

**Hisense**

life reimagined

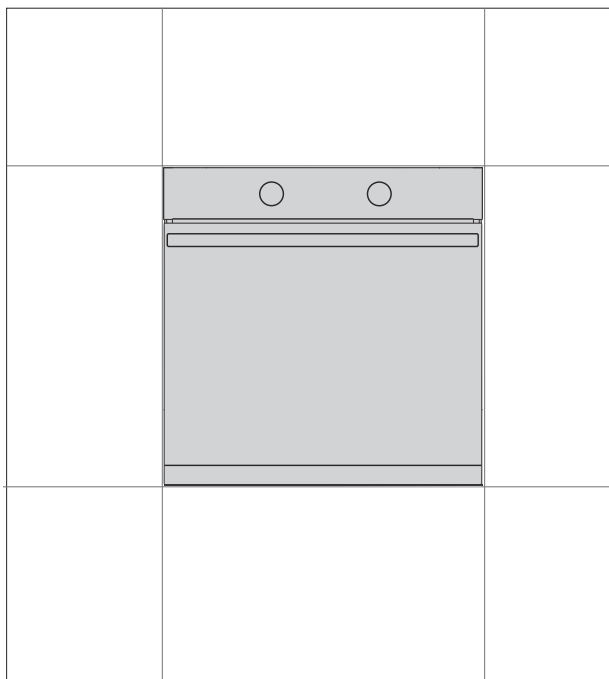
ET

EE

# INTEGREERITUD AHJU

## KASUTUSJUHEND

### BSA65226AB



Me täname Teid usalduse eest meie seadme soetamisel.

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

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

Paigaldamise ja ühendamise juhised on eraldi lehel.

Järgmiseid sümboleid kasutatakse kogu juhendis ja nendel on järgnev tähendus:



**TEAVE!**

Informatsioon, soovitus, nipp või nõuanne



**HOIATUS!**

Hoiatus – üldine oht



On tähtis, et te kasutusjuhendi hoolikalt läbi loeksite.

# Sisukord

<b>Ohutusnõuded</b> .....	<b>4</b>
<b>Muud tähtsad ohutushoiatused</b> .....	<b>6</b>
<b>Integreeritud ahi</b> .....	<b>7</b>
Kodumasina kirjeldus .....	7
Seadme varustus .....	8
<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>12</b>
Enne esmakordset kasutamist .....	12
Esmakordne sisselülitamine .....	12
Seadistuste valimine .....	13
Toiduvalmistamise protsessi käivitamine .....	18
Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine .....	18
<b>Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks</b> .....	<b>20</b>
<b>Toiduvalmistamise tabel</b> .....	<b>21</b>
<b>Toiduvalmistamine temperatuurianduriga</b> .....	<b>26</b>
Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste .....	27
<b>Hooldus ja puhastamine</b> .....	<b>28</b>
Steam Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks .....	29
Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine .....	30
Ahju ukse ja klaasipaneelide eemaldamine ja asendamine .....	31
Lambi vahetamine .....	32
<b>Rikkeotsingu ja tõrgete tabel</b> .....	<b>33</b>
Erihoiatused ja veateated .....	33
<b>UTILISEERIMINE</b> .....	<b>34</b>

# Ohutusnõuded



## **Lugege juhendid tähelepanelikult läbi ja säilitage hilisemaks kasutamiseks.**

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

Katkestamise meetod tuleb fikseeritud juhtmetele inkorporeerida juhtmeskeemi järgi.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha ülekuumenemise vältimiseks.

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

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Olge ettevaatlik, et vältida ahju sees olevate kütteelementide puudutamist.

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

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

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

Seade pole ettenähtud töötama väliste taimerite või spetsiaalsete juhtsüsteemide järgi.

Kasutage ainult selles ahjus kasutamiseks soovitatavat temperatuuriandurit.

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

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

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

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

# Muud tähtsad ohutushoiatused

Seade on ette nähtud kodumajapidamises kasutamiseks. Ärge kasutage seadet muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks või lemmikloomade või muude loomade, paberi, kangaste, ürtide 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.

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 selle seadme lähedal olevate muude seadmete toitejuhtmed takerduvad ahju ukseesse, võivad need viga saada, mis omakorda võib tekitada lühise. Seetõttu veenduge, et muude seadmete toitejuhtmed oleksid alati ohutus kauguses.

Ahju uks muutub töötamise ajal väga kuumaks. Täiendavaks kaitseks on sellele paigaldatud kolmas klaas, mis vähendab välispinna temperatuuri (ainult mõnedel mudelitel).

Kontrollige, et ventilatsiooniavad poleks blokeeritud ega ummistunud.

Ärge voorderdage ahjuõõnt alumiiniumfooliumiga ega hoidke ahju põhjas küpsetusplaate ega muid kööginõusid. See takistab ja vähendab ahjus õhuringlust, aeglustab küpsemist ja hävitab emailikihi.

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

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

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

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

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

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

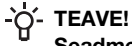


## **HOIATUS!**

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

# Integreeritud ahi

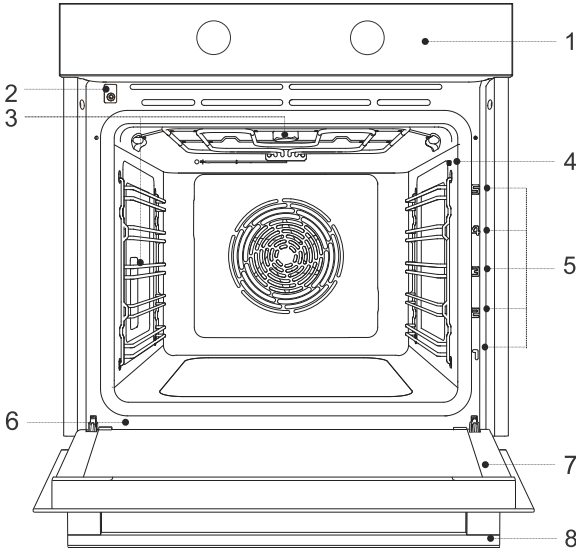
## Kodumasina kirjeldus



**TEAVE!**

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

Teie seadme põhivarustusse kuuluvad juhtkaablid, madal küpsetusplaat ja rest.



