



**KÜPSETUSAHI AKZM 8480**

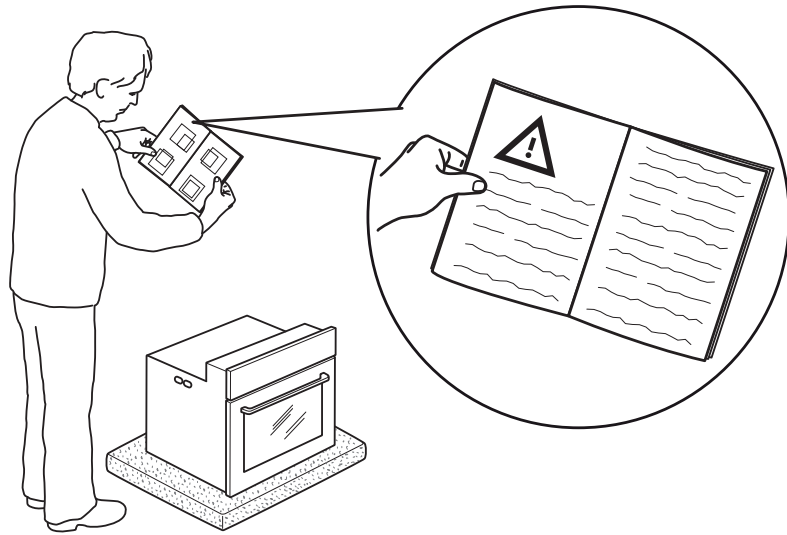
**BUILT-IN OVEN**

**Kasutusjuhend**

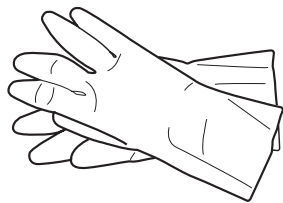
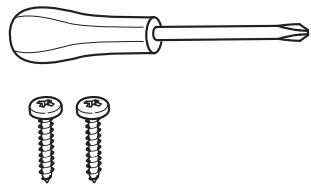
The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the word "Whirlpool" in a bold, sans-serif font.

**SENSING THE DIFFERENCE**

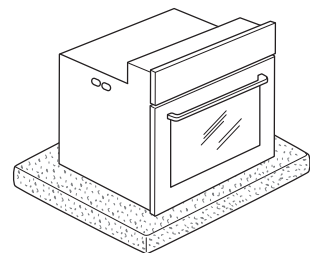
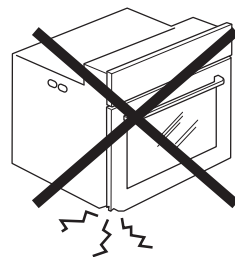
1



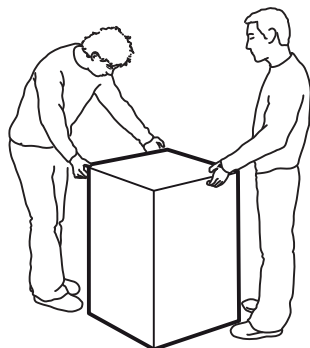
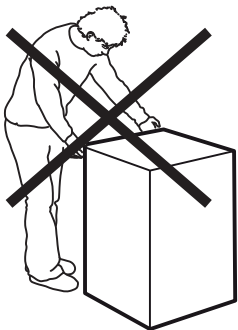
2



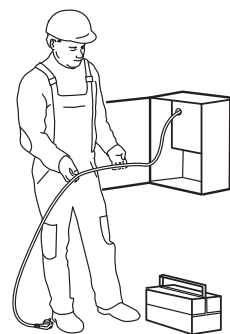
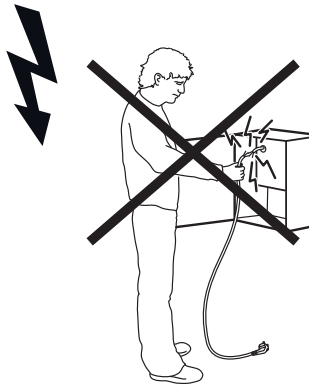
3



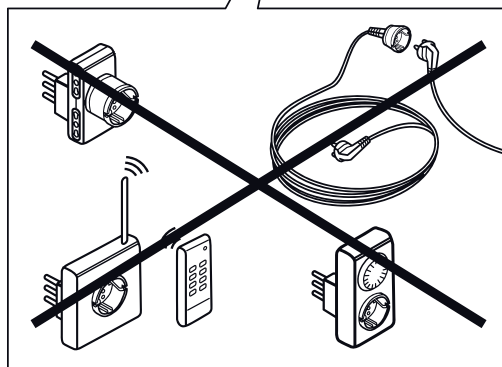
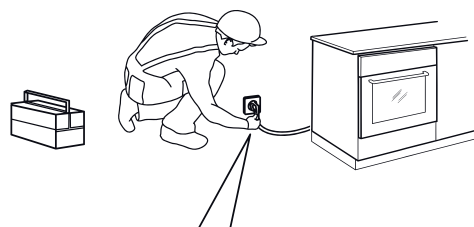
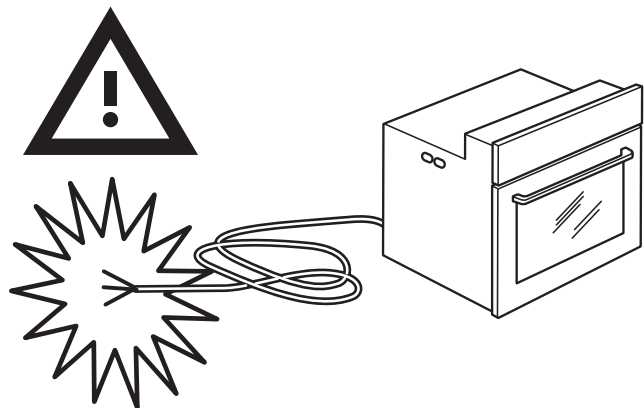
4



