsioon on saadaval pärast 10-minutilist töötamist. |
| 2. | Ekraanil kuvatakse eelseadistatud süsteem (suur grill) ja temperatuur 230 °C. Seadistage tööaeg (maks 10 min) ja kinnitage valik puudutades ▷ ◻ . |
| 3. | Funktsiooni saab töötamise ajal ka välja lülitada. Lülitage toiduvalmistamine välja, puudutades ▷ ◻ . |
| <p>⚠ HOIATUS! Kontrollige toiduvalmistamist. Gratineerimisfunktsiooni kasutamisel saavutab ahi kõrge temperatuuri. Gratineerimisfunktsioon töötab maksimaalselt 10 minutit, seejärel lülitub ahi automaatselt välja.</p> | |

7.2 Krõbe põhi



| | |
|---|--|
| See funktsioon on saadaval ainult toiduvalmistamise lõpus ja seda saab aktiveerida 10 minutiks. | |
| 1. | Sulgemenüüs vajutage < või > , et valida Krõbe põhi? . Kinnitage oma valik, puudutades ▷ ◻ . |
| 2. | Lülitage toiduvalmistamine välja, puudutades ▷ ◻ . |

7.3 Lemmikud – seadistuste salvestamine

Lemmikutesse lisamine on funktsioon, mis võimaldab salvestada oma lemmik- ja enimkasutatavad seadistused ning kasutada neid edaspidi uuesti. Salvestada saab kuni 12 retsepti.



| | |
|---|---|
| 1. | Retseptide salvestamine seadistustesse. Puudutage + ja vajutage < või > , et valida Kas lisada lemmikute hulka? . Kinnitage klahviga OK . |
| 2. | Seadistuse salvestamine pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Sulgemismenüüs vajutage < või > , et valida Kas lisada lemmikute hulka? . Kinnitage klahviga OK . |
| Samuti saate muuta salvestatud seadistuse nime. Vajutades < või > saate valide tähe ja kinnitada selle klahviga OK . Vajadusel kustutage märk klahviga X . Kinnitage klahviga + oma lemmikretsepti salvestamiseks. | |
| 3. | Kuvatakse juba salvestatud retsepte. Puudutage ≡ . Vajutage < või > , et valida Minu režiimid . Kinnitage klahviga OK alammenüüsse sisenemiseks. Kuvatakse salvestatud retsepte. PANGE TÄHELE: Samuti saate muuta juba salvestatud retseptide eelseadistatud väärtusi ja salvestada need pärast toiduvalmistamist uue nime all. |
| 4. | Juba salvestatud retseptide kustutamine Lülitage seade sisse ja valige ≡ . Puudutades klahvi < või > valige Minu režiimid . Kinnitage valikuga OK , et kuvada salvestatud retsepte. Valige retsept ja kustutage see puudutades X . |

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.



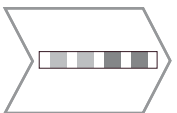


Puudutage . Vajutades või vali **Seadistused**. Kinnitage klahviga **OK** alammenüüsse sisenemiseks.

Saate muuta individuaalseid seadistusi klahviga või .

| | | |
|----|--|---|
| 1. | | Kell Seadistage tunnid ja minutid. Saate valida 12h või 24h kuva, puudutades . |
| 2. | | Helitugevus Saate valida nelja helitugevuse taseme vahel (helivaba, madal, keskmine, kõrge). |
| 3. | | Klahvihelid Klahviheli lubamine või keelamine. |
| 4. | | Öörežiim See funktsioon vähendab automaatselt ekraani heledust öisel ajal (19.00–7.00 vahel) ning lülitab kellakuva ja helisignaali välja. Öörežiimi aktiveerimiseks määrake töö algus- ja lõppaeg. Lülitage öörežiim välja, vajutades . |
| 5. | | Näidik Funktsioon võimaldab lülitada päevase kuva sisse või välja. Vaikimisi on see välja lülitatud (OFF). Kui funktsioon on sisse lülitatud (ON), võib elektritarbimine suurened. |
| 6. | | Automaatne kiire eelsoojendus Funktsioon aktiveerib seda võimaldavate küpsetussüsteemide automaatse eelsoojenduse. Lülitage see sisse (ON) või välja (OFF). |
| 7. | | Muud süsteemid Funktsioon aktiveerib kõigi küpsetussüsteemide kuvamise näidikul. Lülitage see sisse (ON) või välja (OFF). |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| | | |
|--|---|--|
| 8. |  | <p>Lähtestamine – tehaseseadistused See funktsioon lähtestab seadme tehaseseadistustele. Ekraanil kuvatakse Lähtesta, mida kinnitab pikk vajutus klahvile OK .</p> |
| 9. |  | <p>Keel Ekraanil kuvatakse vaikimisi keel (inglise keel). Kui keel, milles tekstid ekraanil kuvatakse, teile ei sobi, valige mõni muu keel.</p> |
| 10. |  | <p>Veekaredus Te saate valida viie veekareduse taseme vahel. Vaikeseadistus on tase 3. Puhastamine sõltub nii auru sissepritsega toiduvalmistamise sagedusest kui ka kasutatava vee karedusest. Enne esmakordset kasutamist tuleb reguleerida veekaredust. Kui vesi on vaikeseadistustest pehmem või karedam, saate muuta seadistatud karedustaset.</p> |
| <p>Üldiste seadistuste menüüst väljumiseks puudutage ☰ või ↩</p> | | |