1 Juhtseade

2 Ukse lüüti

3 Valgustus

4 Temperatuurianduri pesa

5 Juhised – küpsetustasandid

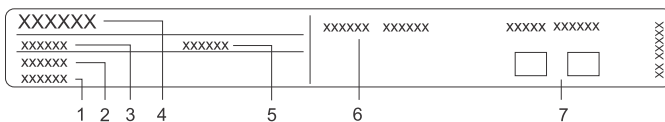
6 Andmesilt

7 Ahju uks

8 Ukse käepide

### Andmesilt – tooteteave

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



1 Seerianumber

2 Kood/ID

3 Tüüp

4 Kaubamärk

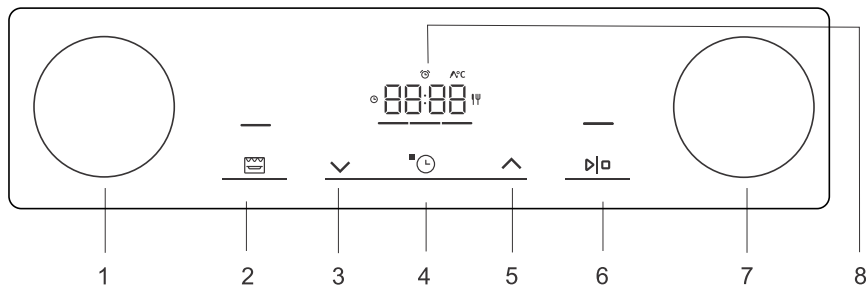
5 Mudel

6 Tehniline teave

7 Vastavusmärked/-sümbolid

## Juhtseade

(vastavalt mudelile)



1. Küpsetusviisi valiku nupp
2. Gratineerimise nupp (gratään)
3. Väärtuse vähendamise nupp
4. Taimeri funktsiooni ja seadete nupp
5. Väärtuse suurendamise nupp
6. Käivitus- / peatamisnupp programmi käivitamiseks või peatamiseks
7. Temperatuuriseadete nupp
8. Kuvaseade



### TEAVE!

Nupu reageerimisvõime suurendamiseks puudutage seda suurema sõrmepeinnaga. Iga kord, kui vajutate klahvi, kinnitab seda lühike helisignaal.

## Lükkamis-tõmbamisnupud

(vastavalt mudelile)

Vajutage kergelt nupule, kuni see välja hüppab, seejärel keerake seda.



### HOIATUS!

Peale igat kasutuskorda keerake nupp tagasi „väljas“ asendisse ja lükake sisse tagasi. Uputatavaid nuppe saab sisse tagasi lükata vaid „väljas“ asendis.

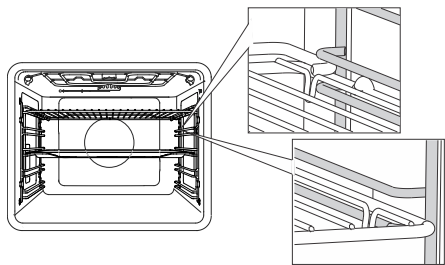
## Seadme varustus

### Juhikud

- Juhikud võimaldavad toitu valmistada või küpsetada resti viiel kõrgusel.
- Juhikute kõrgusastmeid, kuhu resti saab sisestada, loetakse alt üles.
- Juhikute tasemed 4 ja 5 on ette nähtud grillimiseks/röstimiseks.
- Seadme sisestamisel peaks see õigesti pöörlema.
- Lükake seade alati seadmesse lõpuni.

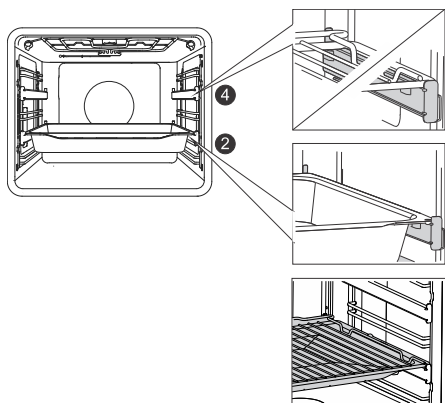


## Traatjuhikud



Juhtkaablite puhul sisestage alati traat-/võrerest ja küpsetusplaadid iga juhiku taseme ülemise ja alumise osa vahele.

## Fikseeritud väljatõmmatavad juhikud

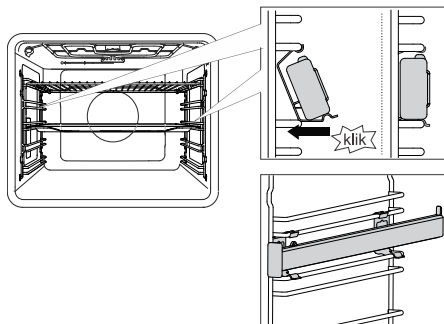


Tasemele 2 ja 4 võib paigaldada väljatõmmatavad juhikud.

Fikseeritud väljatõmmatavate juhikute korral pange rest või küpsetusplaat juhikule. Võite asetada traatresti otse küpsetusplaadile (madal või sügav universaalne küpsetusplaat) ja panna mõlemad samale juhikule; sellisel juhul toimib küpsetusplaat tilgaalusena.

## Klõpsatavad väljatõmmatavad juhikud

(vastavalt mudelile)



Klõpsuga väljatõmmatava juhiku saab sisestada mistahes ruumi kahe juhtmejuhiku vahele. Asetage juhik sümmeetriliselt ahjuõõne vasakul ja paremal küljel olevatele juhtmejuhikutele. Esmalt ühendage juhiku ülemine klamber juhtmejuhiku juhtme alla. Seejärel vajutage alumine klamber õigesse asendisse kuni kuulete KLÕPSU.

**MÄRKUS.** Juhikuid saab kinnitada mis tahes kõrgusele juhikute kahe taseme vahel.

### **TEAVE!**

Klõpsatavat väljatõmmatavat juhikut ei saa paigaldada fikseeritud kahe tasemega osalisele pikendusele. Neid saab siiski paigaldada ühe tasemega osaliselt pikendatavatele juhikutele tasemetel 3–4 ja 4–5.

Veenduge, et väljatõmmatav juhik pöörleks õigesti ja pikeneks väljapoole, st ahjust välja.

## Ahju ukse lüliti

(vastavalt mudelile)

Kui ahju uks avatakse ahju töötamise ajal, lülitab lüliti ahjuõõnes küttekeha ja ventilaatori välja. Kui uks on suletud, lülitab lüliti seadme uuesti sisse.

## Jahutusventilaator

Seade on varustatud jahutusventilaatoriga, mis jahutab korpust, ust ja seadme juhtseadet. Pärast ahju väljalülitamist töötab jahutusventilaator ahju jahutamiseks veel lühikese aja.

## Ahju seadmed ja tarvikud

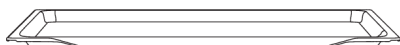


### **TRAA REST** kasutatakse

grillimiseks/rõstimiseks või küpsetatava toidu panni, küpsetusplaadi või küpsetusnõu toena.