5

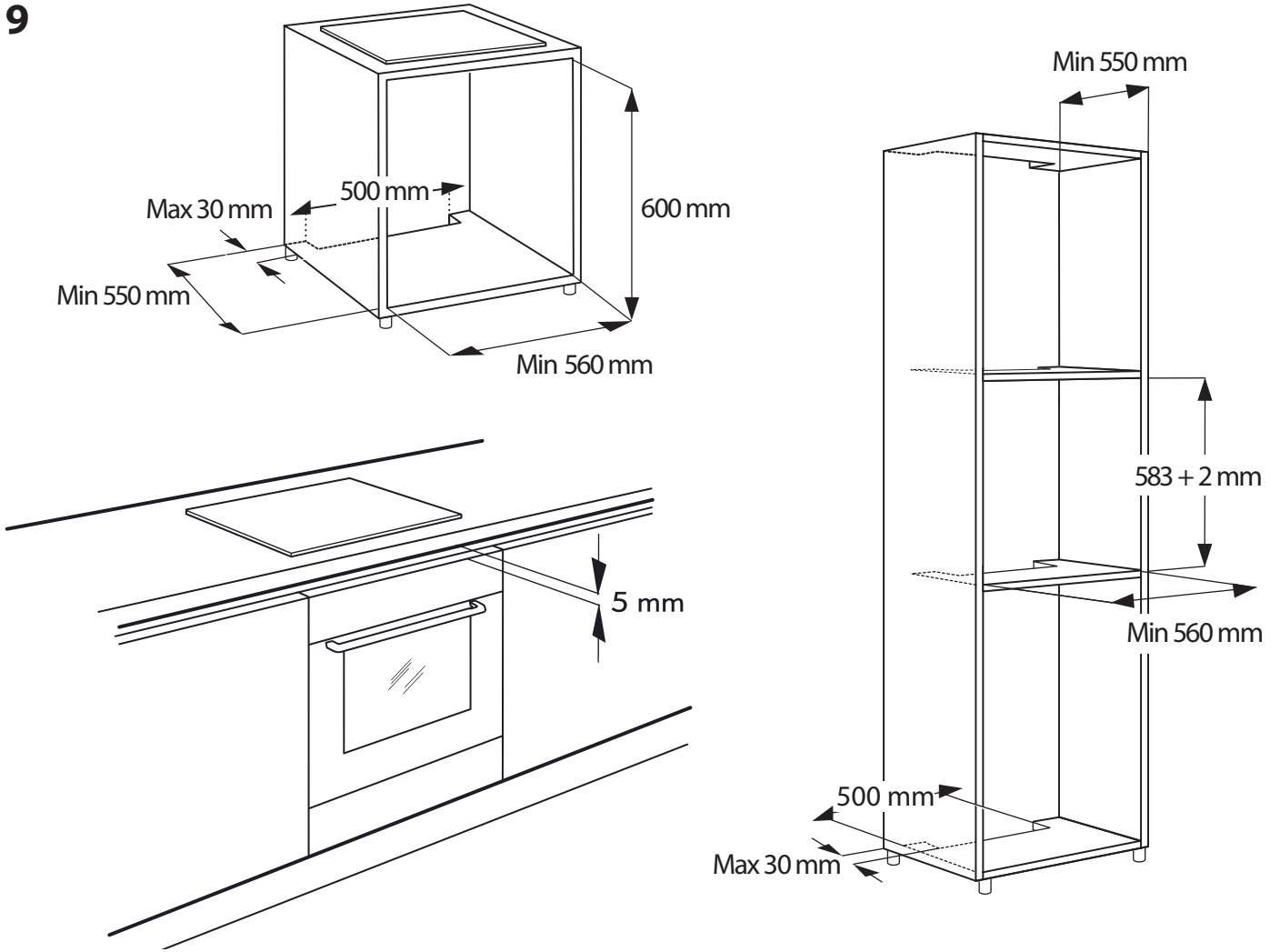


6

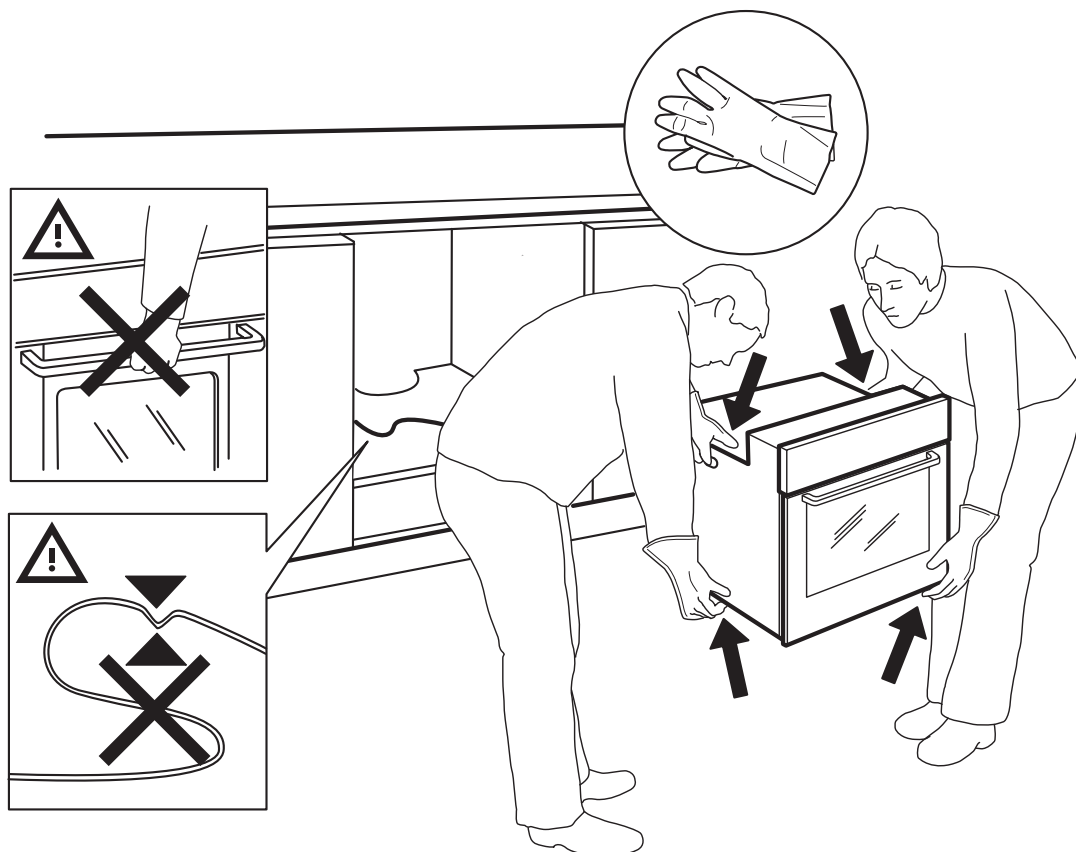


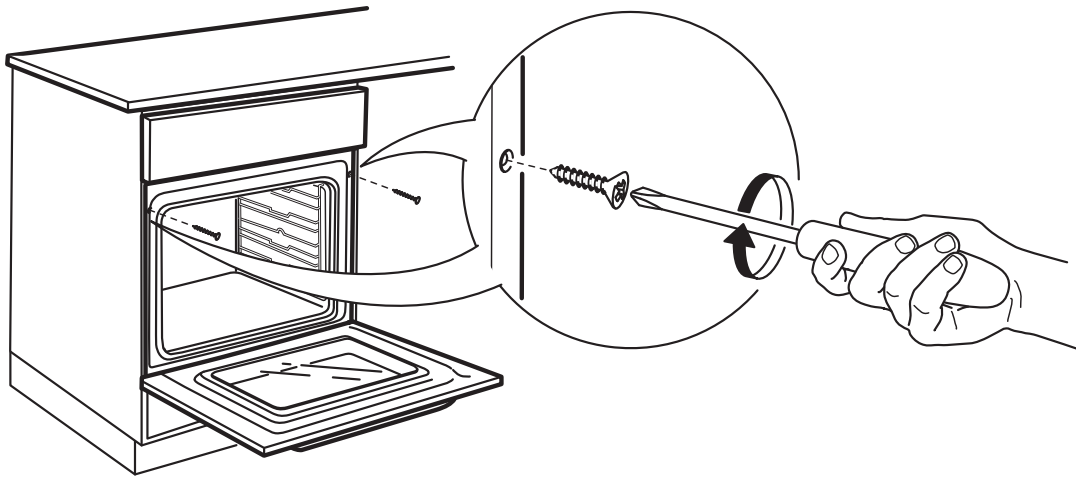
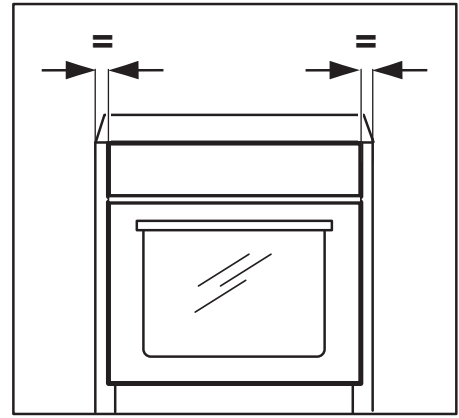
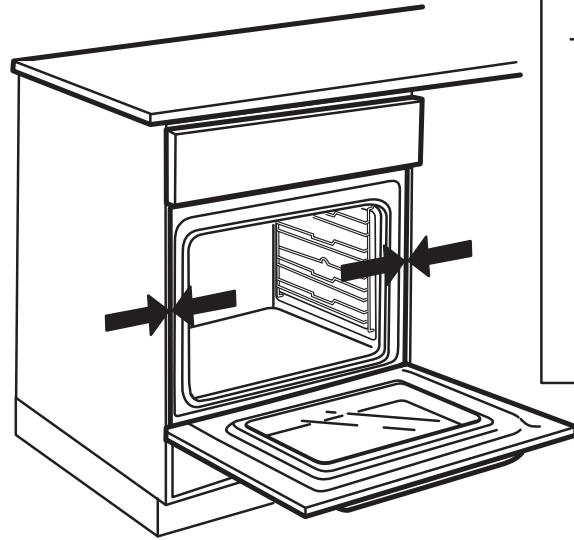


9



10





## SISUKORD

|   |          |  |           |
|---|----------|--|-----------|
| <b>OLULISED OHUTUSJUHISED.....</b>            | <b>2</b> | KIIRE EELKUUMUTAMINE .....                     | 13        |
| VASTAVUSDEKLARATSIOON .....                   | 5        | AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE.....               | 14        |
| KESKKONNAKAITSE .....                         | 5        | PYRO PUHASTUSTSÜKKEL .....                     | 14        |
| <b>PAIGALDAMINE.....</b>                      | <b>6</b> | SMARTCLEAN™ PUHASTUSTSÜKKEL .....              | 14        |
| KÖÖGIMÖÖBLI ETTEVALMISTAMINE.....             | 6        | LIHATERMOMEETER .....                          | 15        |
| ELEKTRIÜHENDUS.....                           | 6        | AHJU VALGUSTUS.....                            | 16        |
| ÜLDISED SOOVITUSED .....                      | 6        | NUPULUKK .....                                 | 16        |
| <b>SEADE .....</b>                            | <b>7</b> | <b>FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL.....</b>    | <b>17</b> |
| TARVIKUD .....                                | 7        | <b>KÜPSETUSTABEL.....</b>                      | <b>19</b> |
| RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE.... | 8        | <b>JÄRELEPROOVITUD RETSEPTID .....</b>         | <b>22</b> |
| KÜLGVÕREDE EEMALDAMINE.....                   | 8        | <b>SOOVITUSLIK KASUTUSVIIS JA</b>              |           |
| SIINIDE PAIGALDAMINE .....                    | 8        | <b>NÄPUNÄITED.....</b>                         | <b>23</b> |
| <b>JUHTPANEELI KIRJELDUS .....</b>            | <b>9</b> | <b>PUHASTAMINE .....</b>                       | <b>24</b> |
| NUPP JA PUUTENUPUD .....                      | 9        | <b>HOOLDAMINE .....</b>                        | <b>25</b> |
| VASAK NÄIDIK .....                            | 9        | AHJU UKSE EEMALDAMINE .....                    | 25        |
| PAREM NÄIDIK .....                            | 9        | ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE .....            | 25        |
| KELLA SEADMINE .....                          | 10       | LAMBIPIRNI VAHETAMINE.....                     | 25        |
| SEADED .....                                  | 10       | <b>VEAOTSING.....</b>                          | <b>26</b> |
| SISSE/VÄLJA.....                              | 10       | <b>MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS.....</b>              | <b>26</b> |
| FUNKTSIOONI VALIMINE .....                    | 10       | <b>MAJAPIDAMISSEADMETE JÄÄTMEKÄITLUS... 26</b> |           |
| KIIRKÄIVITUS .....                            | 11       |  |           |
| TEMPERATUURI SEADMINE .....                   | 11       |  |           |
| GRILLIMISTASEME SEADMINE .....                | 11       |  |           |
| EELKUUMUTUS.....                              | 11       |  |           |
| KESTUSE SEADMINE .....                        | 12       |  |           |
| LÕPUAJATA KÜPSETUSTSÜKKEL .....               | 12       |  |           |
| LÕPUAJAGA KÜPSETUSTSÜKKEL.....                | 12       |  |           |
| TSÜKLI LÕPUAJA JA                             |          |  |           |
| VIITKÄIVITUSE VALIMINE .....                  | 12       |  |           |
| 6 <sup>TH</sup> SENSE FUNKTSIOONID .....      | 13       |  |           |
| ERIFUNKTSIOONID .....                         | 13       |  |           |

## OLULISED OHUTUSJUHISED



Need juhised on saadaval ka veebilehel [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **TEIE JA TEISTE OHUTUS ON VÄGA OLULINE!**

Selles kasutusjuhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb lugeda ja pidevalt järgida.



See on ohutusvaldkonna spetsiifilise ohu sümbol, mis hoiatab kasutajaid potentsiaalsete ohtude suhtes, mis võivad ohustada neid endid ja teisi. Kõikidele ohutusega seotud hoiatustele eelneb ohu sümbol, ja järgmine sõna:

-  OHTLIK!** näitab ohtlikku olukorda, mis mittevältimise korral põhjustab tõsise vigastuse.
-  HOIATUS!** näitab ohtlikku olukorda, mis võib mittevältimise korral põhjustada tõsiseid kehavigastusi.

Kõikides ohutushoiatuses on kirjas ohu spetsiifilised üksikasjad. Hoiatuses on näidatud, kuidas vähendada seadme ebaõigest kasutamisest tekkida võivat vigastus-, kahjustus- ja elektrilöögiohtu. Järgige hoolikalt allolevaid juhiseid!

- Kasutage kõikide lahtipakkimis- ja paigaldamistoimingute ajal kaitsekindaid.
- Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahutada.
- Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema kvalifitseeritud tehnik kooskõlas tootja juhiste ja kohalike ohutuseeskirjadega. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata!
- Toitekaabli peab vahetama kvalifitseeritud elektrik! Võtke ühendust volitatud teenindusega.
- Seade peab olema nõuetekohaselt maandatud.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks mööblisse paigaldatud seadmest põhivooluvarustuseni.
- Lähtuge paigaldamisel kehtivatest ohutuseeskirjadest; kõiki pooluseid lahutava lüliti vähim kontaktivahe peab olema 3 mm.
- Ärge kasutage mitmikadaptereid, kui ahi on varustatud pistikuga!
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid!
- Ärge tõmmake toitejuhet!