8.1 Ekraanilukk (+menüü)



| | |
|----|--|
| 1. | <p>Puudutage + ja vajutage < või > , et valida Ekraan lukus. Kinnitage valik puudutades OK . Ekraan on nüüd lukustatud. Ekraani avamiseks puudutage klahvi + ja kinnitage oma valik klahviga OK .</p> |
|----|--|

- 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

Seadme ühendamine rakendusega ConnectLife

ConnectLife on nutikodu platvorm, mis ühendab inimesi, seadmeid ja teenuseid. Funktsioon **ConnectLife** rakendus sisaldab täiustatud digiteenuseid ja muretuid lahendusi, mis võimaldavad kasutajatel jälgida ja juhtida seadmeid, saada nutitelefoni märkuandeid ja värskendada tarkvara (toetatud funktsioonid võivad erineda sõltuvalt teie seadmest ja piirkonnast/riigist, kus te asute).

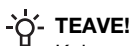
Nutiseadme ühendamiseks on vaja kodust Wi-Fi võrku (toetatud on vaid 2,4 GHz võrgud) ja nutitelefoni, milles on rakendus **ConnectLife**.



Rakenduse **ConnectLife** alla laadimiseks skannige QR-koodi või leidke **ConnectLife** oma lemmikus rakenduste poes.

1. Paigaldage **ConnectLife** rakendus ja looge konto.
2. Rakenduses **ConnectLife** menüüsse „Lisa seade“ ja valige sobiv seadme tüüp. Seejärel skannige QR-koodi (leiate selle seadme andmesildilt; AUID/MV numbri saate sisestada ka käsitsi).
3. Seejärel juhatab rakendus teid läbi kogu seadme nutitelefoni ühendamise protsessi.
4. Pärast edukat ühendamist saab seadet mobiilirakenduse abil kaugjuhtida.

10. Wi-Fi haldus



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 sünkroniseeritud, saab ahju juhtida ja kasutada mobiilseadme ja **ConnectLife** rakendusega 3 minuti jooksul.







Wi-Fi ühendus töötab mõne teise seadmega (nt mikrolaineahjud ja kaugjuhitavad mänguasjad) samas sagedusalas. Seetõttu on võimalik ühenduse ajutine või püsiv katkestus. Sellistel juhtudel ei saa garanteerida pakutavate funktsioonide kättesaadavust.

Pakutavate funktsioonide kvaliteedi tagamine sõltub suuresti signaali tugevusest. Kui ruuter asub seadmest kaugel, võib ühenduse usaldusväärsusega olla probleeme.





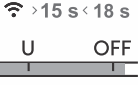

10.1 Wi-Fi kasutamine

Lülitage seade sisse , seejärel vajutage klahvi  Wi-Fi funktsiooni seadistuste aktiveerimiseks. Erinevate Wi-Fi-mooduli seadistuste sisestamiseks vajutage klahvi .

Kui puudutate klahvi  tahtmatult, saab seadistuse tühistada korduva pika puudutamisega (18 sekundit) klahvil .

| | | |
|----|--|--|
| 1. |  > 3 s  | <p>Wi-Fi mooduli sisselülitamine: Pärast pikka vajutamist (kuni 3 sekundit)  kuvatakse ekraanil Wi-Fi sees näitamaks, et moodul on sisse lülitatud. Sümbol Wi-Fi sees hakkab vilkuma.</p> |
| 2. |  > 3 s < 6 s  | <p>Seadme ühendamine: Pärast pikka vajutamist (3 kuni 6 sekundit)  kuvatakse ekraanil Ühenduse seadistamine. MÄRKUS: täiendavate seadistuste tegemiseks leiate juhiseid: ConnectLife app..</p> |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt


| | | |
|----|---|---|
| 3. |  | <p>Lisakasutajate ühendamine: Pärast pikka vajutamist (6 kuni 9 sekundit)  kuvatakse ekraanil Paaristamine. Kasutage seda seadistust täiendavate kasutajate ühendamiseks seadmega ConnectLife app.. MÄRKUS: täiendavate seadistuste tegemiseks leiate juhiseid: ConnectLife app..</p> |
| 4. |  | <p>Kõigi ühendatud kasutajate eemaldamine: Pärast pikka vajutamist (9–12 sekundit)  kuvatakse ekraanil Tühista paaristamine. Kasutage seda seadistust kõigi ühendatud kasutajate eemaldamiseks ConnectLife app..</p> |
| 5. |  | <p>Wi-Fi mooduli väljalülitamine: Lülitage Wi-Fi ühendus pika puudutamisega välja (15–18 sekundit)  . Ekraanil kuvatakse Wi-Fi väljas.</p> |

10.2 Ahju kaugjuhtimispuldi haldamine



HOIATUS!