### **TEAVE!**

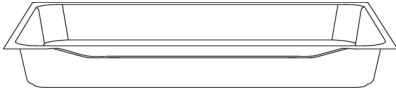
Resti võrgul on turvariiv. Seetõttu tuleb ahjust välja tõmmates võrrestist eestpoolt natuke üles tõsta.



**MADAL KÜPSETUSPLAAT** kasutatakse lamedate ja väikeste tainast toodete valmistamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**HOIATUS!**

Madal küpsetusplaat võib ahjus soojenedes deformeeruda. Kui see maha jahtub, võtab see algkuju tagasi. Selline deformeerumine ei mõjuta selle funktsionaalsust.

**UNIVERSAALNE KÜPSETUSPLAAT**

kasutatakse köögiviljade röstimiseks ja mahlakate tainastoodete küpsetamiseks. Seda saab kasutada ka tilgaalusena.

**TEAVE!**

Ärge kunagi sisestage universaalset sügavat küpsetusplaati küpsetamise ajaks esimesse juhikusse.



Temperatuuri **ANDUR** (BAKESENSOR).

**HOIATUS!**

Seade ja mõned juurdepääsetavad osad kipuvad toiduvalmistamise ajal kuumaks minema.

# Seadme kasutamine

## Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage ahjust tarvikud ja kõik pakendid (papp, vahtpolüstürool).
- Pühkige ahju tarvikud ja sisustus niiske lapiga üle. Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi lappe või puhastusvahendeid.
- Kuumutage tühja ahju umbes ühe tunni jooksul, nii et ülemine ja alumine küttesüsteem on temperatuuril 250 °C. Tunnete iseloomulikku uue ahju lõhna; seega õhutage selle protsessi ajal ruumi põhjalikult.

## Esmakordne sisselülitamine

Pärast seadme ühendamist elektrivõrguga või pärast pikemat voolukatkestust kuvatakse ekraanil 12:00.

Kõigepealt valige ja kinnitage põhiseaded.

### TEAVE!

Nende muutmiseks puudutage nuppu  $\vee$  või  $\wedge$ . Kinnitage soovitud seadistus, vajutades mitme aja  $\text{⌚}$  või  $\text{▷|◻}$ . Järgmist seadistust saab kohandada, kui olete eelmise seadistuse määranud ja kinnitanud.



### 1. KELLASEADE

Määrake kell/kellaaeg. Kõigepealt määrake ja kinnitage minutid, seejärel määrake ja kinnitage tunnid. Kui vajutate ja hoiate all väärtuse reguleerimise nuppu, hakkab muudetav väärtus kiiremini muutuma.

### TEAVE!

Kella hilisemaks seadistamiseks või reguleerimiseks vaadake peatükki Lisafunktsioonid.



### 2. EKRAANI HÄMARDI

Valguse keskmine intensiivsus on vaikesäte. Märk **brh** ja ekraani valguse intensiivsuse hetkel määratud väärtus kuvatakse ekraanil. Valgustugevuse suurendamiseks või vähendamiseks kasutage väärtuse seadeklahve.



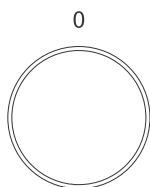
### 3. HELISIGNAALI TUGEVUS

Keskmine helitugevus on vaikesäte. Märk **Vol** ja helisignaali helitugevuse hetkel määratud väärtus kuvatakse ekraanil. Helisignaali helitugevuse suurendamiseks või väljalülitamiseks kasutage väärtuse seadeklahvi.

Kui valitud sätted on kinnitatud, kuvatakse ekraanil kell (kui operatsioonisüsteemi valikunupp on asendis 0).

# Seadistuste valimine

## TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALIK



TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI valimiseks pöörake VALITSAT (vasakule ja paremale) (vt programmide tabelit).



### TEAVE!

Seadeid saab muuta ka töötamise ajal.











### TEAVE!

Seadme funktsioonid ja varustus sõltuvad mudelist.

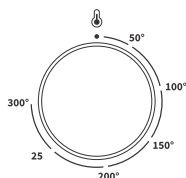
Sümbol	Kasutamine
	<b>AHJU KIIRE EELSOOJENDUS</b> Seadistatud temperatuuri võimalikult lühikese aja jooksul saavutamiseks. Kui ahi on soojenenu soovitud temperatuurini, on soojendamise protsess lõpule viidud. Sellele järgneb süsteemi seadistus, mida soovite toidu valmistamiseks kasutada. See funktsioon ei sobi toidu valmistamiseks.
	<b>ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA KOOS VENTILAATORIGA<sup>1)</sup></b> Toidu ühtlaseks küpsemiseks ühel restil ja sufleede valmistamiseks.
	<b>SUUR VENTILAATORIGA GRILL<sup>1)</sup></b> Kodulindude ja suuremate lihalõikude röstimiseks röstri all.
	<b>INTENSIIVNE KÜPSETAMINE (ÕHUFRIITIMINE)<sup>1) 2)</sup></b> Selle toiduvalmistamismeetodi tulemusel saadakse krõbe koorik ilma rasva lisamata. See on tervislik kiirtoidu praadimise versioon, mille puhul on küpsetatud toidus vähem kaloreid. Sobib väiksemate lihalõikude, kala, köögiviljade ja külmutatud valmistoodete (friikartulid, kanaganagitsad) praadimiseks. Tänu auru sissepritsele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.
	<b>KUUM ÕHK<sup>1) 2)</sup></b> Kuum õhk võimaldab kuuma õhu paremat voolamist toidu ümber. Nii kuivatab see pinna ja tekitab paksema kooriku. Kasutage seda süsteemi liha, saiakeste ja köögiviljade küpsetamiseks ning toiduainete kuivatamiseks ühel või mitmel riulil korraga. Tänu auru sissepritsele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.
	<b>ÜLEMINE JA ALUMINE KÜTTEKEHA<sup>1) 2)</sup></b> Kasutage seda süsteemi tavapäraseks küpsetamiseks ühel restil, sufleede valmistamiseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks (aeglane küpsetamine). Tänu auru sissepritsele saavutatakse pinna parem pruunistumine ja toidu krõmpsuvus.