- Elektriühendus peab jääma kasutajale ligipääsetavaks ka pärast paigaldamist.
- Kui induktsioonplaadi pind on mõranenud, ärge kasutage seda ja lülitage seade võimaliku elektrilöögi vältimiseks välja (ainult induktsioonmudelid).
- Vältige seadme ja märja kehaosa kokkupuudet! Ärge kasutage seadet, kui olete paljajalu!
- See seade on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks. Muudel eesmärkidel kasutamine (nt tubade kütmine) on keelatud. Tootja ei vastuta sobimatu kasutuse ja valede seadete tegemise eest.
- Seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks.
- Vältige küttekehade puudutamist!
- Väga väikesed (0–3 aastat) ja väikesed lapsed (3–8 aastat) tuleb eemal hoida, kui neid pidevalt ei jälgita.
- Lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Kasutamise ajal ja pärast seda ei tohi puudutada küttekehi või sisepindu, sest võite ennast põletada. Ärge laske seadmel kokku puutuda riiete või muude süttivate materjalidega enne, kui seade on täielikult maha jahtunud.
- Olge eriti ettevaatlik küpsetamise lõpus, kui hakkate seadme ust lahti tegema. Laske kuum aur enne ahjust aeglaselt välja. Kui seadme uks on kinni, juhatakse kuum õhk välja läbi juhtpaneeli kohal oleva ava. Ärge blokeerige ventilatsiooniaspekte!
- Kasutage plaatide ja muude tarvikute eemaldamiseks pajalappe. Ärge puudutage küttekehi!
- Ärge paigutage seadmesse või selle vahetusse lähedusse kergsüttivaid materjale: seadme kogemata sisselülitamisel võib puhkeda tulekahju.
- Ärge kuumutage või küpsetage ahjus suletud purke või anumaid!
- Kogunev siserõhk võib põhjustada plahvatuse ja seadet kahjustada.
- Ärge kasutage sünteetilisest materjalidest tehtud anumaid!
- Ülekuumenenud õlid ja rasvad süttivad kergesti. Olge rasva- ja õlirikaste toiduainete küpsetamisel ettevaatlik!




- Toiduainete kuivamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta.
- Kui toidu valmistamisel kasutatakse alkoholjooke (nt rumm, konjak, vein), pidage meeles, et kõrgel temperatuuril alkohol aurustub. Seetõttu on risk, et aurustunud alkohol võib elektrilise küttekehaga kokkupuutumisel süttida.
- Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid!
- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal! Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal! Ohtralt maha läinud toit tuleb ahjust eemaldada enne puhastustsükli algust (ainult pürolüüsifunktsiooniga ahjude puhul).
- Pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda tuleb loomad seadme asukohast eemal hoida (ainult pürolüüsifunktsiooniga ahjude puhul).
- Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhasteid või teravat metallkraabitsat! Need kriimustavad pinda ja klaas võib puruneda.
- Veenduge, et seade on enne pirni vahetamist välja lülitatud. Nii väldite võimalikku elektrilööki.
- Ärge katke nõus olevat toitu fooliumiga (ainult ahjudel, mille komplekti kuulub toiduvalmistamisnõu)!

**VASTAVUSDEKLARATSIOON** 

See ahi, mis on ette nähtud toiduainetega kokku puutuma, vastab Euroopa õigusaktile (CE) nr 1935/2004 ning on konstrueeritud, toodetud ja müüdud vastavuses Madalpingedirektiivi 2006/95/EÜ (mis vahetab välja direktiivi 73/23/EMÜ ja selle muudatused) ohutusnõuetele ja Elektromagnetilise ühilduvuse direktiivi 2004/108/EÜ nõuetele.

Seade täidab Euroopa eeskirjade nr 65/2014 ja 66/2014 säästliku disaini nõuded vastavuses Euroopa standardiga EL 60350-1.


**KESKKONNAKAITSE****Pakkematerjalide jäätmekäitlus**

Pakkematerjal on 100% taaskasutatav ja märgistatud taaskasutusümboliga . Pakendi osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

**Energia säästmine**

- Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis.
- Kasutage tumedaid küpsetusvorme, sest need neelavad paremini kuumust.
- Lülitage ahi välja 10–15 minutit enne seatud küpsetusaega. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

**Toote jäätmekäitlus**

- Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EÜ.
- Õige jäätmekäitluse tagamisega aitate vältida võimalikke kahjulikke tagajärgi loodusele ja inimeste tervisele, mida selle seadme väär äraviskamine võib kaasa tuua.
- Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

## PAIGALDAMINE

Veenduge pärast ahju lahtipakkimist, et see ei ole transpordil viga saanud ja et uks sulgub korralikult. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Kahjustuste vältimiseks eemaldage ahi polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

Lugege enne seadme paigaldamist läbi kõik ohutussoovitused lk 2, 3, 4.

Järgige seadme paigaldamisel lk I ja II antud paigaldusjuhiseid.

## KÖÖGIMÖÖBLI ETTEVALMISTAMINE

- Ahjuga kokkupuutuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 90 °C).
- Tehke kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist ning eemaldage hoolikalt kõik puulaastud ja saepuru.
- Pärast paigaldamist ei ole ahju põhi enam juurdepääsetav.
- Seadme korrektseks kasutamiseks ei tohi ahju ülaserava ja tööpinna vahel nõutud vähimas vahes midagi olla.

## ELEKTRIÜHENDUS

Veenduge, et seadme andmeplaadile märgitud pinge vastab teie kodumajapidamise omale. Andmeplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud).

- Toitejuhet (tüüp H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) võib vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

Võtke ühendust volitatud teenindusega.

Ahi on programmeeritud tööks neelduvusel üle 2,5 kW (seadetes tähistatud kui 16 A, nagu näidatud lk 10), mis ühildub kodumajapidamise elektritoitega üle 3 kW.

Kui toitepinge on nõrgem, tuleb seadeaset vähendada (seadetes 13 A).

## ÜLDISED SOOVITUSED

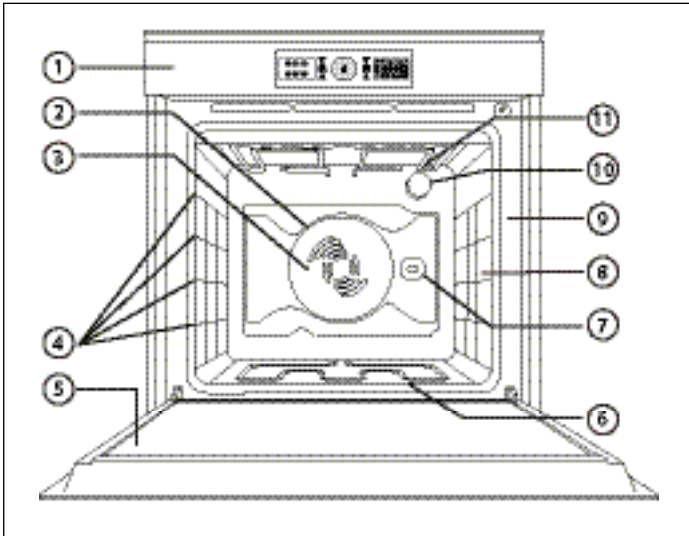
### Enne kasutamist

- Eemaldage papist kaitsetükid, kattekile ja kleebised lisaseadmetelt.
- Eemaldage tarvikud ahjust ja kuumutage ahi 200 °C-ni umbes tunni jooksul. Nii eemaldate isolatsioonimaterjalide ja kaitsemäärete aurud ja lõhnad.

### Kasutamise ajal

- Ärge pange uksele raskeid esemeid, sest need võivad seda kahjustada.
- Ärge suruge uksele raskusega ega riputage midagi selle käepideme külge.
- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge valage vett kuuma ahju, sest see võib emaili kahjustada!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Veenduge, et muude seadmete elektrikaablid ei puutu kokku ahju kuumade osadega ega jää ahju ukse vahele kinni.
- Ärge jätke seadet välitingimustesse!

## SEADE

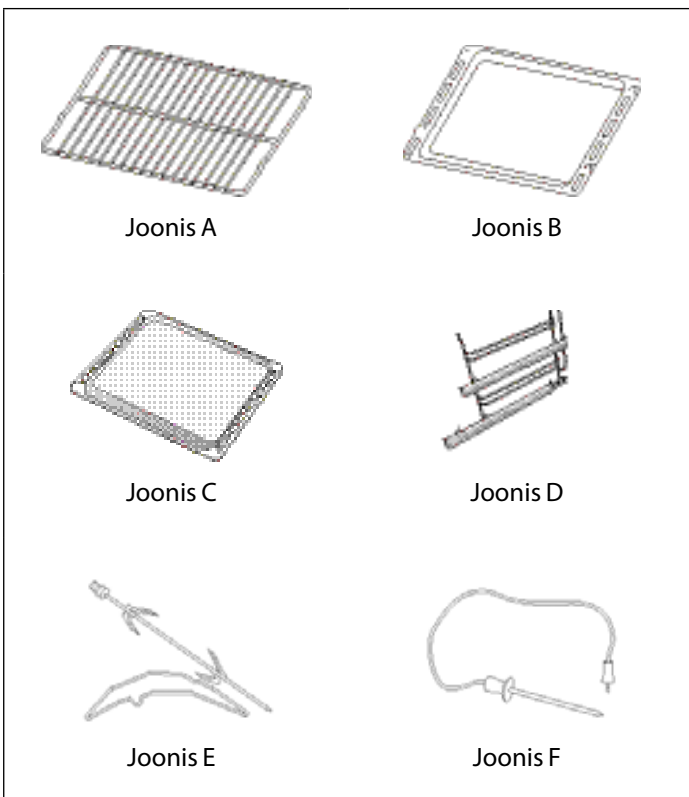


1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (ei ole näha)
4. Küljevõred (tasandite arv on näidatud ahju esiosas)
5. Uks
6. Alumine küttekeha (ei ole näha)
7. Pöörleva praevarda pesa (kui olemas)
8. Lihatermomeetri sisestuskoht (kui olemas)
9. Andmesilt (ei tohi eemaldada)
10. Valgustus
11. Ülemine küttekeha/grill

## MÄRKUS

- Energiatarbimise vähendamiseks võib jahutusventilaator küpsetamise ajal aeg-ajalt välja ja tagasi sisse lülituda.
- Küpsetamise lõppedes pärast ahju väljalülitamist võib jahutusventilaator mõnda aega tööd jätkata.
- Kui ahjuuks küpsetamise ajal avada, lülituvad küttekehad välja.

## TARVIKUD



- A. Rest:**
- grillimiseks
  - nõude, kookide jms toetamiseks
- B. Rasvavann:**
- tilkuva rasva kogumiseks
  - liha, kala jms küpsetamisel
- C. Küpsetusplaat**
- saia ja pagaritoodete jaoks
  - liha, kala jms jaoks
- D. Siinid (ainult mõnel mudelil):**
- plaatide ja nõude hõlpsamaks käsitlemiseks
- E. Pöörlev praevarras (ainult mõnel mudelil):**
- suuremate lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks
- F. Lihatermomeeter (ainult mõnel mudelil):**
- toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks

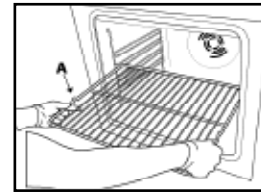
Tarvikute arv võib olenevalt ostetud mudelist erineda.

## KOMPLEKTI MITTEKUULUVAD TARVIKUD

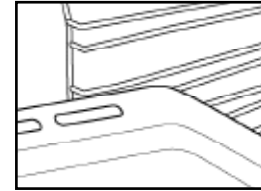
Muid tarvikuid saab teenindusest eraldi juurde osta.

### RESTIDE JA TEISTE TARIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa A üleval (joonis 1).
2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).



Joonis 1



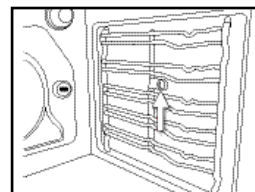
Joonis 2

### KÜLGVÖREDE EEMALDAMINE

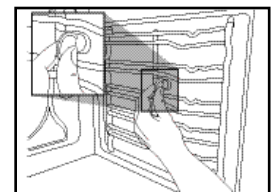
Eemaldage enne ahju automaatse puhastamise käivitamist (vt jaotist 11) ahjust kõik tarvikud.