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

Vajutage  . Ekraanil kuvatakse **Remote** näitamaks kaugjuhtimise võimalust rakenduses ConnectLife app.,



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 kúpsetusprotsessi ajal, on ahju kaugjuhtimisfunktsioon keelatud.
- Mistahes kasutajapoolne tegevus juhtseadmepel keelab automaatselt ahju kaugjuhtimisvõimaluse.
- Kúpsetusprogrammi või protsessi tühistamine või lõpetamine on ainus võimalus, mis jääb kättesaadavaks olenemata sellest, kas kaugjuhtimispult on lubatud või mitte.
- Kaugjuhtimispult on mikrolainesüsteemi kasutamisel keelatud (ei kehti kombineeritud mikrolainesüsteemide puhul).
-



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.

| WiFi olek | Wi-Fi sümbol näidikul |
|-------------------|---|
| WiFi on keelatud. | Wi-Fi on pidevalt hämaralt valgustatud. |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| WiFi olek | Wi-Fi sümbol näidikul |
|--|---|
| WiFi on lubatud ja see on serveriga edukalt ühendatud. | Wi-Fi sümbol põleb pidevalt täielikult. |
| Wi-Fi on lubatud ja: <ul style="list-style-type: none"> • Wi-Fi on lubatud, serveriga luuakse ühendus, • on ühenduse seadistamise või loomise seisukorras, • serveriga pole ühendust. | WiFi ikoon on täielikult valgustatud ja vilgub. |
| Ahju kaugjuhtimine pole lubatud. | REMOTE sümbol ei põle näidikul. |
| Ahju kaugjuhtimine on lubatud. | KAUGJUHTIMISE märk põleb ekraanil täielikult. |

11. 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 korraka 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 korraka.
- 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.

11.1 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 |
|---|------|--|-----------|-------|
| SAIAKESED JA PAGARITOOTED | | | | |
| Vormisaiakesed/koogid | | | | |
| karamellkroom (sous vide) | 3 | | 95 | 35-50 |
| Biskviitkook | 3 | | 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 |
| saiakesed küpsetusplaatidel ja -alustel | | | | |
| 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 |
| küpsised | | | | |
| 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 | | 200-220 | 30-45 |
| lehttainas, 2 tasemel | 2, 4 | | 170 * | 25-30 |
| küpsised | | | | |
| pagarikoti abil valmistatud küpsised | 3 | | 150 * | 30-40 |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog | | | °C | min |
|---|---------|--|-----------|---------|
| 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 | | 160-180 | 40-50 |
| 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 |
| leib/sai | | | | |
| taina kergitamine | 2 | | 40-45 | 30-45 |
| bao kuklid | 3 | | 100 | 10-20 |
| leib/sai küpsetusplaadil | 2 | | 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 | | 230 | 20-30 |
| värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed) | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed), 2 tasemel | 2, 4 | | 200-210 * | 15-20 |
| röstsai/-leib | 5 | | Kõrge | 4-6 |
| lahtised võileivad | 5 | | Keskmine | 5-8 |
| pitsa ja muud road | | | | |
| pitsa | 1 | | 230 * | 10-20 |
| pitsa, 2 resti tasemel | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |

























Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog |  |  | °C | min |
|--|---|---|-----------|---------|
| 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 |
| LIHA | | | | |
| veise- ja vasikaliha | | | | |
| veisepraad (puusatükk, ristluutükk), 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 130-160 |
| 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 |  | Kõrge | 25-30 |
| burgerid, paksus 3 cm | 4 |  | Kõrge | 25-35 |
| vasikapraad, 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 120-150 |
| sealiha | | | | |
| seapraad, rümp, 1,5 kg | 3 |  | 200-220 | 100-200 |
| seapraad, kints, 1,5 kg | 3 |  | 180-190 | 90-120 |
| seafilee, aeglane küpsetamine, 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 |  | Keskmine | 20-25 |
| kodulinnuliha | | | | |
| perutnina, 1,2–2,0 kg | 2 |  | 200-220 | 60-80 |
| linnuliha täidisega, 1,5 kg | 2 |  | 170-180 | 70-90 |
| kodulinnuliha, rinnatükk | 2 |  | 170-180 | 45-60 |









Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog | | | °C | min |
|---|---|--|-----------|-----------|
| linnuliha, kanafilee (sous-vide) | 2 | | 65 | 90-120 |
| kana | 3 | | 210-220 | 25-40 |
| kanatiivad | 4 | | 210-220 | 25-40 |
| kodulinuliha, rinnatükk, aeglaselt küpsetatud | 3 | | 100-120 * | 60-90 |
| liharaod | | | | |
| pikkpoiss, 1 kg | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| grillvorstid, bratwurst | 4 | | Kõrge | 8-15 |
| KALA JA MEREANNID | | | | |
| terve kala, 350 g | 4 | | 230-240 | 12-20 |
| kalafilee, paksus 1 cm | 4 | | Madal | 8-12 |
| kalasteik, paksus 2 cm | 4 | | Keskmine | 10-15 |
| kammkarbid | 4 | | 230 * | 5-10 |
| krevetid | 4 | | Madal | 3-10 I |
| kaheksajalg, kalmaari kombitsad (sous vide) | 3 | | 85 | 180-240 |
| KÕÕGIVILJAD | | | | |
| brokkoli, terve, 500 g | 3 | | 100 | 15-25 |
| brokkoli, õisikud, 5300 g – 1200 g | 3 | | 100 | 12-18 |
| herned, 2,5 kg | 3 | | 100 | 30-40 |
| lillkapsas, õisikud, 500 g | 3 | | 100 | 15-20 |
| porgand, terve, 500 g | 3 | | 100 | 25-35 |
| kõrvits, sektorid, 500 g | 3 | | 100 | 25-35 |
| spargel, 500 g | 3 | | 100 | 15-30 |
| ahjukartulid, lõigud | 3 | | 210-220 * | 30-40 |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Roog |  |  | °C | min |
|---|---|--|-----------|-------|
| | |  | | |
| ahjukartulid, poolitatud | 3 |   | 200-210 * | 40-50 |
| täidisega kartul (munderkartul) | 3 |  | 190-200 | 30-40 |
| friikartulid, kodused | 4 |  | 210-220 * | 20-30 |
| köögiviljasegu, lõigud | 3 |   | 190-200 | 30-40 |
| täidisega köögiviljad | 3 |  | 190-200 | 30-40 |
| TAVATOOTED – KÜLMUTATUD | | | | |
| 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 |
| KÜPSETATUD MAGUSTOIDUD, SUFLEED JA GRATÄÄNID | | | | |
| 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 |  | Kõrge** | 10-12 |
| MUU | | | | |
| säilitamine | 2 |  | 180 | 30 |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

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

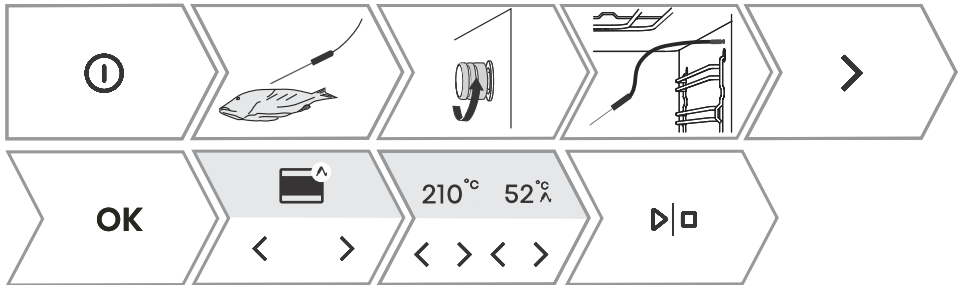
11.2 Toiduvalmistamine temperatuurianduriga (**^**BAKESENSOR)

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. PANGE TÄHELE: Temperatuurianduriga toiduvalmistamise alustamiseks tuleb esmalt katkestada jooksev toiduvalmistamisprotsess ja seejärel ühendada temperatuuriandur pistikupessa. Kui sisestate anduri pesasse, kustutatakse ahju eelseadistatud funktsioonid. |
| 2. | Keerake lahti ahju paremas esinurgas olev pistikupesa kate (vt joonist) ja sisestage anduri pistik pistikupessa. Vajutades < või > valite automaatse või käsitsi seadistuse. |
| 3. | – Manuaalses režiimis kuvatakse sümbolit ^ ekraanil koos eelseadistatud küpsetustemperatuuriga (temperatuurivahemikus kuni 210 °C), mida saab muuta. Seadistage ka toidu sisetemperatuur (temperatuurivahemikus 30–99 °C). Käsitsi režiimi kasutamist on näidatud ülaloleval pildil. – Automaatrežiimis puudutage klahvi < või > roa valimiseks. Retseptidel on etteantud süsteem, temperatuur ja küpsetusaeg. Pruunistusastet saab muuta 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. |
| 5. | Kui seadistatud sisetemperatuur on saavutatud, lõpetab ahi töötamise. Ekraanil kuvatakse Cooking complete . Kostab helisignaal, mille saate mis tahes klahviga välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitatakse helisignaal automaatselt välja. |



TEAVE!

Temperatuurianduri kasutamine aktiveerib automaatse toiduvalmistamis valikurežiimi.

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.







HOIATUS!

Pärast kasutamist eemaldage andur ettevaatlikult toidust ja pesast, puhastage see ja pange pistikupesa kate kinni.

Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste

| Toidu tüübid |  /  /  | poolküps [°C] | keskmise küpsusastmega [°C] | keskmise kuni valmis küpsusastmega [°C] | valmis küpsusaste [°C] |
|-----------------------------|---|------------------|-----------------------------------|--|------------------------------|
| VEISELIHA | | | | | |
| 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 |  / Kõrge / 4 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| VASIKALIHA | | | | | |
| vasikaliha, seljatükk |  / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| vasikaliha, rümp |  / 160 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| SEALIHA | | | | | |
| röst, kael |  / 170 / 3 | / | / | 65-70 | 75-85 |
| sealiha, ristluutükk |  / 140 / 2 | / | / | 60-69 | / |
| pikkpoiss |  / 170 / 2 | / | / | / | 80-85 |
| LAMMAS | | | | | |
| talleliha |  / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| LAMMAS | | | | | |
| lambaliha |  / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| KITSELIHA | | | | | |
| kitseliha |  / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| LINNULIHA | | | | | |
| kodulins, terve |  / 210 / 2 | / | / | / | 82-90 |
| kodulinnuliha, rinnatükk |  / 170 / 2 | / | / | / | 62-65 |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| Toidu tüübid |  | poolküps [°C] | keskmise küpsusastmega [°C] | keskmise kuni valmis küpsusastmega [°C] | valmis küpsusaste [°C] |
|--------------------------|---|------------------|-----------------------------------|--|------------------------------|
| KALA JA MEREANNID | | | | | |
| forell |  / 210 / 4 | / | / | 62-65 | / |
| tuunikala |  / Keskmine / 4 | / | / | 55-60 | / |
| löhe |  / Keskmine / 4 | / | / | 52-55 | / |

12. Hooldus ja puhastamine



HOIATUS!

Enne käsitsi puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni see jahtub.

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.
- Ahjutarvikud on nõudepesumasinas pestavad. Väljatõmmatavad siinid ei sobi seda tüüpi puhastamiseks.

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



HOIATUS!

Ärge kasutage ahju esipaneeli puhastamisel söövitavaid, abrasiivseid ega tugevatoimelisi puhastusvahendeid. Sellised vahendid võivad pinda kahjustada, kriimustada või selle muuta jäädavalt selle välimust.

12.1 Auruga puhastamine

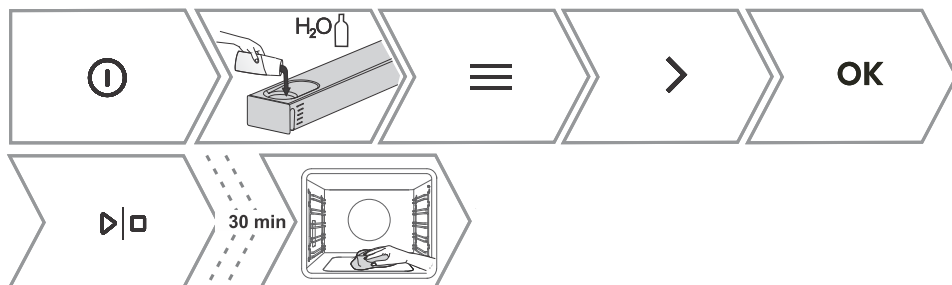
See programm lihtsustab plekkide eemaldamist ahju sisemusest.

Funktsioon on kõige tõhusam, kui seda kasutatakse regulaarselt pärast iga kasutuskorda.

Enne puhastusprogrammi käivitamist eemaldage ahju sisemusest kõik suured nähtavad mustuse ja toidujäägid.

**HOIATUS!**

Kasutage Aurupuhastus pro süsteemi alles pärast ahju täielikku jahtumist.

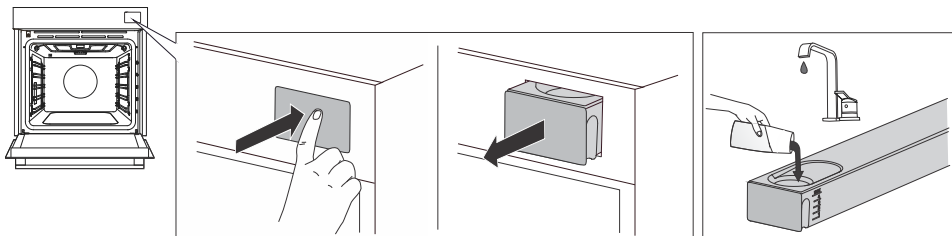


| | |
|----|--|
| 1. | Täitke veepaak. |
| 2. | Lülitage seade sisse ja valige ≡ . Puudutades < või > valides Puhastamine . Kinnitage klahviga OK alammenüüsse sisenemiseks. |
| 3. | Puudutades klahvi < või > valige Aurupuhastus pro . Kinnitage valikuga OK |
| 4. | Programm töötab 30 minutit. Programmi lõpus kuvatakse ekraanil Lõpeta . |
| 5. | Kui programm on lõppenud, pühkige plekid niiske lapiga ja seebiveega maha. Pärast puhastamist pühkige seadet hoolikalt niiske lapiga, et eemaldada puhastusvahendite jäägid. Kui puhastusprotsess ei olnud edukas (eriti raske mustuse korral), siis korrake seda. |

12.2 Veepaagi ja vahufiltri puhastamine

**HOIATUS!**

Puhastage vahufiltrit iga kord, kui puhastate veepaaki ja eemaldate katlakivi.