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Sümbol	Kasutamine
	<b>SUUR GRILL<sup>1)</sup></b> Selle süsteemi abil saate grillida suures koguses selliseid lamedaid toite nagu röstsai, võileivad, grillvorstid, kala, vardas toit jms, samuti gratineerimiseks ja kooriku pruunistamiseks. Ahjuõõne ülemises osas olevad küttekehad soojendavad kogu pinda ühtlaselt. Maksimaalne lubatud temperatuur on 240 °C.
	<b>AEGLANE KÜPSETAMINE<sup>3)</sup></b> Liha, kala ja saiakeste õrnaks, aeglaseks ja ühtlaseks küpsetamiseks ühel restil. See küpsetusmeetod jätab lihase suurema veesisalduse, muutes selle mahlasemaks ja pehmemaks, samal ajal kui saiakesed pruunistuvad/küpsevad ühtlaselt. Seda süsteemi kasutatakse temperatuurivahemikus 140 °C kuni 220 °C.
	<b>PITSASÜSTEEM<sup>1)</sup></b> See süsteem on optimaalne suurema veesisaldusega pitsade ja saiakeste küpsetamiseks. Kasutage seda ühel restil küpsetamiseks, kui soovite, et toit valmiks kiiremini ja oleks krõmpsuvam.
	<b>KÜLMUTATUD TOIDU KÜPSETAMINE<sup>1)</sup></b> See meetod võimaldab külmutatud toitu küpsetada lühema aja jooksul ilma eelsoojendamiseta. Optimaalne eelküpsutatud külmutatud toodete (pagaritooded, sarvesaiad, lasanje, friikartulid, kananagitsad), liha ja kõõvililjade küpsetamiseks.
	<b>SULATAMINE</b> Kasutage seda funktsiooni külmutatud toidu (koogid, kondiitritooded, sai, kuklid ja sügavkülmutatud puuviljad) kontrollitud sulatamiseks. Sulatamisprotsessi ajal pöörake toitu ümber, segage seda ja eraldage kõik kokkukülmunud tükid. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks soovitate liha ja muud õrna tekstuuriga toitu sulatada aeglaselt külmikus.
	<b>STEAM CLEAN</b> See programm hõlbustab plekkide eemaldamist ahjust.
	<b>AHJU VALGUSTUS:</b> Ahju tuli lülitatakse sisse, kui süsteem on valitud või kui nupp on pööratud valgustusasendisse.

- <sup>1)</sup> Nendes süsteemides on võimalik kasutada gratineerimise funktsiooni (vt jaotist „Küpsetusprotsessi alustamine“).
- <sup>2)</sup>  Nende süsteemidega saate küpsetusprotsessile lisada auru. Süsteemi valimisel töötab põhifunktsioon. Veega küpsetusplaadi kasutamisel muudetakse funktsioon küpsetamiseks koos auru lisamisega (vt peatükki Töö alustamine).
- <sup>3)</sup> Seda kasutatakse ka energiatõhususe klass EN 60350-1 standardi määramiseks.

## TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURI SEADISTAMINE



Keerake nuppu, et valida soovitud TEMPERATUUR.

## TAIMERI FUNKTSIOONID

Kõigepealt pöörake TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALITSAT; seejärel määrake TEMPERATUUR.



### Ajastatud toiduvalmistamine

Selles režiimis saate määrata ahju töötamise kestuse (küpsetusaeg).

Puudutage  klahvi. Sümbol  kuvatakse seadme ekraanil.

Puudutage  või  soovitud tööaja määramiseks.

Puudutage  klahvi seadete kinnitamiseks.

Ahju töö alustamiseks puudutage nuppu  klahvi.



### Viitstardi seadistamine



#### TEAVE!

Viitkäivitust ei saa grillile ja ventilatorisüsteemiga grillile seadistada.







Kasutage seda funktsiooni, kui soovite ahjus toitu valmistada teatava aja möödumisel. Asetage toit ahju, seejärel määrake süsteem ja temperatuur. Selle järel määrake programmi kestus ja aeg, millal soovite, et toit valmis oleks.

Näide:

Praegune kellaeg: keskpäev

Toiduvalmistamise aeg: 2 tundi

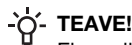
Toiduvalmistamise lõpp: 18.00

Puudutage mitme aja . Näidikul kuvatakse toiduvalmistamise pikkuse sümbol. Puudutage mitme aja  või  programmi (toiduvalmistamise) kestuse määramiseks  (antud juhul on see 2:00). Kinnitage seadistus, vajutades . Puudutage kaks korda mitme aja , et määrata aeg, mil soovite, et toit valmis oleks (antud juhul on see 18:00 või 6 p.m). Näidikul kuvatakse soovitud toiduvalmistamise lõpu aeg (18:00).

Puudutage mitme aja  seadete kinnitamiseks.

Puudutage  klahvi küpsetamise alustamiseks.

Sisselülitamist oodates on ahi osalises ooterežiimis. Näidik on hämardatud ning ventilatorisüsteem ja ahju valgustus on kogu aeg sisse lülitatud. Ahi lülitub valitud seadistustel automaatselt sisse (antud juhul 16:00 või 4 p.m). Ahi lülitub määratud ajal välja (antud juhul on see 18:00 või 6 p.m).



#### TEAVE!

Ekraanil vahelduvad toiduvalmistamise lõpuaeg ja kell.

Pärast määratud aja möödumist lõpetab ahi automaatselt töö. Kuvatakse vaheldumisi sümboleid „Lõpp“ ja 00:00 . Kõlab helisignaali, mille võite suvalist klahvi puudutades välja lülitada. Ühe minuti pärast lülitub helisignaali automaatselt välja.






#### **HOIATUS!**

**See funktsioon ei sobi toidu jaoks, mille valmistamiseks on vaja ahju eelnevalt soojendada.**

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




#### **Minutilugeja seadistamine**

Minutilugejat saab kasutada sõltumatult ahju tööst. Pikim võimalik seadistusaeg on 24 tundi. Viimase 10 minuti jooksul kuvatakse minutilugejat ühe sekundi kaupa. Puudutage  kaks korda (topeltpuudutus), kuni sümbol ilmub ekraanile. Puudutage  või  minutilugeja seadistamiseks.






#### **TEAVE!**

Kui viitkäivitus on määratud, saate minutilugeja seadistada, puudutades kolm korda mitme aja  .



#### **TEAVE!**

Taimerifunktsiooni seadistamisel saate väärtuse lähtestada, puudutades samaaegselt klahve  ja  . Kinnitage seadistus, vajutades  klahvi.




#### **TEAVE!**

Viimati kasutatud taimerifunktsioonide väärtused salvestatakse ja pakutakse eelseadistatud väärtustena välja järgmisel korral, kui taimerit kasutate. Need seadistused saab ka deaktiveerida (vt jaotist „Lisafunktsioonide valik“, adaptiivne funktsioon).

## **ÜLDSEADETE VALIK**

Pööra TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALITS asendisse „0“.


Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage  ja hoidke seda 3 sekundit all. **Sett** kuvatakse näidikul mõneks sekundiks. Seejärel kuvatakse lisafunktsioonide menüü.





## TEAVE!

Kasutage  $\vee$  või  $\wedge$  nuppe menüüs navigeerimiseks. Kinnitage seadistus, vajutades  $\triangleright$  või  $\ominus$  klahvi. Lisafunktsioonide menüüst väljumiseks puudutage  $\boxminus$  klahvi.