Vaadake piltidelt (joonised 1, 2, 3), kuidas eemaldada külgtoided ja (kui olemas) neid hoidvad mutrid.

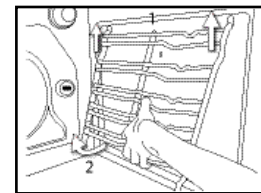
**MÄRKUS:** Nende juhiste eiramisel võivad tarvikud saada jäädavaid kahjustusi.



Joonis 1



Joonis 2

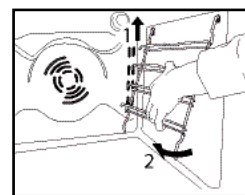


Joonis 3

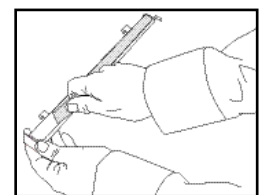
### SIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

Osaliselt ja täielikult väljatõmmatavad siinid hõlbustavad restide ja plaatide käsitlemist.

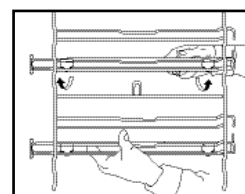
1. Eemaldage külgvõred (joonis 1) (täielikult väljatõmmatavate liugurite puhul tuleb kõigepealt eemaldada kinnituskrugi).
2. Eemaldage siinide plastist kaitsekate (joonis 2).
3. Riputage liugurite ülemine osa tugivõredele. Veenduge, et liigendsiine saab vabalt ahju ette liigutada. Siis vajutage siinide alumine osa kindlalt vastu tugivõret, kuni need lähevad klõpsuga paika (joonis 3).
4. Paigaldage külje tugivõred uuesti ahju (joonis 4).
5. Pange tarvikud liugurile (joonised 5, 6).



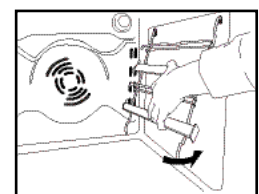
Joonis 1



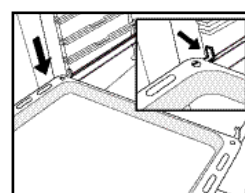
Joonis 2



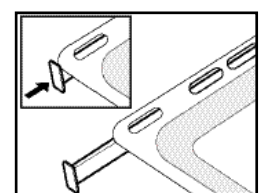
Joonis 3



Joonis 4

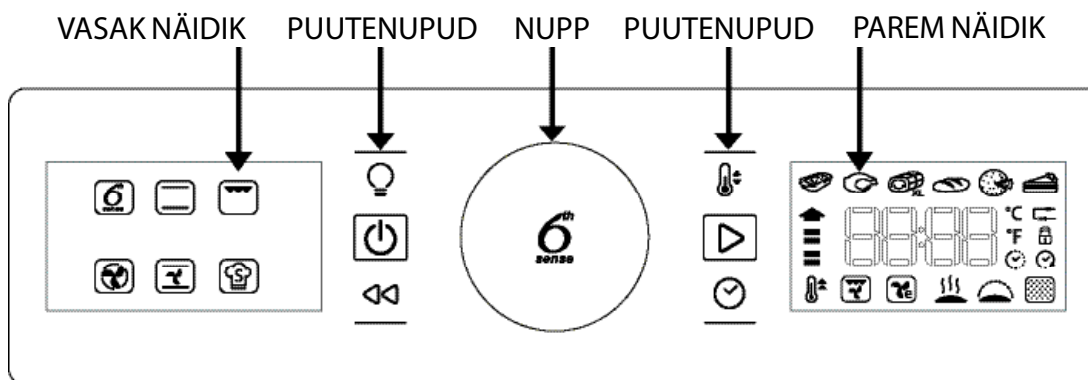


Joonis 5

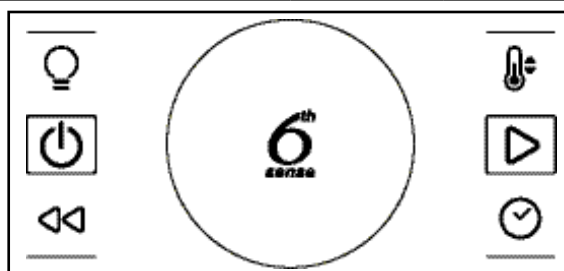


Joonis 6

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



## NUPP JA PUUTENUPUD



## PÖÖRATAV NUPP

Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid.

6<sup>TH</sup> SENSE NUPP

Vajutage, et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja käivitada küpsetusprogramm.



## VALGUSTUS

lambi sisse- ja väljalülitamiseks



## TEMPERATUUR

temperatuuri seadmiseks



## SISSE/VÄLJA

ahju sisse- ja väljalülitamiseks



## KÄIVITUS

küpsetusfunktsioonide käivitamiseks



## TAGASI

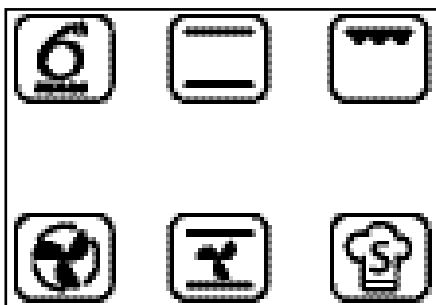
eelmisele kuvale naasmiseks



## AEG

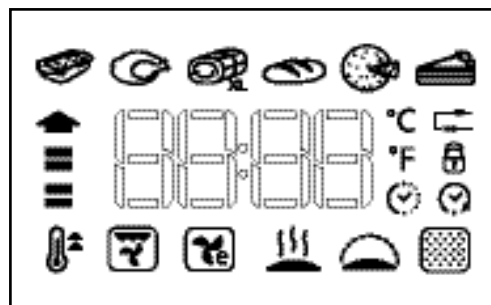
kellaaja või küpsetamise kestuse seadmiseks või küpsetustsükli aja pikendamiseks.



## VASAK NÄIDIK



Sellel kuvatakse peamised küpsetusfunktsioonid. Valitud funktsioon kuvatakse eredamalt. Sümbolid näitavad funktsioone. Täieliku kirjelduse leiab tabelist lk 17.

## PAREM NÄIDIK



Sellel näidatakse aega, toiduvalmistusfunktsioonide 6<sup>th</sup> Sense  ja erifunktsioonide  plokk ning kõikide funktsioonide üksikasju. See aitab seada ka toiduvalmistamise parameetreid. **MÄRKUS:** Kuvatav pilt võib olenevalt ostetud mudelist erineda.

### 1.1 KELLAJA SEADMINE

Ahju esmakordsel sisselülitamisel tuleb seada kellaeg.



Pöörake nuppu tundide seadmiseks.

Kinnitamiseks vajutage .



Pöörake nuppu minutite seadmiseks.

Kinnitamiseks vajutage .

MÄRKUS: Kellaaja muutmiseks pärast ahju väljalülitamist hoidke nuppu vähemalt 1 sekund ja korrake eelkirjeldatud toimingut. Pärast volukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

### 1.2 SEADED

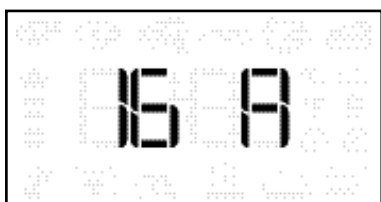
Vajaduse korral saab temperatuurühiku ja elektrivoolu vaikeseadmeid muuta (C° ja 16 A).

Kui ahi on välja lülitatud, hoidke nuppu all vähemalt 5 sekundit (vt jaotist 1.3).



Pöörake nuppu , et valida °C või °F.

Kinnitamiseks vajutage nuppu .



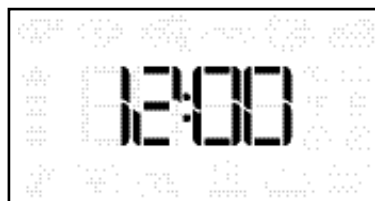
Pöörake nuppu võimsuse valimiseks (16 A või 13 A).

Kinnitamiseks vajutage nuppu .

MÄRKUS: Pärast seadete kinnitamist võib vajalikuks osutada kellaaja uuesti seadmine.

### 1.3 SISSE/VÄLJA

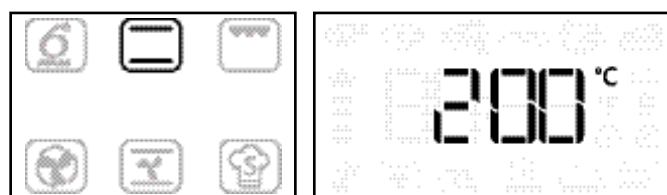
Kui seade on välja lülitatud, näidatakse ainult kellaega (24 h).



Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu pool sekundit.

Kui ahi on sisse lülitatud, on mõlemad näidikud aktiivsed.

Nupp ja kõik puutenupud on täisfunktsionaalsed.



MÄRKUS: Nuppu vajutamine lõpetab alati aktiivse toiduvalmistustsükli, lülitades seadme välja.

### 2 FUNKTSIOONI VALIMINE

Sellega saab valida toiduvalmistustsükleid ja muid funktsioone.

Kirjeldused leiate tabelist lk 17 ja 18.

Vajutage nuppu ahju sisselülitamiseks.

Pöörake nuppu põhifunktsiooni valimiseks: valitav funktsioon kuvatakse eredamalt.




Kinnitamiseks vajutage nuppu .

MÄRKUS: Valige 6<sup>th</sup> Sense või erifunktsioonid juurdepääsuks vastavale plokile parempoolsel näidikul (vaadake vastavat jaotist (7, 8) lk 13).


**Küpsetusfunktsiooni kiirkäivitamiseks jätkake vastavalt kiirkäivituse jaotise juhistele (jaotis 3).** Võite kasutada ka režiimiseade viisardit, nagu selgitatud jaotistes 4, 5 ja 6.

### 3 KIIRKÄIVITUS





See on režiimiseade viisardi vahelejätmiseks ja küpsetustsükli kiireks alustamiseks.


Vajutage nuppu  mis tahes funktsiooni kiiresti käivitamiseks.

Ahi käivitab lõpuajata küpsetustsükli (vt jaotist 5.1) vaiketemperatuuriga ja näidikule ilmub ajaloendur (kasvav loendus).

Vajutage nuppu  küpsetustsükli kohe käivitamiseks, kasutades viimati seatud väärtusi.

### 4 TEMPERAATUURI SEADMINE

Võimaldab seada kõigi küpsetustsükli temperatuuri, v.a grill , turbogrill , soojashoidmine  ja kergitamine .



Soovitud funktsiooni kinnitamiseks vajutage nuppu .


Vilgub ikoon °C/°F.





Pöörake nuppu  soovitud temperatuuri seadmiseks.



Vajutage nuppu  kinnitamiseks ja jätkake kestuse seadmisega (vt jaotist 5) või vajutage nuppu  kiirkäivituseks.

MÄRKUS: Toiduvalmistustsükli ajal nuppu  pöörates saab seada temperatuuri.