| | |
|----|--|
| 1. | Eemaldage veepaak korpusest, vajutades hooba. |
| 2. | Avage kaas. Puhastage paak veega. |
| 3. | Kaant ja veepaaki saab puhastada tavaliste vedelate puhastusvahenditega, mis ei sisalda abrasiivseid aineid. HOIATUS: Paak ei ole nõudepesumasinas pestav. |
| 4. | Puhastage sisselasketoru koos vahufiltriga voolava vee all. Loputage vaht maha, et ei jääks nähtavat mustust. Pärast puhastamist lükake paak tagasi korpusesse selle lõppasendisse. |


12.3 Aurusüsteemi puhastamine


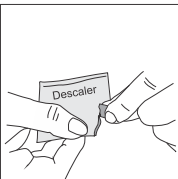
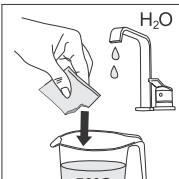
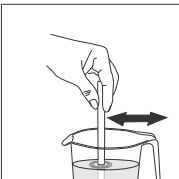
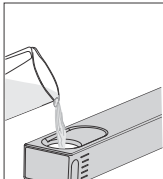

Puhastamine sõltub nii auru sissepritsega toiduvalmistamise sagedusest kui ka kasutatava vee karedusest.

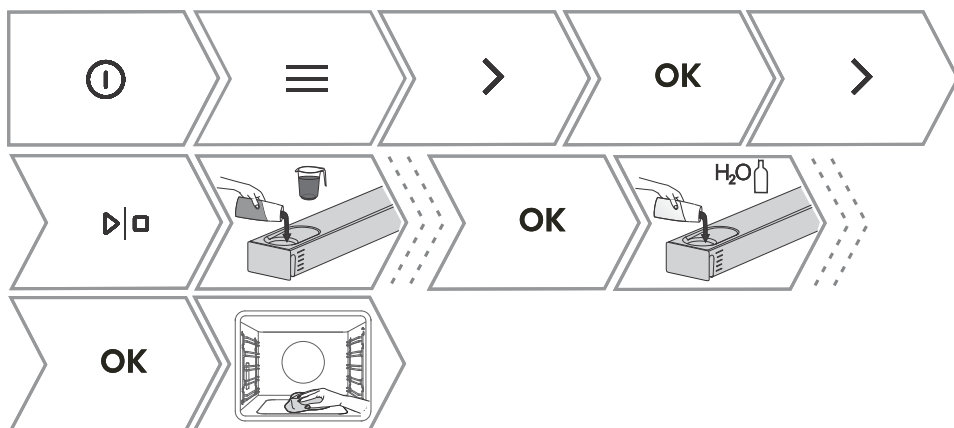
Protseduuri saate ise läbi viia, vastasel juhul annab ekraan teile hoiatuse.




Regulaarne katlakivi eemaldamine on tingimata vajalik, vastasel juhul võib seade lakata töötamast; lisaks pikendab see seadme eluiga ja parandab toiduvalmistamise tulemusi.

TEAVE!

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

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
|  | Katlakivieemaldi | | | |
| | Valmistage see ette, segades kaasasolevat katlakivieemaldit 1 L sooja veega (umbes 50 °C). | | | |
| Lahustage katlakivieemaldi, segades seda vees. Valage ettevalmistatud katlakivieemaldusvahend paaki. | | | | |
| |  1x Descaler |  1 L 50°C |  3 min |  |
|  H ₂ O | Puhas vesi | | | |



1. Lülitage seade sisse ja valige . Puudutades  või  valides **Puhastamine**. Kinnitage klahviga **OK** alammenüüsse sisenemiseks.

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| | |
|----|--|
| 2. | Puudutades klahvi < või > valige Katlakivi eemaldamine . Kinnitage valikuga OK |
| 3. | Täida paak 1 L katlakivieemaldajaga. Kinnitage klahviga OK . Katlakivi eemaldamine on pooleli. |
| 4. | Kui protsess on lõppenud, näitab ekraan uuesti, et katlakivieemaldus on lõppenud. Valage paaki värske loputusvesi. Kinnitage klahviga OK . |
| 5. | Pärast loputusprotsessi lõppu näitab ekraan, et loputusprotsess on lõppenud. Nüüd saate puhastada veepaaki ja ahju. |



HOIATUS!

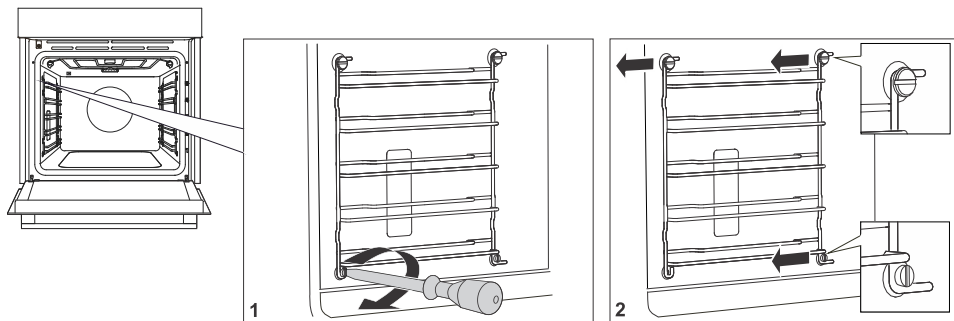
Kasutage ainult kaasasolevat katlakivieemaldajat, et tagada seadme optimaalne efektiivsus ja pikk eluiga. Üks kotike on piisav ühe puhastusprotsessi jaoks. Saate selle osta teenindusest või veebipoest maintainlife.com. Muude toodete kasutamine ei taga täielikku puhastamist, mis võib mõjutada negatiivselt aurufunktsiooni ja lühendada seadme eluiga.