### 1. Kuvatakse kell

Kasutage nuppu  $\vee$  ja  $\wedge$  kella seadistamiseks. **CLoc** kuvatakse näidikul. Pärast kinnitamist saate valida 12tunnise ja 24tunnise näidiku vahel. Kinnitage seadistatud kell/kellaaeg. Kõigepealt määrake ja kinnitage minutid, seejärel määrake ja kinnitage tunnid.



### 2. Helisignaali helitugevus

Valige kolme helitugevuse taseme vahel. Valige **Vol** seadistus. Puudutage  $\vee$  või  $\wedge$  soovitud taseme valimiseks ja kinnitage. Helisignaale saab ka välja lülitada.



### 3. Näidiku valgustus

Valige kolme valgustugevuse taseme vahel. Valige seadistus **brh**. Puudutage mitme aja  $\vee$  või  $\wedge$  soovitud taseme valimiseks ja kinnitage. Valgustugevuse suurendamiseks või vähendamiseks kasutage väärtuse seadistamise nuppe.



### 4. Ekraan – öörežiim

See funktsioon hämardab ekraani automaatselt (lülitub ekraani kõrgelt valgustustasemelt madalaimale) öötundide ajaks (20:00–6:00). Valige **nGht** seadistus. Puudutage  $\vee$  või  $\wedge$  klahvi, et valida soovitud õine ekraanivalgustus ja kinnitage.



### 5. Ootel

See funktsioon lülitab kella näidiku automaatselt sisse või välja. Valige seadistus **hi dE**. Puudutage mitme aja  $\vee$  või  $\wedge$ , et valida sees (on) või väljas (off), ja kinnitage.



### 6. Adaptiivne funktsioon

See funktsioon võimaldab reguleerida määratud küpsetusaega. Funktsioon on tehase vaikeseadena deaktiveeritud, kuid seda saab ka aktiveerida. Kui funktsioon on aktiveeritud, kuvatakse küpsetusprogrammi viimased seadistused. Kasutatakse viimase toiduvalmistamisseansi väärtusi. **AdPt** kuvatakse seadme ekraanil. Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage  $\vee$  või  $\wedge$  klahvi, et valida väljas. Funktsiooni taasaktiveerimiseks järgige sama protseduuri. Valige sees seadme ekraanil.



### 7. Tehaseseaded

See funktsioon võimaldab seadme tehaseseadetele lähtestada. **FAct** kuvatakse näidikul. Puudutage mitme aja  $\vee$  või  $\wedge$ , et valida rES tehaseseaded, ja kinnitamiseks vajutage ja hoidke all  $\triangleright$  või  $\ominus$ . Hoidke nuppu all, kuni kõik valgustatud kriipsud kaovad.



## 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.

## Toiduvalmistamise protsessi käivitamine



Kriips ▷□ klahvi kohal põleb osaliselt. Määratud programmi käivitamiseks vajutage seda klahvi.

Programmi töötamise ajal süttib klahvi kohal olev kriips eredamalt (on täielikult valgustatud).



## TEAVE!

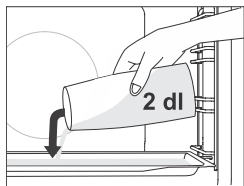
Kui taimeri funktsiooni pole valitud, kuvatakse ekraanil küpsetusaeg. Kui ahi jõuab seatud temperatuurini, kostab helisignaali ja °C kuvatakse seadme ekraanil.



### Extra gratin

Funktsiooni saab käivitada alles pärast seda, kui ahi on töötanud 10 minutit (kriips gratin klahvi kohal on osaliselt/hämaralt valgustatud). Kui funktsioon on kinnitatud, kuvatakse ekraanil küpsetusaeg 10 minutit (10:00). Puudutage ∨ või ∧ klahvi gratiini kestuse seadistamiseks. Funktsiooni saab deaktiveerida ka **gratin** klahviga.

Seda funktsiooni kasutatakse toiduvalmistamise viimases etapis või pärast toiduvalmistamist, kui lisate toidule kastet (märjalt hõõrumine) või hõõrute toitu kuivainega või kui soovite koorikut täiendavalt pruunistada. Gratineerimise protsessi käigus tekib toidule kuldpruun koorik, mis kaitseb toitu kuivamise eest, andes sellele samas meeldivama välimuse ja parema maitse.



### Küpsetamine auru lisamisega

Süsteemides, kus on auru lisamine, sisestage madal küpsetusplaat kõige madalamal asuvasse juhikusse, kui ahi on veel jahe. Valage ahjuplaadile maksimaalselt 2 dl vett. Asetage küpsetatav toit järgmisele tasemele ja käivitage süsteem.



## TEAVE!


Kui kasutate sügavat küpsetusplaati, sisestage see ühe taseme võrra kõrgemale, kui on soovitatud seadistuste tabelis.

Funktsiooni optimaalseks toimimiseks ärge avage ahju ust ega lisage toiduvalmistamise ajal vett.

## Toiduvalmistamise lõpp ja ahju väljalülitamine

Vajutage ▷□ klahvi, et küpsetusprotsess peatada. **End** kuvatakse ekraanil ja kõlab helisignaali.

Pööra TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEMI VALITS asendisse „0“.

 **TEAVE!**

























Pärast toiduvalmistamist peatatakse ja kustutatakse ka kõik taimeri seadistused, välja arvatud minutilugeja. Kuvatakse kellaeg (kell).