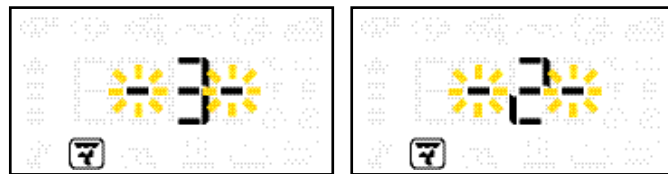
### 4.1 GRILLIMISTASEME SEADMINE

Võimsustaseme seadmine grilli  ja turbogrilli  küpsetusfunktsioonide jaoks.



Grillimiseks on kolm võimsustaset:


-1- (madal), -2- (keskmine), -3- (kõrge).

Vaikeväärtus kuvatakse parempoolsel näidikul kahe vilkuva -- vahel.







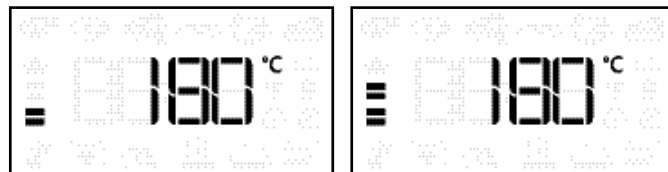
Pöörake nuppu  soovitud taseme seadmiseks.

Vajutage nuppu  kinnitamiseks ja jätkake kestuse seadmisega (vt jaotist 5) või vajutage nuppu  kiirkäivituseks.

MÄRKUS: Toiduvalmistustsükli ajal nuppu  pöörates saab seada grillimistaset.

### 4.2 EELKUMUTUS

Mõnel funktsioonil (tavapärane , õhu sundringlus , konvektsioonküpsetus , kiire eelkuumutus ) on eelkuumutuse faas, mis algab automaatselt ja võimaldab kiiresti saavutada soovitud temperatuuri.



Sihttemperatuuri kõrval vilkuv nool näitab eelkuumutust.

Kui ahi jõuab sihttemperatuurini, kõlab helisignaali.




Pange toit ahju ja sulgege uks. Ahi käivitab automaatselt valitud küpsetustsükli.

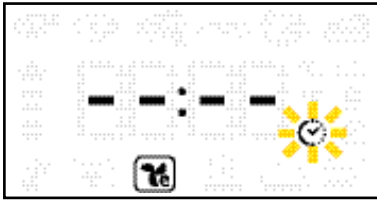
MÄRKUS: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutusfaasi lõppemist, võib tulemus olla soovitud kehvem.





## 5 KESTUSE SEADMINE

Sellega saab pärast temperatuuri valimist seada funktsiooni kestuse.



 Icoon vilgub.




Vajutage nuppu  või , et käivitada lõpuajata toiduvalmistustsükkel (5.1).

Pöörake nuppu   kestuse seadmiseks.

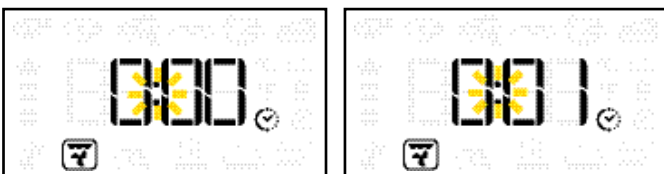



Vajutage nuppu  lõpuajaga toiduvalmistusaja kinnitamiseks (5.2) ja jätkake lõpuaja seadmisega või vajutage nuppu  kiirkäivituseks.


MÄRKUS: Nuppu  toiduvalmistustsükli ajal vajutades saab seada kestust.

### 5.1 LÕPUAJATA KÜPSETUSTSÜKKEL

Lõpuajata küpsetustsükli vältel kuvatakse parempoolsel näidikul minutiloendur ja “:” vilgub.

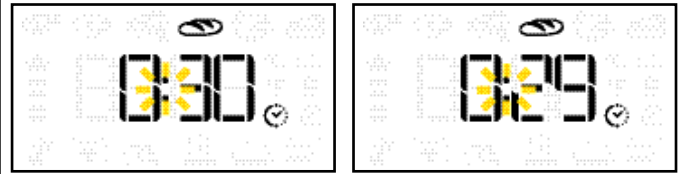



Vajutage nuppu , et lõpetada küpsetustsükkel ja lülitada ahi välja. See on võimalik igal ajal.

MÄRKUS: Vajutage nuppu , et lülitada lõpuajata tsükli ümber lõpuajaga tsükliks ja seada lõpuaeg.

### 5.2 LÕPUAJAGA KÜPSETUSTSÜKKEL

Lõpuajaga küpsetustsükli vältel kuvatakse parempoolsel näidikul kahanev minutiloendur ja “:” vilgub.



Nuppu  vajutades saab küpsetustsükli igal ajal lõpetada.


Kui küpsetusaeg on läbi, ilmub parempoolsele näidikule kiri End ja kõlab helisignaali.



MÄRKUS: Kestus ei sisalda eelkuumutuse aega.

## 6 VALMISTAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE VALIMINE

Sellega saab seada küpsetusfunktsiooni soovitud lõpuaja.

Parempoolsel näidikul kuvatakse küpsetustsükli lõpuaeg ja vilgub ikoon .



Pöörake nuppu   soovitud lõpuaja seadmiseks.

Lõpuaja kinnitamiseks vajutage .



MÄRKUS: Näidikul kuvatav aeg sisaldab seatud kestust. Viivituse ajal on alati võimalik:

Pöörata nuppu   lõpuaja pikendamiseks.

Vajutada  temperatuuritaseme seadmiseks.

Vajutada  kestuse seadmiseks.

Kui funktsioonil on eelkuumutusfaas, jäetakse see viitaja seadega vahele.


## 7 6<sup>TH</sup> SENSE FUNKTSIOONID

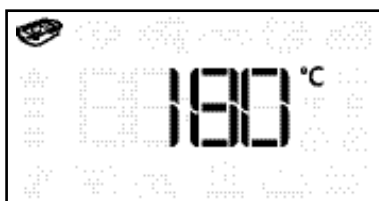
Kuue eelseatud väärtustega küpsetustsükli hulgast valimiseks. Funktsioonide täieliku loendi ja kirjelduse leiate tabelist lk 17.



Pöörake nuppu , et valida 6<sup>th</sup> Sense funktsioon.



Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu , et valida soovitud 6<sup>th</sup> Sense funktsioon.



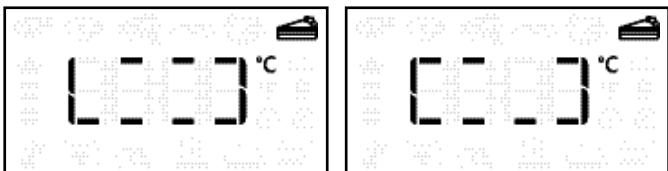
Vajutage  kinnitamiseks ja jätkake kestuse/lõpuaja seadmisega või vajutage  kiirkäivituseks.

**MÄRKUS:** Kõigis 6<sup>th</sup> Sense funktsioonides ei ole ahju eelkuumutus vajalik. Vaadake tabelist lk 19 soovitatavaid küpsetustemperatuure ja kestusi.

### 6<sup>TH</sup> SENSE TEMPERAATUURITAASTUS

Kui 6<sup>th</sup> Sense küpsetustsükli ajal temperatuur ahjus langeb, näiteks ukse avamise tõttu, taastab 6<sup>th</sup> Sense temperatuuritaastuse funktsioon automaatselt algse temperatuuri.

6<sup>th</sup> Sense temperatuuritaastuse ajal on näidikul ussimängu animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.

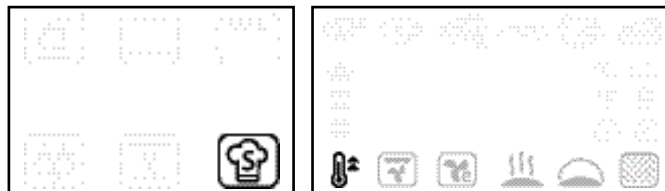


**MÄRKUS:** Lõpuajaga tsükli vältel suurendatakse küpsetamistemperatuuri tagamiseks kestust ukse lahtiolekuaja võrra.

## 8 ERIFUNKTSIOONID

Valida saab kuue spetsiaalse küpsetustsükli hulgast. Funktsioonide täieliku loendi ja kirjelduse leiate tabelist lk 18.

Pöörake nuppu , erifunktsiooni valimiseks.



Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu , soovitud erifunktsiooni valimiseks.



Vajutage nuppu  kinnitamiseks ja väärtuste seadmiseks või vajutage  kiirkäivituseks.

### 8.1 KIIRE EELKUMUTUS



Ahju kiireks eelsoojendamiseks. Täieliku kirjelduse leiate lk 18.

Avage erifunktsioonid .

Pöörake nuppu , et valida .

Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu , soovitud temperatuuri seadmiseks.

Vajutage nuppu  kiire eelkuumutuse käivitamiseks või vajutage  järgneva küpsetustsükli kestuse seadmiseks.



Kui ahi jõuab sihttemperatuurini, kõlab helisignaal. Pange toit ahju ja sulgege uks. Ahi käivitab automaatselt küpsetustsükli, säilitades saavutatud temperatuuri.

Ärge pange toitu ahju enne kiire eelkuumutuse tsükli lõppemist!

## 9 AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE (AINULT MÕNEL MUDELIL)

Kui ahjul on automaatpuhastuse funktsioon, võib see olenevalt ostetud mudelist varieeruda.

### PYRO PUHASTUSTSÜKKEL (KUI OLEMAS)


Selle funktsiooni kirjelduse leiate ka funktsioonitabelist lk 18 ja peatükist Puhastamine lk 24.

Avage erifunktsioonid .



Pöörake nuppu , et valida .




Kinnitamiseks vajutage .

Pöörake nuppu  soovitud eelseatud kestuse valimiseks.

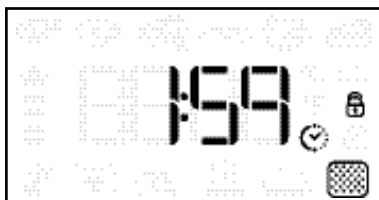



Vajutage  Pyro puhastustsükli käivitamiseks või vajutage  lõpuaja seadmiseks (jaotis 6).

Pöörake nuppu  soovitud lõpuaja seadmiseks.

Vajutage  ahju automaatpuhastamise käivitamiseks.

**MÄRKUS:** Pyro puhastustsükli ajaks lukustub ahjuuks automaatselt.



Kui ikoon  kustub, saab ahju jälle tavapäraselt kasutada.

### HOIATUS!

- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal!
- Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal!
- Hoidke loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda ahjust eemal!

### SMARTCLEAN™ PUHASTUSTSÜKKEL (KUI OLEMAS)

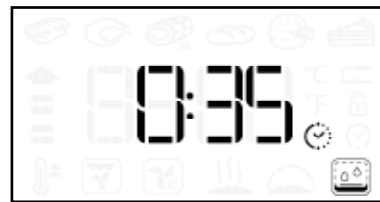
Funktsiooni kirjelduse leiate ka funktsioonitabelist lk 18.

Ajage ahju põhjal laiali 200 ml vett ja sulgege siis ahjuuks.

Avage erifunktsioonid .