12.4 Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine



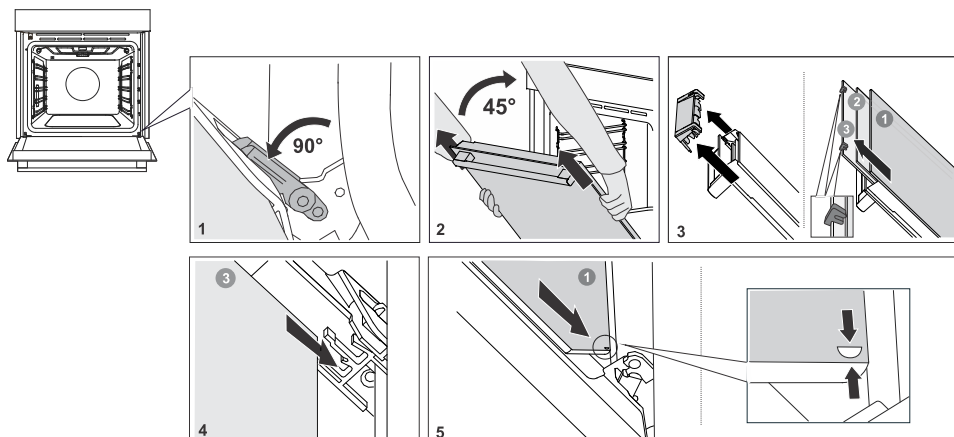
TEAVE!

Juhikute eemaldamisel jälgige, et emailkiht viga ei saaks.



| | |
|--|--|
| 1. | Keerake lahti alumisel esiküljel olev kruvi. Kasutage kruvikeerajat. |
| 2. | Haarake juhikust kinni ja tõmmake see ahjust välja. |
| <p>PANGE TÄHELE: Juhikute kruvi tuleb pärast puhastamist kruvikeerajaga uuesti tugevasti kinni keerata. Traatjuhikuid vahetades veenduge, et paigaldate need samale küljele, kus need olid enne eemaldamist.</p> | |

12.5 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. Ahjuukse klaasi 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 klaaspinna 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.

12.6 Lambi vahetamine

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

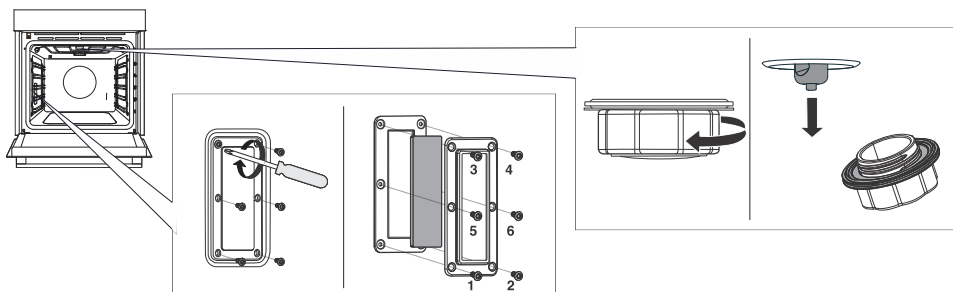
Halogeenpirn: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.



HOIATUS!

Vahetage lambipirn välja ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.

Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks emailkatet. Kasutage põletuse vältimiseks kaitsekindaid.



| | |
|---|--|
| 1. | Keerake kuus kruvi lahti. Eemaldage kate ja klaas. |
| 2. | Eemaldage halogeenpirn ja asendage see uuega. |
| MÄRKUS: Kaanel on tihend, mida ei tohiks kaanelt eemaldada. Tihend peab sobima ahjuõõnsuse seinale. | |

13. Tõrgete kõrvaldamine

Garantiiperioodi ajal tohivad mistahes remonti teostada vaid volitatud hooldustöökojad.

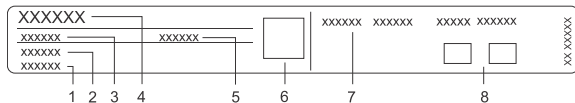
- Enne mistahes remondi alustamist kontrollige, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud, selleks eemaldage kaitse või tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja.
- Seadme omavoliline remont võib tekitada elektrilöögi ja lühise ohtu; seetõttu ärge seda tehke. Jätke selline töö asjatundja või hooldustehniku 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.