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

# Üldised näpunäited ja nõuanded küpsetamiseks

- Eemaldage küpsetamise ajal ahjust kõik mittevajalikud seadmed.
- 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.
- Toidu optimaalseks valmistamiseks soovitate 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 see pole just hädavajalik, ärge küpsetamise ajal ahju ust avage.
- Ärge asetage küpsetusplaate otse ahju põhjale.
- Ärge kasutage seadme töötamise ajal universaalset sügavat küpsetusplaati 1. juhiku tasemel.
- Ärge katke ahjuõone põhja ega traatrestri alumiiniumfooliumiga.
- Pikemate toiduvalmistamise programmide kasutamisel võite ahju välja lülitada umbes 10 minutit enne toiduvalmistamise aja lõppu ja kasutada toidu lõplikuks valmimiseks ahju kogunenud soojust.
- Pange küpsetusnõud alati restile.
- Kui küpsetate korraga mitmel tasemel, pange universaalne sügav küpsetusplaat madalamale tasemele.
- Kui küpsetate vanemate kokaraamatute retseptide järgi, kasutage alumist ja ülemist küttekeha (nagu tavapärases ahjus) ja seadistage temperatuur 10 °C võrra retseptis näidatust madalamaks.
- 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.
- 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.
- Küpsetades otse restil, sisestage universaalne sügav alus ühe taseme võrra madalamale, et see toimiks tilgasalusena.
- **Ahju kiire eelsoojendamine:** Kuumutage ahju ainult siis, kui seda nõuab käesolevas kasutusjuhendis toodud retsept. Kui kasutate kiire eelsoojendamise funktsiooni, ärge pange toitu ahju enne, kui ahi on täielikult soojenenud. Temperatuur mõjutab oluliselt lõpptulemust. Kiiret eelsoojendamist soovitatakse õrnade lihalõikude (välisfilee) ning pärmijuuretisega ja biskviitaina puhul, mis vajavad lühemat küpsetusaega. Tühja ahju kuumutamine kulutab palju energiat. Seetõttu soovitate võimaluse korral valmistada mitu rooga järjest või korraga mitu rooga. Nõud, mis vajavad täielikult eelsoojendatud ahju, on tabelis tähistatud ühe tärniga \* , samas kui nõud, mille jaoks piisab 5minutilise eelsoojendusest, on tähistatud kahe tärniga \*\* . Sellisel juhul ärge kasutage kiiret eelsoojendusrežiimi.
- **Õrnküpsetus – SlowBake:** võimaldab aeglast ja kontrollitud küpsetamist madalal temperatuuril. Lihamahlad jaotuvad ühtlaselt ning liha jääb mahlane ja pehme. SlowBake'i aeglane küpsetusmeetod sobib õrnade kondita lihalõikude jaoks. Enne aeglast küpsetamist pruunistage liha praepannil põhjalikult igast küljest.

# Toiduvalmistamise tabel

Roog			 °C	 min
<b>SAIAKESED JA PAGARITOOTED</b>				
<b>Vormisaiaakesed/koogid</b>				
Biskviitkook	3		160	30-40
täidisega pirukas	2		180	60-70
marmorkook	2		170-180	50-60
pärmiga kergitatud tainast kook, Gugelhupf (vormikook, keeks)	2		170-180	45-55
lahtine pirukas, kook	3		170-180	35-45
šokolaadikook	2		170-180	30-35
<b>saiakesed küpsetusplaatidel ja -alustel</b>				
struudel	2		180-190	60-70
strudel, külmutatud	2		200-210	34-45
rullbiskviit	3	 + küpsetusplaat veega	170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>küpsised</b>				
muffinid	3		160 *	25-35
muffinid, 2 tasemel	2, 4		155-165 *	30-40
pärmiga kergitatud väikeküpsis	2		180 *	17-22
pärmiga kergitatud väikeküpsis, 2 tasemel	2, 4		160 *	18-25
lehttainas	2		200 *	15-20
lehttainas, 2 tasemel	2, 4		170 *	25-30
<b>küpsised</b>				
pagarikoti abil valmistatud küpsised	3		150 *	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 2 tasemel	2, 4		150 *	30-40
pagarikoti abil valmistatud küpsised, 3 tasemel	1, 3, 5		145 *	40-50
küpsised	3		160-170 *	15-20

























Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			°C	min
küpsised, 2 tasemel	2, 4		150-160 *	20-25
besee	3		80-100 *	120-150
besee, 2 tasemel	2, 4		80-100 *	120-150
makroonid	3		130-140 *	15-20
makroonid, 2 tasemel	2, 4		130-140 *	15-20
<b>leib/sai</b>				
taina kergitamine	2		40-45	30-45
leib/sai küpsetusplaadil	2	 + küpsetusplaat veega	190-200	40-55
leib/sai küpsetusplaadil, 2 tasemel	2, 4		190-200 *	40-55
vormileib/-sai	1		190-200	30-45
vormileib/-sai, 2 tasemel	2, 4		200-210	30-45
lameleib/-sai (focaccia)	2		270	15-25
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed)	3	 + küpsetusplaat veega	200-210	10-15
värsked saiakesed (Semmel/hommikusaiakesed), 2 tasemel	2, 4		200-210 *	15-20
röstsai/-leib	5		240	4-6
lahtised võileivad	5		240	3-5
<b>pitsa ja muud road</b>				
pitsa	1		300 *	4-7
pitsa, 2 resti tasemel	2, 4		210-220 *	25-30
külmutatud pitsa	2		200-220	10-20
külmutatud pitsa, 2 tasemel	2, 4		200-220	10-20
soolane pirukas, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>LIHA</b>				

Tabel jätkub eelmiselt lehelt












Roog				
<b>veise- ja vasikaliha</b>				
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		220-230	25-30
burgerid, paksus 3 cm	4		220-230	25-35
vasikapraad, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>sealiha</b>				
seapraad, rümp, 1,5 kg	3		170-180	100-130
seapraad, kints, 1,5 kg	3		180-190	120-150
seafilee, 400 g	2		80-100 *	80-100
seapraad, aeglaselt küpsetatud	2		100-120 *	200-230
searibid, aeglaselt küpsetatud	2		120-140 *	210-240
seakarbonaad, paksus 3 cm	4		220-230	20-25
<b>kodulinnuliha</b>				
perutnina, 1,2–2,0 kg	2		200-220	60-80
linnuliha täidisega, 1,5 kg	2		170-180	80-100
kodulinnuliha, rinnatükk	2		170-180	45-60
kana	3		210-220	25-40
kanatiivad	4		210-220	20-35
kodulinnuliha, rinnatükk, aeglaselt küpsetatud	3		100-120 *	60-90
<b>liharoad</b>				
pikkpoiss, 1 kg	2		170-180	60-70
grillvorstid, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>KALA JA MEREANNID</b>				
terve kala, 350 g	4		230-240	12-20

Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			 °C	 min
kalafilee, paksus 1 cm	4		220-230	8-12
kalasteik, paksus 2 cm	4		220-230	10-15
kammkarbid	4		230 *	5-10
krevetid	4		230 *	3-10
<b>KÖÖGIVILJAD</b>				
ahjukartulid, lõigud	3		210-220 *	30-40
ahjukartulid, poolitatud	3	+ küpsetusplaat veega	200-210 *	40-50
täidisega kartul (munderkartul)	3		190-200	30-40
friikartulid, kodused	4		210-220 *	20-30
köögiviljasegu, lõigud	3	+ küpsetusplaat veega	190-200	30-40
täidisega köögiviljad	3		190-200	30-40
<b>TAVATOOTED – KÜLMUTATUD</b>				
friikartulid	3		210-220	20-25
friikartulid, 2 tasemel	2, 4		190-210	30-40
Kanamedaljonid	4		210-220 *	12-17
Kalapulgad	2		210-220	15-20
lasanje, 400 g	2		200-210	30-40
tükeldatud köögiviljad	2		190-200	20-30
sarvesaiad	3		170-180	18-23
<b>KÜPSETATUD MAGUSTOIDUD, SUFLEED JA GRATÄÄNID</b>				
kartulimoussaka	2		180-190	35-45
lasanje	2		180-190	35-45
küpsetatud magustoit	2		160-180	40-60
magus suflee	2		160-180 *	35-45
gratineeeritud road	3		170-190	30-45



Tabel jätkub eelmiselt lehelt

Roog			 °C	 min
täidisega tortillad, enchilada	2		180-200	20-35
grilljuust	4		240 **	6-9
<b>MUU</b>				
säilitamine	2		180	30
steriliseerimine	3		125	30
toiduvalmistamine veevannis (bain-marie)	2		150-170 *	/
uuesti soojendamine	3		60-95	/
taldriku soojendamine	2		75	15

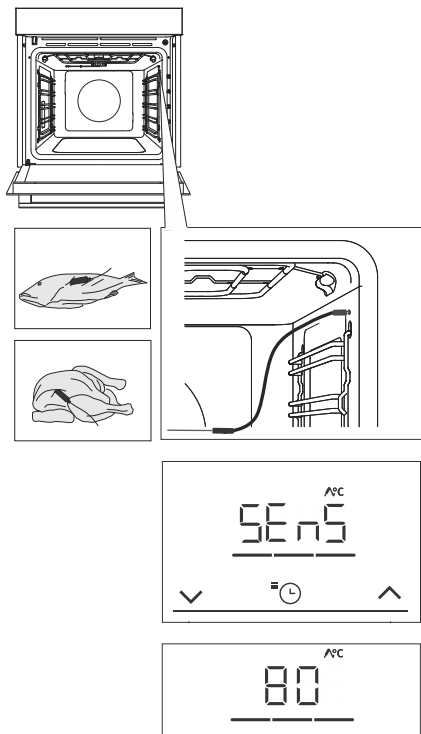
# Toiduvalmistamine temperatuurianduriga (**BAKESENSOR**)

(vastavalt mudelile)

Temperatuuriandur võimaldab toidu valmistamise ajal toidu sisetemperatuuri täpselt jälgida.

## **!** HOIATUS!

Temperatuuriandur ei tohiks olla kütteelementide vahetus läheduses.



**1** Torgake anduri metallots toidu kõige paksemasse ossa.

**2** Ühendage sondi pistik ahjuõone esiosas, üleval paremas nurgas asuvasse pessa (vt joonist). **SEnS** kuvatakse seadme ekraanil.

**MÄRKUS.** Anduri pistikupessa sisestamisel kustutatakse ahju eelseadistatud funktsioonid.

**3** Valige soovitud süsteem ja küpsetustemperatuur (temperatuurivahemikus kuni 230 °C). Näidikul kuvatakse töötamise sümbol ja eelseadistatud temperatuur. Temperatuuri muutmiseks kasutage nuppu  $\vee$  või  $\wedge$ . Valige toidu soovitud sisetemperatuur (temperatuurivahemikus 30–99 °C).

**MÄRKUS.** Anduri kasutamisel pole toiduvalmistamise aja määramine võimalik.

**4** Kinnitage seadistus, vajutades  $\triangleright \square$ .

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

## **💡** TEAVE!

Toiduvalmistamise ajal vahelduvad näidikul seadistatud ja toidu hetke sisetemperatuur. Toiduvalmistamise ajal võite muuta toiduvalmistamise temperatuuri või soovitud toidu sisetemperatuuri.

### **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, eemaldage pistik ahjuõones olevast pistikupesast ja puhastage see.



### TEAVE!

Kui te andurit ei kasuta, eemaldage see ahjust.

## Erinevate lihaliikide soovitatav küpsusaste

Toidu tüübid	sinine (toores)	poolküps	keskmise küpsusastmega	keskmise kuni valmis küpsusastmega	valmis küpsusaste
<b>VEISELIHA</b>					
veiseliha, grillitud	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
veiseliha, seljatükk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
röstitud veiseliha/rümp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerid	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VASIKALIHA</b>					
vasikaliha, seljatükk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vasikaliha, rümp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SEALIHA</b>					
röst, kael	/	/	/	65-70	75-85
sealiha, ristluutükk	/	/	/	60-69	/
pikkpoiss	/	/	/	/	80-85
<b>LAMMAS</b>					
talleliha	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>LAMMAS</b>					
lambaliha	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KITSELIHA</b>					
kitseliha	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>LINNULIHA</b>					
kodulins, terve	/	/	/	/	82-90
kodulinnuliha, rinnatükk	/	/	/	/	62-65
<b>KALA JA MEREANNID</b>					
forell	/	/	/	62-65	/
tuunikala	/	/	/	55-60	/
lõhe	/	/	/	52-55	/

# Hooldus ja puhastamine



## HOIATUS!

Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni seade 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.

**Seadme välispind:** mustuse eemaldamiseks kasutage kuuma seebivahtu ja pehmet lappi, seejärel pühkige pinnad

kuivaks.

**Seadme sisemus:** raske mustuse ja tahma eemaldamiseks kasutage tavalisi ahjupuhastusvahendeid. Selliste puhastusvahendite kasutamisel pühkige seadet põhjalikult niiske lapiga, et eemaldada kõik puhastusjäätgid.

**Lisatarvikud ja juhikud:** puhastage kuuma seebivahu ja niiske lapiga. Raskesti eemaldatava mustuse puhul soovitame kasutada eelnevat leotamist ja harjamist.

Kui puhastamise tulemu ei rahulda, korrake puhastamise protsessi.



## TEAVE!

Ärge kunagi kasutage tugeva toimega või abrasiivseid puhastusvahendeid ja tarvikuid (abrasiivsed käsna ja pesuained, pleki- ja rooste-eemaldid, klaaskeraamiliste pliitide kaabitsad).

Ahju seadmed on nõudepesumasinas pestavad.

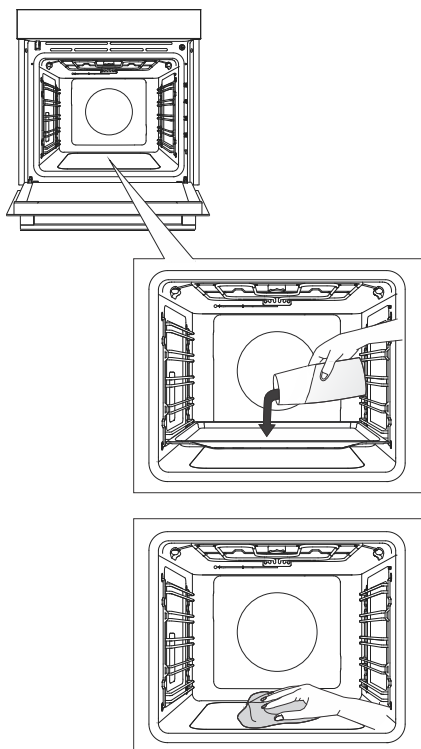
Toidujäätgid (rasv, suhkur, valk) võivad seadme kasutamise ajal süttida. Seetõttu eemaldage enne iga kasutust ahju sisemusest ja tarvikutest suurem mustus.

## Steam Clean programmi kasutamine ahju puhastamiseks

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.



**1** Asetage madal küpsetusplaat esimesele siintasandile ja valage sellele 0,4 liitrit kuuma vett.

**2** Keerake TOIDUVALMISTAMISSÜSTEEMI NUPP asendisse Steam Clean. Seadistage TEMPERatuurINUPP temperatuurile 80 °C.

**3** Käivitage programm pooleks tunniks.

**4** Kui programm on lõpuni viidud, eemaldage ettevaatlikult küpsetusplaat, kasutades ahjukindaid (küpsetusplaadil võib olla veel vett). Eemaldage plekid niiske lapiga ja seebiveega. Pühkige seadet põhjalikult niiske lapiga, et eemaldada kõik puhastusjääd.

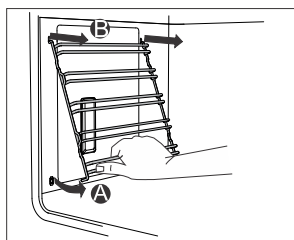
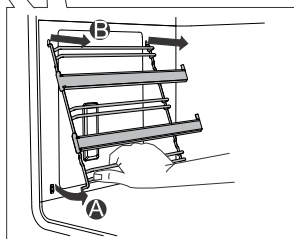
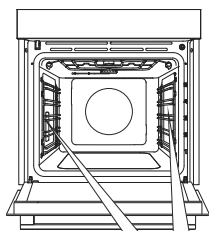
### TEAVE!

Kui puhastusprotsess ei olnud edukas (eriti raske mustuse korral), siis korrake seda.

### HOIATUS!

Kasutage Steam Clean süsteemi, kui ahi on täielikult jahtunud.

## Traadist ja fikseeritud väljatõmmatavate (pikendatavate) juhikute eemaldamine



**A** Hoidke juhikuid alt poolt ja tõmmake neid ahju keskosa poole.

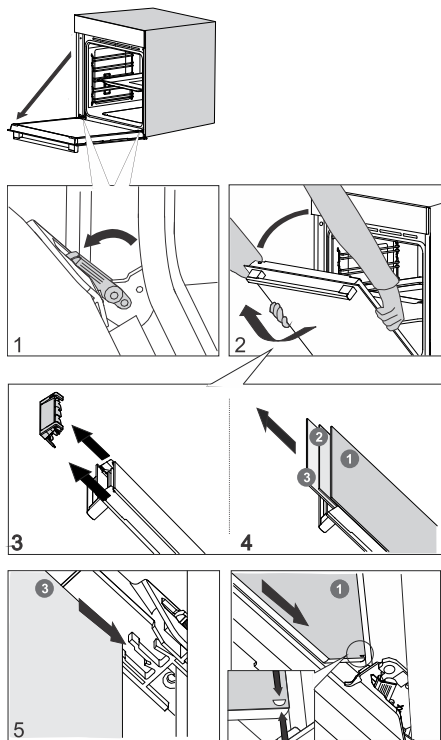
**B** Eemaldage need ülasas olevatest avadest.



**TEAVE!**

Juhikute eemaldamisel jälgige, et emailkiht viga ei saaks.

# 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.

Ahju **ukse klaasipaneeli** saab puhastada seestpoolt, kuid see tuleb kõigepealt seadme uksest eemaldada. Esmalt toimige vastavat punktile 2, kuid ärge klaasi eemaldage.

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.

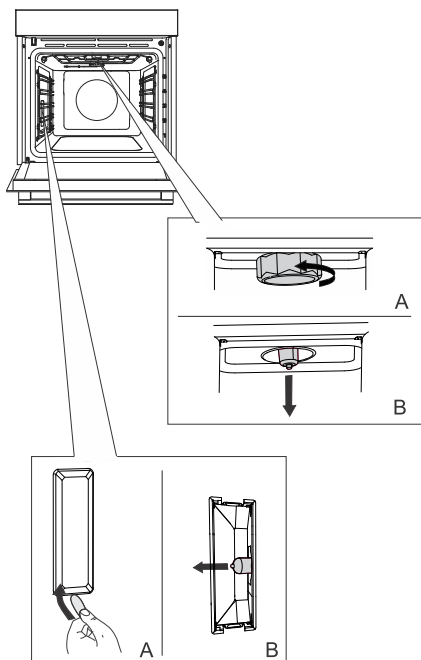
## ⚠ HOIATUS!

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

## Lambi vahetamine

Pirn on kulumaterjal ja seetõttu ei kuulu garantii alla. Enne piri vahetamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



**1** Keerake kate lahti ja eemaldage see (vastupäeva). Eemaldage halogeenpirn.

**2** Kätte eemaldamiseks kasutage lamedat plasttööriista. Eemaldage halogeenpirn.



### TEAVE!

Ärge kahjustage emailikihti.

Enda põletamise vältimiseks kasutage kaitsevahendeid.



### HOIATUS!

Asendage lambipirn ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.



# Rikkeotsingu ja tõrgete tabel

## Erihoiatused ja veateated

**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 soovitusel lihtsamate probleemide kõrvaldamiseks.

<b>Probleem/viga</b>	<b>Põhjus</b>
<b>Teie kodu peakaitse põleb sageli läbi.</b>	Kutsuge hooldustehnik.
<b>Ahju valgustus ei tööta.</b>	Ahju lambipirni vahetamise protsessi on kirjeldatud jaotises „Pirni vahetamine“.
<b>Juhtseade ei reageeri, ekraan on tardunud.</b>	Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti (vabastage kaitse või lülitage pealüliti välja); seejärel ühendage seade uuesti ja lülitage see sisse.
<b>Kuvatakse veakood ErrX . Kahekohalise veakoodi korral kuvatakse ErXX .</b>	Elektroonilise mooduli töös on viga. Ühendage seade mõneks minutiks vooluvõrgust lahti. Kui tõrge on endiselt alles, pöörduge hooldustehniku poole.

Probleemide püsimisel vaatamata eespool kirjeldatud nõuannete järgimisele, pöörduge volitatud hooldustehniku poole. Garantii ei hõlma seadme valest ühendamisest või kasutamisest tulenevat remonti ega garantiinõudeid. Sel juhul tasub kasutaja remondikulud ise.

# UTILISEERIMINE



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.*