Pöörake nuppu , et valida .

Kinnitamiseks vajutage .



Vajutage  SMARTCLEAN™ tsükli kohe

käivitamiseks või vajutage  lõpuaja/käivitamise viitaja seadmiseks (vt jaotist 6).

Tsükli lõppedes eemaldage kogu ahju jäänud vesi ja asuge puhastama kuumas vees niisutatud käsnaga (puhastamine ei pruugi õnnestuda, kui möödub enam kui 15 minutit).







Eriti raskelt eemaldatava mustuse kõrvaldamiseks korrake uuesti SMARTCLEAN™ tsükli ja lisage mustuse eemaldamiseks mõned tilgad neutraalset puhastusvahendit.

**MÄRKUS:** Väiksem või suurem kogus vett võib halvendada puhastustsükli toimimist.

Puhastustsükli kestust ei saa muuta.

**LIHATERMOMEETER (AINULT MÕNEL MUDELIL)**

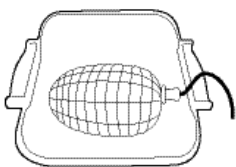
Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri.

Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetusfunktsiooniga (tavapärase , õhu sundringlus , konvektsioonküpsetus , turbogrill , 6<sup>th</sup> Sense liha  ja 6<sup>th</sup> Sense maksiküpsetus .

Suurepärase valmistamistulemuse saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi (joonis 1).

Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta (joonis 2).

Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.




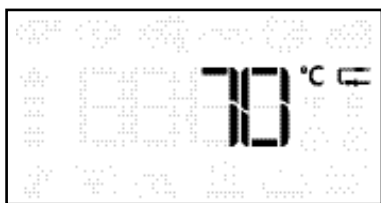
Joonis 1




Joonis 2


**TÄHTIS!** Pöörake lihatermomeetri sisestamise ajal tähelepanu ahjuseintele ja toidule: need võivad olla kuumad.

Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaali ja näidikule ilmub ikoon  koos sihttemperatuuriga.




Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.



Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu .

Pöörake nuppu , et seada lihatermomeetri sihttemperatuur.



Kinnitamiseks vajutage .


Pöörake nuppu  ahju temperatuuri seadmiseks.



Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu  või .


Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur.

Kui liha jõuab seatud sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END.



Küpsetustsükli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst END, saab nuppu  pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool.


Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uuesti käivitamiseks vajutage nuppu  või .

**MÄRKUS:** Lihatermomeetrit kasutava küpsetustsükli ajal saab nuppu  pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri.

Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage .


Iga lihaliigi jaoks parima temperatuuri leiate tabelist lk 19.


Lihatermomeetrit saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uuesti seada.


Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetustsükli välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage  teise funktsiooni seadmiseks.

Viitkäivitust ja eelkuumutuse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.

**9 AHJUVALGUSTUS**

Vajutage nuppu  ahju valgustuse sisse- või väljalülitamiseks.


Säästliku õhu sundringluse funktsiooni  kasutamisel lülitub valgustus ühe minuti pärast välja.

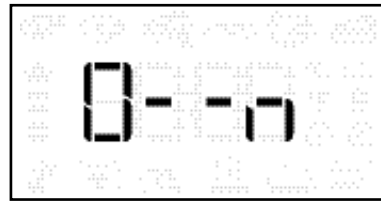
Pyro tsükli ajal  (kui olemas) ei saa ahju valgustust sisse lülitada.

Lihatermomeetriga (kui olemas) küpsetamise ajal on see alati sisse lülitatud.


**10 NUPULUKK**

*Juhtpaneeli nuppude lukustamiseks.*

Hoidke nuppu  all vähemalt 5 sekundit.














*Väljalülitamiseks.*

Hoidke nuppu  all vähemalt 5 sekundit.






















*Ohutuskaalutlustel saab ahju küpsetustsükli ajal alati sisse/välja nupuga välja lülitada.*

















## FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL

| FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL    |   |   |  |   |
|------------------------------------|---|---|--|---|
| Tavaline funktsioon                |    | <b>TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE</b>   | Mis tahes tüüpi toitude küpsetamiseks ainult ühel ahjutasandil. Kasutage 2. ahjutasandit. Sellel funktsioonil on automaatne eelkuumutuse faas. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.  |   |
|                                    |    | <b>GRILL</b>  | Lihalõikude, kebabi ja vorstikeste grillimiseks; köögiviljagrataäni küpsetamiseks ja saia röstimiseks. Paigutage toit 4. tasandile. Liha grillimisel kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Asetage see 3. tasandile, valades sellele umbes pool liitrit vett. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema.   |   |
|                                    |    | <b>ÕHU SUND-RINGLUS</b>   | Mitmesuguste sama temperatuuri nõudvate toitude (nt kala, köögiviljad, koogid) valmistamiseks korraga kahel tasandil. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele. Ühel tasandil küpsetades kasutage 2. tasandit. Kahel tasandil küpsetades kasutage 1. ja 3. tasandit. Sellel funktsioonil on automaatne eelkuumutuse faas. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutus on lõppenud. |   |
|                                    |    | <b>KONVEKTSIOON-KÜPSETUS</b>  | Liha ja vedela täidisega pirukate (soolased või magusad) valmistamiseks ühel tasandil. Selle funktsiooni puhul kasutatakse katkendlikult ja vaikselt töötava ventilaatori abi, mis hoiab ära toidu liigse kuivamise. Kasutage 2. ahjutasandit. Sellel funktsioonil on automaatne eelkuumutuse faas. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.   |   |
| 6 <sup>th</sup> Sense funktsioonid |  |   | <b>6<sup>th</sup> Sense VOR-MIROOG</b>   | Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri pastatooteid (lasanje, pastatorud jms) sisaldava roa küpsetamiseks. Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.   |
|                                    |   |  | <b>6<sup>th</sup> Sense LIHA</b>   | Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igat liiki liha praadimiseks (linnuliha, veiseliha, vasikaliha, sealihha, lambaliha jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Selle funktsiooni puhul kasutatakse katkendlikult ja vaikselt töötava ventilaatori abi, mis hoiab ära toidu liigse kuivamise. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja enne toidu valmistamist eelkuumutada. |
|                                    |   |  | <b>6<sup>th</sup> Sense MAXI KÜPSETUS</b>  | Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist. Olenevalt lihatüki suurusest kasutage 1. või 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja enne toidu valmistamist eelkuumutada.   |
|                                    |   |  | <b>6<sup>th</sup> Sense PAGARI-TOOTED</b>  | Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste pagaritoodete küpsetamiseks (pikk sai, kuklid, saiapäts jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.  |
|                                    |   |  | <b>6<sup>th</sup> Sense PITSA</b>  | Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste pitsade küpsetamiseks (õhuke pitsa, kodune pitsa, focaccia jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.   |
|                                    |   |  | <b>6<sup>th</sup> Sense KÜPSE-TISED</b>  | Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri igasuguste magusate küpsetiste valmistamiseks (küpsised, keeksid, puuviljakoogid jms). Seda temperatuuri võib antud vahemikus muuta, et saavutada ideaalne sobivus eri retseptide ja maitsetega. Kasutage 2. või 3. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.   |

|                 |   |   |   |
|-----------------|---|---|---|
| Erifunktsioonid |  | <br><b>KIIRE EELKUU-<br/>MUTAMINE</b>                                    | Ahju kiireks eelkuumutamiseks. Eelkuumutuse lõppemisel valib ahi automaatselt tavalise funktsiooni. Oodake enne toidu sissepänemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.  |
|                 |   | <br><b>TURBOGRILL</b>  | Suurte lihatükkide (kintsud, rostbiif, kana) küpsetamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Paigutage see 1. või 2. tasandile ja valage sellele umbes pool liitrit vett. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema. Koos selle funktsiooniga saate kasutada ka pöörlevat praevarrast (kui on komplektis).  |
|                 |   | <br><b>SÄÄSTLIK ÕHU<br/>SUNDRINGLUS</b>                                  | Täidetud ahjupraadide ja lihatükkide ühel tasandil valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul kasutatakse katkendlikult ja vaikselt töötava ventilaatori abi, mis hoiab ära toidu liigse kuivamise. Selle säästufunktsiooni kasutamisel ei lülitata ahju sisevalgustit küpsetamise ajaks sisse, kuid tule saab ajutiselt põlema panna, vajutades kinnituspuppu. Energiatõhususe maksimeerimiseks on soovitatav ust küpsetamise vältel mitte avada. Soovitatav on kasutada kolmandat ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. |
|                 |   | <br><b>SOOJASHOID</b>  | Äsja küpsetatud toidu (nt liha, praetud toit või lahtised pirukad) hoidmiseks sooja ja krõbedana. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. See funktsioon ei hakka tööle, kui temperatuur ahjus on kõrgem kui 65 °C.  |
|                 |   | <br><b>KERGITAMINE</b>  | Magusa või soolase taina optimaalseks kergitamiseks. Paigutage tainas teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on veel eelmisest küpsetustsüklist kuum.   |
|                 |   | <br><b>PYRO AUTO-<br/>MAATNE AHJU<br/>PUHASTAMINE<br/>(kui olemas)</b> | Toidupritsmete ära põletamiseks äärmiselt kõrge temperatuuriga tsükli (umbes 500 °C). Isepuhastumise tsikleid on kaks: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Täispikkuses tsükli tasub kasutada väga määrdunud ahjude puhul, samas kui lühemat tsükli võiks kasutada sagedamini.   |
|                 |   | <br><b>SMARTCLEAN™<br/>AHJUPUHASTUS<br/>(kui olemas)</b>               | Toiduvalmistamise ajal tekkinud mustuse kõrvaldamiseks madala temperatuuriga tsükli abil. Mustuse eemaldamist hõlbustab spetsiaalse emailikihi ja tsükli käigus eralduva veeauru koosmõju. Pange külma ahju 200 ml vett ja aktiveerige funktsioon.  |