13.1 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. |
| Ekraanil kuvatakse viga Err X. Kahekohalise veakoodi korral kuvatakse ekraanil Err XX. | Elektronilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole. |
| Ekraanil kuvatakse Kūpsetamine lihaanduriga, kuid temperatuuriandurit pole ühendatud. | Puhastage pistikupesa. Proovige temperatuuriandurit mitu korda järjest ühendada ja lahti ühendada. |
| Ahjuuksest lekib auru. | Kontrollige, kas ukse tihend on korralikult uksesoones. Paigaldage see korralikult, kui see pole nii. |
| Ebapiisav röstimine alumisel küljel. | Veenduge, et valitud on õige toiduvalmistamisprogramm. |
| Ukse avamisel koguneb ekraanile aur. | Avage ahjuuks täielikult, ärge hoidke seda veidi suletuna. |
| Suur kogus auru toiduvalmistamisel. | Teatud toidudained sisaldavad palju vett, seega on suur kogus auru normaalne. |
| Ekraanil kuvatakse lihaandurit, ehkki see ei ole kasutusel. | Vea põhjuseks võivad olla tilgad või mustus lihaanduri pesas. Pistikupesa puhastamiseks soovitage lihaandurit mitu korda sisse panna ja välja võtta. |
| Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme vales ühendamisest või kasutamisest tulenevat remonti ega garantiinõudeid. Sel juhul tasub kasutaja remondikulud ise. | |

13.2 Silt – seadme teave

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



1. Seerianumber
2. Mudel
3. Tüüp
4. Kaubamärk
5. ID/kood
6. QR code
7. Tehniline teave
8. Vastavusmärgised/sümbolid

14. Nõuetele vastavuse teave

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Raadioseadmete tüüp: | Sisseehitatud WiFi/BLE moodul |
| Wi-Fi märgutuli | |
| Töösageduse vahemik: | 2412 ~ 2472 MHz |
| Maksimaalne väljundvõimsus: | 19.99 dBm EIRP |
| Maksimaalne antenni võimendus: | 3.26 dBi |
| Bluetoothi indikaator | |
| Sagedusvahemik: | 2402 ~ 2480 MHz |
| Operaatori väljund: | 10,00 dBm |
| Heite tüüp: | F1D |

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



Projekt kasutab graafilise kasutajaliidesena LVGL-i graafikateeki.

15. 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.

16. 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 ** | 25-45 |  |
| 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 | 155-160 ** | 20-30 |  |
| koogikesed – kaks resti/taset | madal küpsetusplaat | | 1,5 | 140-150 ** | 30-45 |  |
| muffinid – kolm resti/taset | madal küpsetusplaat | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Biskviitkook | ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest | | 3 | 170 | 30-45 |  |
| 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 | Kõrge | 4-7 |  |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| KÜPSETAMINE | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|---|-------|--|
| pljeskavica (hakklihakotlet) | traatrest + madal küpsetusplaat tilgasalvena | | | 5 | Kõrge | 25-40  |

| AURUGA VALMISTAMINE | | | | | | |
|-----------------------------|--|---|--|---|---|--|
| Roog | Varustus |  |  °C |  min |  | |
| kook | ümar metallvorm, läbimõõt 26 cm/traatrest | 2 | 170 | 30-40 |  + (Madal) | |
| kuklid | madal küpsetusplaat | 3 | 180-200 | 20-30 |  +  + (kõrge) | |
| leib/sai | madal küpsetusplaat | 3 | 220 | 10-15 |  + (Keskmine) | |
| | | | 190 | 30-45 |  | |
| värske pitsa | madal küpsetusplaat | 1 | 300* | 4-10 |  | |
| külmutatud pitsa | madal küpsetusplaat | 2 + 4 | 200-220 | 10-20 |  | |
| külmutatud pitsa | madal küpsetusplaat | 2 | 200-220 | 15-20 |  | |
| leib – leiva segu | Traatrest + vorm | 2 | 190-200 | 35-45 |  + (Madal) | |
| päevalisem leib | Traatrest + vorm | 3 | 220 | 10-15 |  +  + (kõrge) | |
| | | | 190 | 30-40 |  | |
| lehttainasaiad | madal küpsetusplaat | 3 | 170 | 10-15 |  + (Madal) | |
| | | | 170 | 10-20 |  | |
| kana | traatrest + madal küpsetusplaat | 2 | 200 | 70-90 |  | |
| tiivad õhuga küpsetamine | traatrest + madal küpsetusplaat | 4 | 210-220 | 20-35*** |  | |

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

| AURUGA VALMISTAMINE | | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----|-------|---|
| karamellkreem (sous vide) | traatrest | 3 | 95 | 40-50 |  |
| Brokkoli, värske; ühekordne küpsetusplaat | Perforeeritud küpsetusplaat | 3 | 100 | 15-25 |  |
| Brokkoli, värske; 300 g | Perforeeritud küpsetusplaat | 3 | 100 | 13-17 |  |
| Herned, külmutatud; 2,5 kg | Perforeeritud küpsetusplaat | 3 | 100 | 30-45 |  |

Hisense
life reimagined



929624-a17