| KÜPSETUSTABELID  |   |                 |                        |                   |           |  |
|--|---|-----------------|------------------------|-------------------|-----------|--|
| Retsept  | Funkt-sioon   | Eelkuumu-tamine | Tasand (alt ülespoole) | Tempera-tuur (°C) | Aeg (min) | Tarvikud ja märkused   |
| Keeksid  |    | -               | 2                      | 160–180           | 30–90     | Koogivorm restil   |
|  |    | Jah             | 1–3                    | 160–180           | 30–90     | 3. tasand: koogivorm restil<br>1. tasand: koogivorm restil   |
| Täidisega pirukad (toorjuustukook, strudel, õunapirukas)             |    | -               | 2                      | 160–200           | 30–85     | Rasvavann/küpsetusplaat või koogivorm restil   |
|  |    | Jah             | 1–3                    | 160–200           | 35–90     | 3. tasand: koogivorm restil<br>1. tasand: koogivorm restil   |
| Küpsised/korvikesed  |    | -               | 2/3                    | 160–180           | 15–45     | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |    | Jah             | 1–3                    | 160–170           | 20–45     | 3. tasand: rest<br>1. tasand: rasvavann/küpsetusplaat  |
| Tuuletaskud  |    | -               | 2/3                    | 180–200           | 30–40     | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |    | Jah             | 1–3                    | 180–190           | 35–45     | 3. tasand: ahjuplaat restil<br>1. tasand: rasvavann/küpsetusplaat  |
| Bese   |   | Jah             | 2                      | 90                | 110–150   | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |  | Jah             | 1–3                    | 90                | 130–150   | 3. tasand: ahjuplaat restil<br>1. tasand: rasvavann/küpsetusplaat  |
| Pitsa (sügava plaadi pitsa, õhuke pitsa, focaccia)                   |  | -               | 2                      | 220–250           | 15–30     | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |  | Jah             | 1–3                    | 220–240           | 20–40     | 3. tasand: küpsetusplaat või ahjuplaat restil<br>1. tasand: rasvavann/küpsetusplaat                      |
| Sai (saiapäts) 0,5/1 kg  |  | -               | 2                      | 180–220           | 50–70     | Rasvavann/küpsetusplaat või rest   |
| Sai (kuklid)   |  | -               | 2                      | 180–220           | 30–50     | Rasvavann/küpsetusplaat või rest   |
| Sai  |  | Jah             | 1–3                    | 180–200           | 30–60     | 3. tasand: küpsetusplaat või ahjuplaat restil<br>1. tasand: rasvavann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil |
| Sügavkülmutatud pitsa  |  | Jah             | 2                      | 250               | 10–15     | Rasvavann/küpsetusplaat või rest   |
|  |  | Jah             | 1–3                    | 250               | 10–20     | 3. tasand: ahjuplaat restil<br>1. tasand: rasvavann/küpsetusplaat  |
| Soolased pirukad (juurviljapirukas, juustu-peekonitäidisega pirukas) |  | Jah             | 2                      | 180–200           | 35–45     | Koogivorm restil   |
|  |  | Jah             | 2–3                    | 180–190           | 45–60     | 3. tasand: koogivorm restil<br>2. tasand: koogivorm restil   |






|   |   |     |       |                              |         |  |
|---|---|-----|-------|------------------------------|---------|--|
| <b>Tuuletaskud/<br/>lehttainasuu-<br/>pisted</b>                                  |    | Jah | 2     | 190–200                      | 20–30   | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|   |    | Jah | 1–3   | 180–190                      | 20–40   | 3. tasand: ahjuplaat restil<br>1. tasand: rasvavann/<br>küpsetusplaat                  |
| <b>Lasanje /<br/>lahtised<br/>pirukad</b>   |    | -   | 2     | 190–200                      | 40–65   | Rasvavann või ahjuplaat restil   |
| <b>Küpsetatud<br/>makaro-<br/>niroad / täide-<br/>tud makaro-<br/>nitorud</b>     |    | -   | 2     | 190–200                      | 25–45   | Rasvavann või ahjuplaat restil   |
| <b>Lambaliha/<br/>vasikaliha/<br/>veiseliha/<br/>sealiha 1 kg</b>                 |    | -   | 2     | 190–200                      | 70–100  | Rasvavann või ahjuplaat restil   |
| <b>Talle koot /<br/>jalg</b>  |    | -   | 2     | 200–230                      | 60–90   | Rasvavann või ahjuplaat restil<br>(vajadusel pöörake liha<br>2/3 küpsetusaja möödudes) |
| <b>Kana/küülik/<br/>part 1 kg</b>   |    | -   | 2     | 210–230                      | 50–100  | Rasvavann või ahjuplaat restil   |
| <b>Kalkun/hani<br/>3 kg</b>   |   | -   | 1 / 2 | 170–200                      | 90–150  | Rasvavann või ahjuplaat restil   |
| <b>Seapraad<br/>kamaraga<br/>2 kg</b>   |  | -   | 2     | 170                          | 140–180 | 2. tasand: rasvavann   |
| <b>Küpsetatud<br/>kala / kala<br/>küpsetuspabe-<br/>ris (filee, terve)</b>        |  | Jah | 2     | 180–200                      | 40–60   | Rasvavann või ahjuplaat restil   |
| <b>Täidetud<br/>köögiviljad<br/>(tomatid,<br/>suvikõrvitsad,<br/>baklažaanid)</b> |  | Jah | 2     | 170–190                      | 30–60   | Ahjuplaat restil   |
| <b>Röstleib ja<br/>-sai</b>   |  | -   | 4     | 3 (kõrge)                    | 2–5     | Rest   |
| <b>Kalafileed/<br/>lõigud</b>   |  | -   | 4     | 2<br>(keskmise)              | 20–35   | 4. tasand: rest (pöörake toitu<br>poole küpsetusaja möödudes)                          |
|   |   |     |       |                              |         | 3. tasand: veega rasvavann   |
| <b>Vorstid/<br/>kebab/ribi/<br/>kotletid</b>                                      |  | -   | 4     | 2–3<br>(keskmise<br>– kõrge) | 15–40   | 4. tasand: rest (pöörake toitu<br>poole küpsetusaja möödudes)                          |
|   |   |     |       |                              |         | 3. tasand: veega rasvavann   |
| <b>Praekana<br/>1–1,3 kg</b>  |  | -   | 2     | 2<br>(keskmise)              | 50–65   | 2. tasand: rest (pöörake toitu<br>2/3 küpsetusaja möödudes)                            |
|   |   |     |       |                              |         | 1. tasand: veega rasvavann   |
| <b>Praekana<br/>1–1,3 kg</b>  |  | -   | 2     | 3 (kõrge)                    | 60–80   | 2. tasand: pöörleva praevarda<br>pesa (kui olemas)                                     |
|   |   |     |       |                              |         | 1. tasand: veega rasvavann   |

|   |  |     |           |              |         |  |
|---|--|-----|-----------|--------------|---------|--|
| <b>Pooltoores rostbiif 1 kg</b>   |  | -   | 2         | 2 (keskmine) | 35–50   | Ahjuplaat restil (vajadusel pöörake toitu 2/3 küpsetusaja möödudes)        |
| <b>Ahjukartulid</b>   |  | -   | 2         | 2 (keskmine) | 35–50   | Rasvavann/küpsetusplaat (vajadusel pöörake toitu 2/3 küpsetusaja möödudes) |
| <b>Köögiviljagrataän</b>  |  | -   | 2         | 3 (kõrge)    | 10–15   | Ahjuplaat restil   |
| <b>Lasanje ja liha</b>  |  | Jah | 1–3       | 200          | 50–100* | 3. tasand: ahjuplaat restil  |
|   |  |     |           |              |         | 1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil                                  |
| <b>Liha ja kartulid</b>   |  | Jah | 1–3       | 200          | 45–100* | 3. tasand: ahjuplaat restil  |
|   |  |     |           |              |         | 1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil                                  |
| <b>Kala ja köögiviljad</b>  |  | Jah | 1–3       | 180          | 30–50*  | 3. tasand: ahjuplaat restil  |
|   |  |     |           |              |         | 1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil                                  |
| <b>Terve söögikord: lasanje (4. tasand), liha (2. tasand), kook (1. tasand)</b> |  | Jah | 1 - 2 - 4 | 190          | 40–120* | 4. tasand: ahjuplaat restil  |
|   |  |     |           |              |         | 2. tasand: küpsetusplaat   |
|   |  |     |           |              |         | 1. tasand: Rasvavann/küpsetusplaat või koogivorm restil                    |
| <b>Täidetud ahjuliha</b>  |  | -   | 3         | 200          | 80–120* | Rasvavann või ahjuplaat restil   |
| <b>Lihalõigud (küülik, kana, lammas)</b>  |  | -   | 3         | 200          | 50–100* | Rasvavann või ahjuplaat restil   |


\* Valmistamisaeg on ligikaudne. Toidu võib vastavalt isiklikele maitse-eelistustele ahjust välja võtta varem või hiljem.

| <b>Lihatermomeetriga* retseptid</b> |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Lihalõigud</b>                   | <b>Liha lõplik sisetemperatuur (°C)</b> |
| Veisepraad pooltoores               | 48                                      |
| Veisepraad keskmiselt küps          | 60                                      |
| Veisepraad, küps                    | 68                                      |
| Kalkunipraad                        | 75                                      |
| Kanapraad                           | 83                                      |
| Seapraad                            | 75                                      |
| Vasikapraad                         | 68                                      |

\* Ainult mõnel mudelil

| <b>JÄRELEPROOVITUD RETSEPTID<br/>(VASTAVALT STANDARDILE IEC 60350-1:2011-12)</b> |  |                             |                                   |                               |                      |  |
|--|--|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|----------------------|--|
| <b>Retsept</b>   | <b>Funkt-<br/>sioon</b>  | <b>Eelkuu-<br/>mutamine</b> | <b>Tasand (alt<br/>ülespoole)</b> | <b>Tempera-<br/>tuur (°C)</b> | <b>Aeg<br/>(min)</b> | <b>Tarvikud* ja märkused</b>                                       |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>   |  |                             |                                   |                               |                      |  |
| Võiküpsised  |  **   | -                           | 3                                 | 150                           | 30–40                | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |       | Jah                         | 3                                 | 150                           | 20–30                | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |       | Jah                         | 1–3                               | 150                           | 30–45                | 3. tasand: küpsetusplaat<br>1. tasand: rasvavann/<br>küpsetusplaat |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>   |  |                             |                                   |                               |                      |  |
| Väikesed<br>koogid   |  **   | -                           | 3                                 | 170                           | 20–30                | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |       | Jah                         | 3                                 | 160                           | 20–30                | Rasvavann/küpsetusplaat  |
|  |       | Jah                         | 1–3                               | 160                           | 25–35                | 3. tasand: küpsetusplaat<br>1. tasand: rasvavann/<br>küpsetusplaat |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>   |  |                             |                                   |                               |                      |  |
| Rasvata<br>biskviitkook  |  **   | -                           | 2                                 | 170                           | 30–40                | Koogivorm restil   |
|  |       | Jah                         | 2                                 | 160                           | 25–35                | Koogivorm restil   |
|  |     | Jah                         | 1–3                               | 160                           | 35–45                | 3. tasand: koogivorm restil<br>1. tasand: koogivorm restil         |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>   |  |                             |                                   |                               |                      |  |
| 2 õunapirukas<br>(Apple pie)   |  ** | -                           | 2                                 | 185                           | 60–80                | Koogivorm restil   |
|  |     | Jah                         | 2                                 | 175                           | 60–80                | Koogivorm restil   |
|  |     | Jah                         | 1–3                               | 175                           | 70–90                | 3. tasand: koogivorm restil<br>1. tasand: koogivorm restil         |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>   |  |                             |                                   |                               |                      |  |
| Röstleib ja -sai   |     | -                           | 4                                 | 3 (kõrge)                     | 3–5                  | Rest   |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>   |  |                             |                                   |                               |                      |  |
| Kotletid   |     | -                           | 4                                 | 3 (kõrge)                     | 20–30                | 4. tasand: rest (pöörake toitu<br>poole küpsetusaja<br>möödudes)   |
|  |  |                             |                                   |                               |                      | 3. tasand: veega rasvavann   |

\* Kui tarvikud ei ole kaasas, saab need osta teenindusest.

\*\* 6<sup>th</sup> Sense KÜPSETISED  funktsioon kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekehi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

**Tabelis olevad andmed on saadud ilma siine kasutamata. Tehke katsed ilma nendeta.**

**Tühja ahju eelkuumutus (vastavalt standardile IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): katsetage funktsioone TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE  , ÕHU SUNDRINGLUS  , KIIRE EELKUUMUTUS  .**

**Energiatõhususe klass (vastavalt standardile EN 60350-1:2013-07): kasutage katsetamiseks ettenähtud tabelit.**

## SOOVITUSLIK KASUTUSVIIS JA NÄPUNÄITED

### Kuidas küpsetustabelit lugeda

Tabelis on näidatud, milline funktsioon mingi roa küpsetamiseks ühel või mitmel ahjutasandil kõige paremini sobib. Küpsetusaeg algab hetkest, mil toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on soovituslikud ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast ahjunõust (tarvikust). Kasutage algatuseks kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

### Eri toitude üheaegne küpsetamine

Kasutades funktsiooni ÖHU SUNDRINGLUS, saate eri tasanditel korraga küpsetada eri toite, mis vajavad küpsemiseks sama temperatuuri (nt kala ja köögiviljad). Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

### Magustoidud

- Kasutage õrnade magustoitade küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil. Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.
- Kui soovite kontrollida, kas kook on küps, torgake koogi keskele puust hambaork. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.
- Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebahülaselt.
- Kui kook vajub küpsetamise ajal kokku, küpsetage järgmine kord madalamal temperatuuril, vähendage veidi vedeliku hulka ja segage tainast õrnemini.
- Niiske sisuga kookide puhul (juustukook või puuviljapirukas) kasutage KONVEKTSIOONKÜPSETUSE funktsiooni. Kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist saia- või küpsisepuru.

### Liha

- Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Kootide küpsetamisel on hea panni põhja lihaleent panna ja sellega liha küpsemise ajal maitse tugevdamiseks kasta. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.
- Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega.

Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

### Pöörlev praevarras (mitte kõikidel mudelitel)

Kasutage seda tarvikut suuremate lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks. Ajage liha vardasse ning siduge see vajadusel kinni (nt kanaprae puhul). Kontrollige, kas liha püsib korralikult varda küljes kinni ning kinnitage varras ahjuseinas olevasse pessa ja toetage selle teine ots esiküljel asuvale toele.

Suitsemise vältimiseks ja lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna esimesele ahjutasandile poole liitri veega täidetud rasvavann. Vardal on plastkäepide, mis tuleb enne küpsetamist eemaldada. Pärast küpsetamist kasutage seda toidu väljavõtmiseks ahjust, et hoiduda põletustest.

### Pitsa

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui 2/3 küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarellaga.

### Taina kergitamise funktsioon

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. 1 kg pitsataina kerkimisaeg on umbes 1 tund.

## PUHASTAMINE

**HOIATUS!**

- Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid!
- Puhastage ahju ainult siis, kui see on piisavalt jahe, et käega puudutada!
- Võtke pistik seinakontaktist välja!

**Ahju välispinnad**

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage vette natuke pesuvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid! Kui mõni selline aine kogemata seadmega kokku puutub, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

**Ahju sisemus**

- Laske ahjul pärast iga kasutamist jahtuda. Puhastage seda siis, kui ahi on veel soe – nii saate eemaldada kogunenud mustuse ja toidujäägid (nt suure suhkruisaldusega toidud).
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid!
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada (vt jaotist HOOLDUS).
- Ülemist grilli küttekeha (vaadake osa HOOLDUS) on võimalik alla keerata (ainult mõnel mudelil) ahju lae puhastamiseks.

**MÄRKUS:** Pikemaajalisel kõrge vedeliksisaldusega toitute (nt pitsa, juurviljade jne) küpsetamisel võib ukse sisse ja tihendi ümber vett kondenseeruda. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see lapi või käsna. Ärge kasutage abrasiivset käsna, kaabitsat või terasnuustikut! Ajapikku lõhuvad need emailpinna ja ahju ukseklaasi.

**Tarvikud**

- Leotage tarvikuid pesuvees kohe pärast kasutamist (hoides neid pajalappidega), kui need veel kuumad on.
- Toidujääke saab kergesti eemaldada harja või käsna.

**Tagaseina ja katalüütiliste külgpaneelide puhastamine (olenevalt mudelist)**

- Kuumutage tühja ahju ventilaatoriga sundventilatsioonirežiimis umbes ühe tunni jooksul 200 °C juures.
- Laske seadmel maha jahtuda, enne kui hakkate käsna toidujääke eemaldama.

Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda!

**Puhastustsükkel – pürolüüsi funktsioon****HOIATUS!**

- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal!
- Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal!
- Hoidke loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda ahjust eemal!

See funktsioon põletab temperatuuril 500 °C ahju toiduvalmistamisel sattunud pritsmed ja jäänused. Kõrgel temperatuuril saab jäänustest kerge tuhk, mille saab pärast ahju jahtumist hõlpsasti niiske lapiga ära pühkida. Ärge kasutage pürolüüsifunktsiooni pärast iga ahju kasutamiskorda, vaid ainult siis, kui ahi on väga must või tekitab eelsoojenduse või küpsetuse ajal suitsu või vingu.

- Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid või elektrilised pliidiplaadid on isepuhastusrežiimi (pürolüüsi) ajal välja lülitatud!
- Eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni käivitamist kõik tarvikud (ka külgvõred).
- Ahjuukse paremaks puhastamiseks eemaldage suurem mustus enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist niiske käsna.

Seadmel on 2 pürolüüsifunktsiooni.

1. Energiat säästev tsükkel (PYRO EXPRESS/ECO): tarvitab tavalise tsükli võrreldes umbes 25% vähem energiat. Kasutage seda korrapäraste ajavahemike järel (pärast 2 või 3 järjestikust lihakupsetamist).
  2. Standardtsükkel (PYRO): sobiv väga määrdunud ahju puhastamiseks.
- Igal juhul kuvatakse pärast kindlat kasutuskordade arvu ja olenevalt ahju mustusest ahju näidikul teade, mis soovitab kasutada isepuhastustsükli.

**MÄRKUS:** Pürolüüsi ajal ei saa ahju ust avada. See jääb lukustatuks seni, kuni temperatuur ahjus on langenud ohutule tasemele.

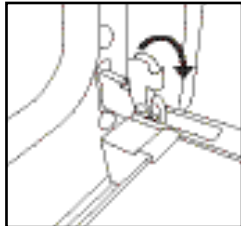
## HOOLDAMINE

**HOIATUS!**

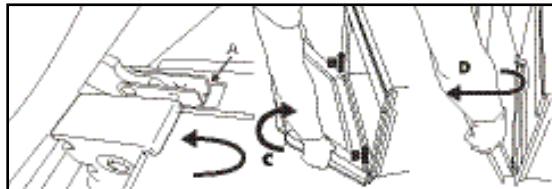
- **Kandke kaitsekindaid!**
- **Veenduge enne järgnevaid toiminguid, et ahi on jahtunud!**
- **Võtke pistik seinakontaktist välja!**

## AHJU UKSE EEMALDAMINE

1. Tehke uks pärani lahti.
2. Tõstke kinnitid üles ja lükake neid nii kaugemale kui need lähevad (joonis 1).
3. Sulgege uks nii palju kui võimalik (A), tõstke seda üles (B) ja keerake (C), kuni uks vabaneb (D) (joonis 2).



Joonis 1



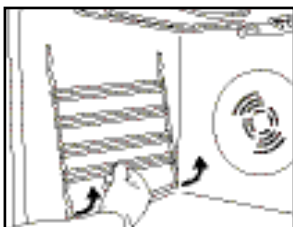
Joonis 2

**Ukse paigaldamine**

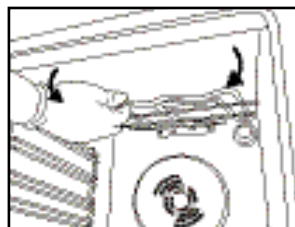
1. Asetage hinged oma kohtadele.
2. Tehke uks pärani lahti.
3. Lükake kaks fiksaatorit alla.
4. Sulgege uks.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE  
(OLENEVALT MUDELIST)

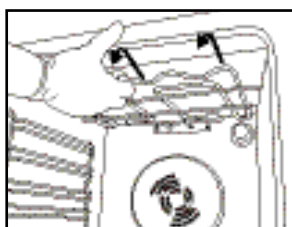
1. Eemaldage küljevõred (joonis 3).
2. Tõmmake elementi veidi välja (joonis 4) ja keerake see alla (joonis 5).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgmistele tugelele toetuma.



Joonis 3



Joonis 4

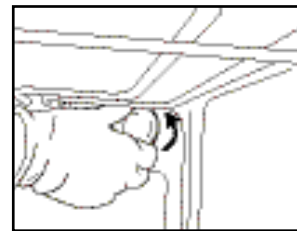


Joonis 5

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Tagumise lambipirni vahetamine

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Kruvige lambipirni kate (joonis 6) ära, vahetage lambipirn (vaadake märkust pirni tüübi kohta) ja kruvige lambipirni kate tagasi oma kohale.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.



Joonis 6

**MÄRKUS**

- *Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V tüüp E-14, T300°C või halogeenlampe 20–40 W / 230 V tüüp G9, T300°C.*
- *Seadmes kasutatavad lambipirnid on loodud spetsiaalselt elektriseadmetele ega sobi majapidamises tubade valgustamiseks (Komisjoni määrus (EÜ) nr 244/2009).*
- *Pirnid on saadaval teeninduskeskuses.*

**TÄHTIS!**

- Halogeenlampide korral ärge puutuge neid palja käega, sest sõrmjäljed võivad lampi pöördumatult kahjustada!
- Ärge kasutage ahju enne lambikatte tagasipanemist.

## RIKKEOTSING

## Ahi ei tööta

- Kontrollige voolu olemasolu ja veenduge, et ahi on ühendatud vooluvõrku.
- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

## Elektrooniline programmeerija ei tööta

- Kui ekraanile on kuvatud täht F ja selle järel number, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.
- Öelge edasi ka number, mis järgneb tähele F.

## Uks ei avane

- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

**Tähtis! Ahju uks ei avane pyro isepuhastuse ajal (kui ahjul on see funktsioon olemas).**

**Oodake, kuni see avaneb automaatselt (vaadake teemat „Pürolüüsiga puhastussükkel“).**

## MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

## Enne teenindusse helistamist

1. Vaadake, kas suudate probleemi ise rikkeotsingu juhiste näpunäiteid järgides lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

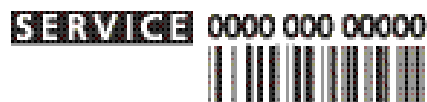
**Kui viga jääb püsima, võtke ühendust lähima remonditeenindusega.**

Alati täpsustage:

- tõrke lühike kirjeldus;
- ahju tüüp ja täpne mudel;

- teenindusnumber (andmeplaadil pärast sõna Service), mis on ahju sees paremas servas (nähtav, kui uks on avatud). Teenindusnumber on kirjas ka garantiibrošüüris;
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

*MÄRKUS: Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud teenindusse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).*



## MAJAPIDAMISSEADMETE JÄÄTMEKÄITLUS

- See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Vabanege seadmest vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Lõigake enne äraviskamist ära toitekaabel, et seadet ei saaks elektrivõrku ühendada.
- Majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet oma kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite.