



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BBIM13300ZGCSE

ET

385.4406.15/R.AG/27.03.2023/7-7

7751788324



ÜMBERTÖÖDELТУD JA
TAASKASUTATAV PAPER

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

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

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

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



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk.....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus	4
Elektriline turvalisus	5
Transpordiohutus	6
Paigaldusohutus.....	7
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	8
Tarvikute kasutus	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Hoolduse ja puhastamise turvalisus	9

2 Keskkonnajuhised 10

Jäätmehoolduseeskirjad.....	10
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10
Soovitused energiasäästuks.....	10

3 Teie toode 11

Toote tutvustus.....	11
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus ..	12
Ahju juhtimine.....	12
Ahju tööfunktsioonid.....	13
Toote tarvikud.....	14
Toote tarvikute kasutus.....	15
Tehnilised kirjeldused.....	17

4 Esmakordne kasutamine 18

Algseadistus	18
Esmane puhastus	18

5 Kuidas ahju kasutada 19

Üldteave ahju kasutuse kohta	19
Ahju juhtseadme töö	19
Sätted	22

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 24

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta.....	24
Pagaritooted ja ahjutoidud.....	24
Liha, kala ja linnuliha.....	27
Grillimine	27
Testitud toidud.....	28

7 Hoidmine ja hooldus 30

Üldteave puhastamise kohta.....	30
Tarvikute puhastamine.....	31
Juhtpaneeli puhastamine.....	31
Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	31
Hõlbus aurupuhastus	31
Ahjuukse puhastamine.....	32
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine.....	34
Ahjuvalgusti puhastamine.....	34

8 Tõrkeotsing 36

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
 - Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
 - Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
 - Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
 - ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
 - ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosid ja tarvikuid.
 - ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
 - ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.
- ⚠ Kasutuse eesmärk**
- Toode on mõeldud kodu kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
 - Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
 - **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
 - Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
 - Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.
- ⚠ Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus**
- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid

- juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriiku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab

- pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
 - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärjel võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
 - Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.
 - **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
 - (Kui teie tootel on pistik)
 - Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
 - Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesasse ühendatud.
-  **Transpordiohutus**
- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
 - Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.

- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.



Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniaspekte toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage toodet, kui esiuksekaas on eemaldatud või purunenud.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuviati. Toote kasutamisel ärge riputage rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Toote ukse hinged liiguvad ja pingutavad ukse avamisel ja sulgemisel. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.



Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.

Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Toote olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage kuumi sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.
- Toidu kuuma ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriilitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Tarvikute kasutus".
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud

alati toiduvalmistamise ala lõppu.

Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide

- puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
 - Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
 - Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt

taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

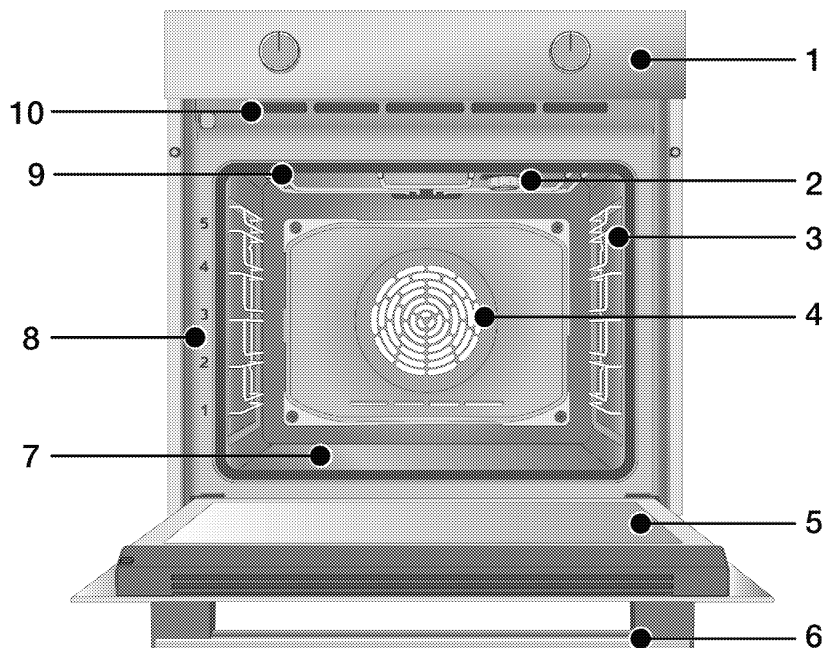
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

3 Teie toode

Toote tutvustus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti*
- 3 Traatriiulid**
- 4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Alumine kuumutuselement (alumise terasplaati)
- 8 Riiulite asendid

- 9 Peamine kuumutus
- 10 Ventilatsiooni avad

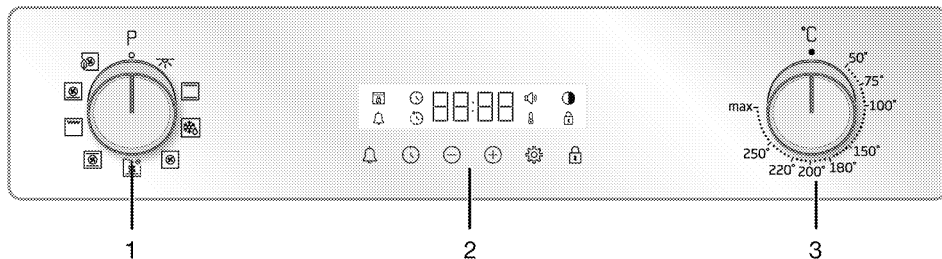
* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

** Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriiuliteta. Joonisel on traatriiulid toodud näidetena.

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusosalad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Ahju juhtimine



- 1 Programmi valikunupp
- 2 Taimer
- 3 Temperatuuri nupp

Kui Teie toodet juhtimiseks on olemas nupp(-ud), võivad need nupud asuda paneeli süvendis; mõnedel mudelitel tõusevad need vajutamisel. Nende nuppude abil seadistamiseks vajutage esmalt vastav nupp sisse ja tõmmake see välja. Pärast reguleerimist vajutage see tagasi sisse.

Programmi valikunupp

Ahi tööfunktsioone saate valida funktsiooni valimise nupuga. Valimiseks keerake vasakule/paremale suletud (ülemisest) asendist.

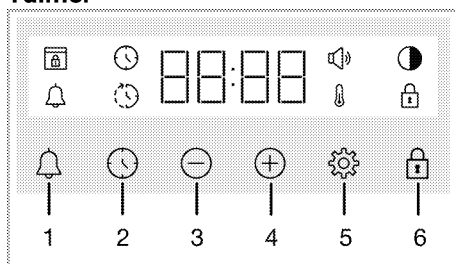
Temperatuuri nupp

Ahi temperatuuri nupuga saate valida temperatuuri, mille juures soovite toidu valmistada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Temperatuuri indikaator

Temperatuuri sümboli abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Temperatuuri sümbol lülitub sisse toiduvalmistamise alustamisel ja kustub, kui ahi jõuab määratud temperatuurini. Temperatuuri sümbol ilmub uuesti, kui temperatuur ahjus langeb alla määratud temperatuuri.

Taimer



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv

Sümbolid ekraanil

- : Toiduvalmistamise aja sümbol
- : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol*
- : Alarmi sümbol
- : Heleduse sümbol
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Helitugevuse sümbol
- : Ukseluku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonide tabeli kohta: näidatud on ahjus kasutatavad tööfunktsioonid ning kõrgeim ja madalaim temperatuur, mida nendele funktsioonidele saab seada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda Teie toote töörežiimide korraldusest.

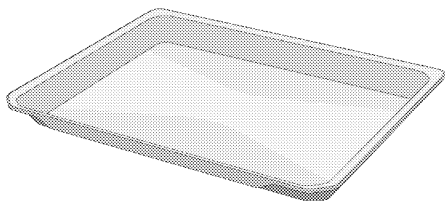
Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta ükski kuumutuselement. Süttib ainult ahju valgusti.
	Töö ventilaatoriga	-	Ahi ei ole kuumutatud. Töötab ainult ventilaator (tagaseinal). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, valmistatud toit jahutatakse. Lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Alumise kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riilidel.
	Pitsafunktsioon	*	Energia säästmiseks võite " funktsiooni asemel kasutada seda funktsiooni. Kuumutus ventilaatoriga "temperatuurivahemikus 160–220 ° C. Kuid toiduvalmistamise aeg on pisut pikem.
	3D-funktsioon	*	Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. See sobib pitsa valmistamiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. Kõik toiduosad valmivad võrdselt ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks.

* Teie toote töötab temperatuuri nupul äratoodud temperatuurivahemikus.

Toote tarvikud

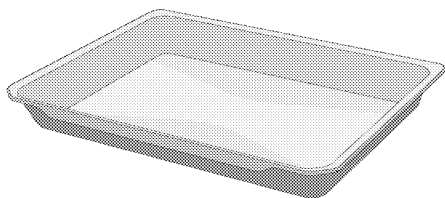
Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

MÄRKUS : Teie toote ahjuplaadid võivad temperatuuri mõjul deformeeruda. See ei mõjuta nende tööd. Deformatsioon kaob ahjuplaadi jahtumisel.



Tavaline ahjuplaat

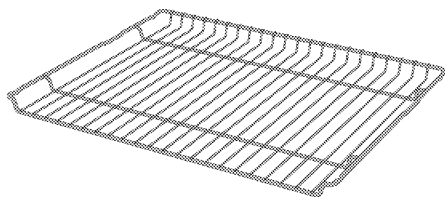
Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitude jaoks ning suurte tükkide praadimiseks.



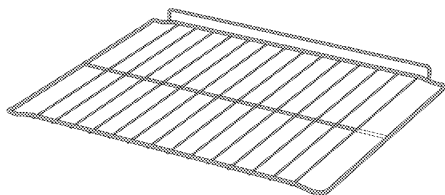
Sügav ahjuplaat

Seda kasutatakse pagaritoodete jaoks, suurte tükkide praadimiseks, mahlase toidu valmistamiseks või väljavoolavate õlide kogumiseks grillimisel.

Traatriulitega mudelid:



Traatriuliteta mudelid:



Traatrest

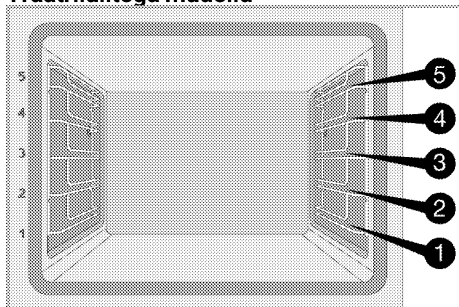
Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riulile asetamiseks.

Toote tarvikute kasutus

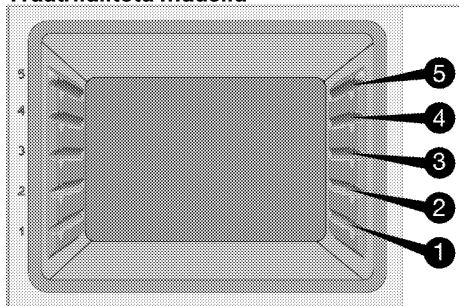
Ahjuriilid

Toiduvalmistamise ajal on 5 riuliasendit. Riulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.

Traatriiulitega mudelid



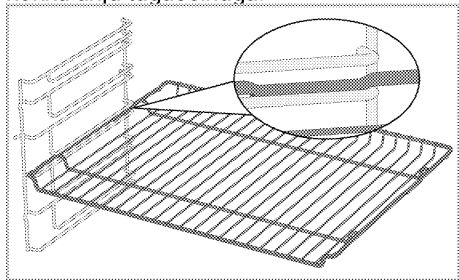
Traatriiuliteta mudelid



Traatresti asetamine ahjuriulile

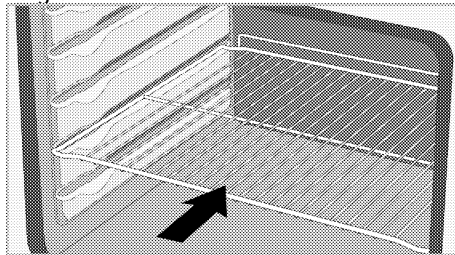
Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill külgriiulitele korralikult asetada. Traatresti saab riulile ühes suunas asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees.

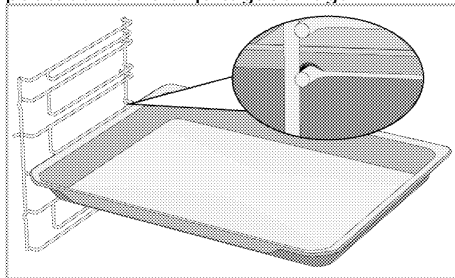


Ahjuplaadi asetamine ahjuriulitele

Traatriiulitega mudelid:

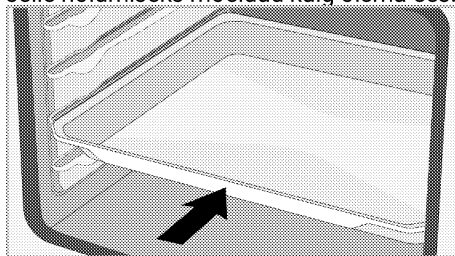
Äärmiselt oluline on ka traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.

Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb ahjuplaat kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

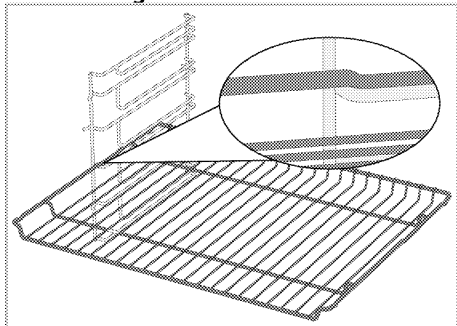
Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



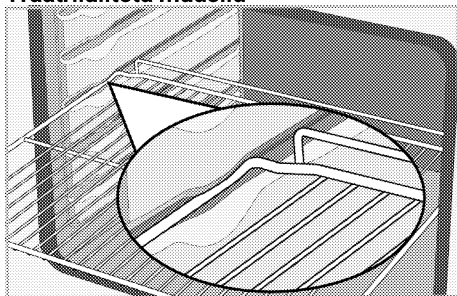
Traatresti korgi funktsioon

Traatresti traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Selle funktsiooni abil saate oma toitu hõlpsalt ja ohutult välja võtta. Traatresti eemaldamisel saate seda enda poole tõmmata, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.

Traatriulitega mudelid

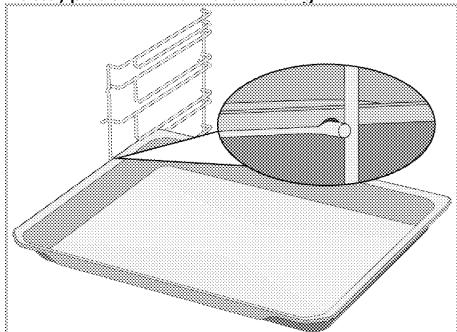


Traatriuliteta mudelid



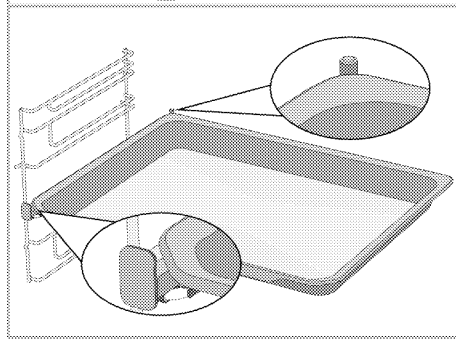
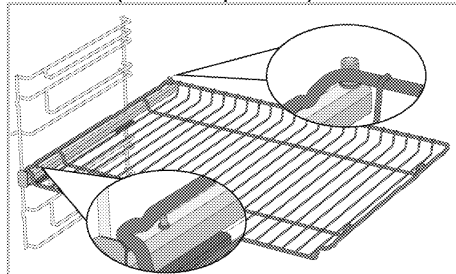
Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriulitega mudelid

Ahjuplaadi traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Ahjuplaadi eemaldamisel vabastage see tagumisest lukust ja tõmmake seda enda poole, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.



Traatresti ja ahjuplaadi õige asetamine teleskoopsiinidele - Traatriulite ja teleskoopsiinidega mudelid

Tänu teleskoopsiinidele saab ahjuplaate või traatresti hõlpsasti paigaldada ja eemaldada. Ahjuplaatide ja traatrestide kasutamisel koos teleskoopsiiniga tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid grilli ja ahjuplaadi servadele (näidatud joonisel).



Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm
Pinge/sagedus	220-240 V~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kogu energiatarve	3.3 kW
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Põhiteave: Elektriühjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselemendi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul.

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.



Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

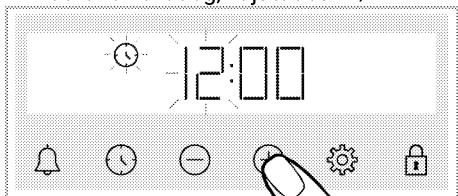
4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

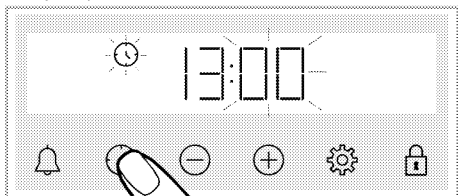
Algseadistus

i Enne ahju kasutamist määrake alati kellaeg. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudelil süüa teha.

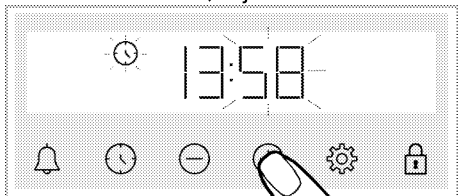
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tunniväli "12:00" ja ⌚ sümbol.
2. Määrake kellaeg, vajutades $\oplus/\ominus$.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⌚ või klahvi ⚙️.



4. Määrake minutid, vajutades $\oplus/\ominus$.



5. Kinnitage säte, vajutades ⌚ või klahvi ⚙️.
» Kellaeg on määratud ja sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

i Kui esimest kellaiega ei seata, siis hakkavad vilkuma "12:00" ja sümbolid ⌚ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja, määrates selle või vajutades klahvi ⌚, kui kellaeg ongi "12:00". Kellaaja sätet saate hiljem muuta, nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

i Elektrikatkestuse korral tühistatakse praegused kellaaja sätted. See tuleb uuesti kohandada.

Esmane puhastus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage tootes sisalduvast ahjust kõik tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid". Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

MÄRKUS Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Kuidas ahju kasutada

Üldteave ahju kasutuse kohta Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsiooniavasid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

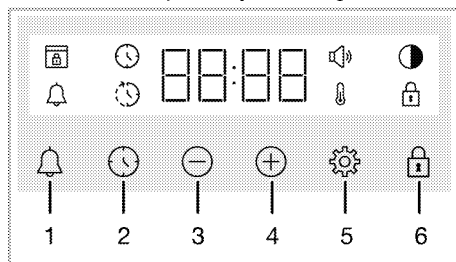
Ahju valgustus

Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon Ahjuvalgusti funktsiooni valiku nupu abil.

Ahju juhtseadme töö

Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- i** Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
- i** Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Oodake veidi aega, kuni sätted salvestatakse.
- i** Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.
- i** Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäanud aeg.
- i** Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv

Sümbolid ekraanil

-  : Toiduvalmistamise aja sümbol
-  : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol*
-  : Alarmi sümbol
-  : Heleduse sümbol
-  : Klahvilukustuse sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Helitugevuse sümbol
-  : Ukseluku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

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

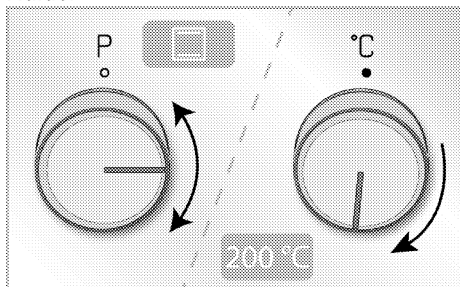
Ahju väljalülitamine

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

Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

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

Näide:



1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.

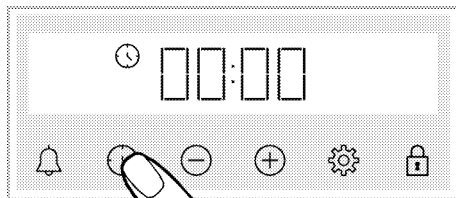
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.

» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seadud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi reguleeritav toiduvalmistamine toimub ilma toiduvalmistamise aega määramata. Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Toiduvalmistamise lõpus lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

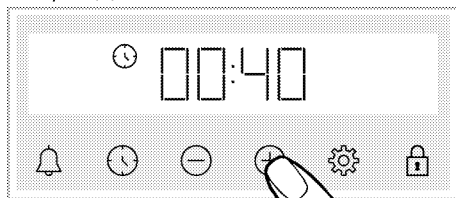
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage , kuni ekraanile ilmub sümbol .



i Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide / vajutamisega.

3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide / abil.



i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.

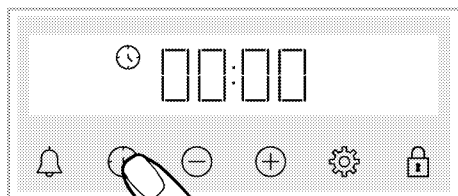
» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seadud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt.

5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil. Ekraanile ilmub teade "End", sümbol ⌚ hakkab vilkuma ja taimer piiksub.
6. Helisignaal kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaaeg.

Toiduvalmistamise lõppaja seadmine hilisemale ajale (Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.)

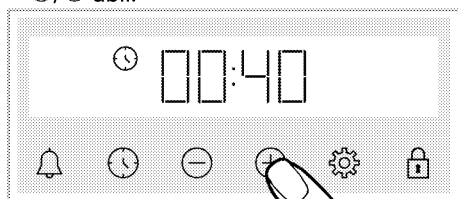
Valides roale vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni, saate toiduvalmistamise aja ja lõppaja seada hilisemale ajale, võimaldades ahjul automaatselt käivituda ja välja lülituda.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage ⌚, kuni ekraanile ilmub sümbol ⌚.



- i** Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi + vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide +/− vajutamisega.

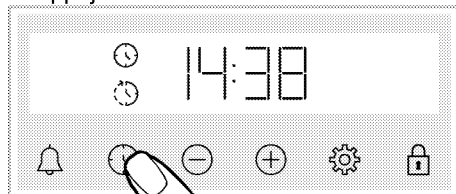
3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide +/− abil.



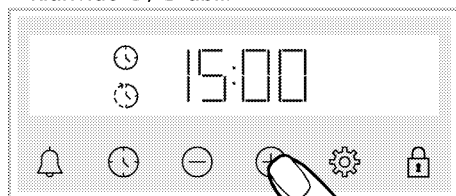
- i** Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

» Pärast toiduvalmistamise aja määramist jääb ekraanile ⌚.

4. Vajutage ⌚, kuni toiduvalmistamise lõppaja ekraanile ilmub sümbol ⌚.



5. Määrake toiduvalmistamise lõppaeg klahvide +/− abil.



» Pärast toiduvalmistamise lõpu aja seadmist jäävad ekraanile sümbol ⌚ ja sümbol ⌚ koos ajavahemiku sümboliga. Niipea kui toiduvalmistamine algab, sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

6. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.

» **Ahju kell arvutab toiduvalmistamise alguse kellaja automaatselt, lahutades toiduvalmistamise aega Teie valitud toiduvalmistamise lõppajast.** Kui

toiduvalmistamise alguse kellaaeg on kätte jõudnud, aktiveeritakse valitud funktsioon ja ahi soojendatakse seatud temperatuurini. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub ⌚. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

7. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil "End", vilgub ümbol ⌚ ja taimer piiksub.

8. Helisignaal kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaaeg.

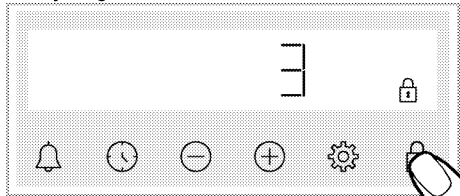
- i** Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse "0" (väljas) ja lülitage ahi välja.

Sätted

Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni aktiveerimisega saate vältida sekkumist juhtseadme töösse.

1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .



» Ekraanile ilmub sümbol  ja ekraanil algab tagasilugemine 3-2-1. Kui tagasilugemine on lõppenud, aktiveeritakse klahvilukk. Kui klahviluku seadistamisel vajutatakse mõnda klahvi, kostab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .

- i** Kui lõpetate klahvi  vajutamise enne tagasilugemise lõppu, siis klahvilukku ei aktiveerita.

- i** Taimeri klahve ei saa kasutada, kui klahvilukk on sisse lülitatud. Elektrikatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

Klahviluku inaktiveerimine

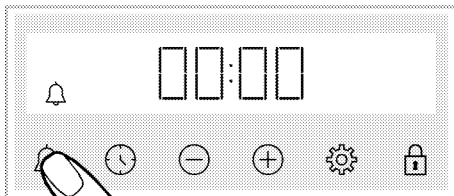
1. Vajutage  kuni sümbol  kaob ekraanilt.
» Sümbol  kaob ekraanilt ja ekraanil kuvatakse, et klahvilukk on keelatud.

Alarmi seadistus

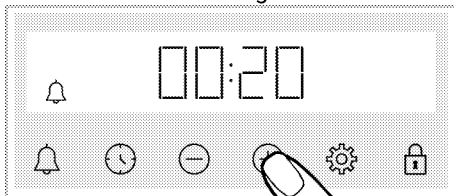
Toote taimerit saate kasutada mitte ainult toiduvalmistamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Äratuskell ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Kasutus hoiatuse eesmärkidel. Näiteks võite äratuskella kasutada siis, kui soovite teatud ajal ahjus toitu keerata. Niipea kui Teie määratud aeg on läbi, annab kell teile helisignaali.

- i** Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .



2.  Määrake alarmi aeg klahvide  /  abil.



» Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol  põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui alarmi aeg ja toiduvalmistamise aeg on määratud üheaegselt, kuvatakse ekraanil lühem aeg.
3. Pärast alarmi aja lõppemist hakkab sümbol  vilkuma ja ahi annab Teile helisignaali.

Alarmi väljalülitamine

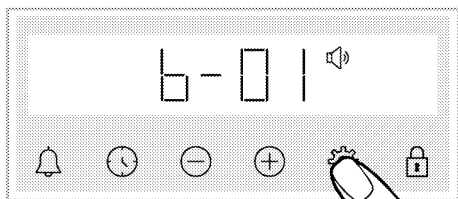
1. Alarmi aja lõpus kostab kaks minutit hoiatussignaali. Hoiatussignaali peatamiseks vajutage suvalist nuppu.
» Hoiatussignaali lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.

Kui soovite alarmi tühistada:

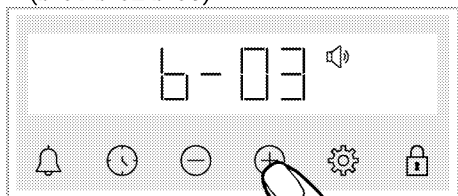
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol .
Vajutage klahvi , kuni kuvatakse "00:00".
2.  Samuti alarmi samuti klahvi pika vajutusega tühistada.

Helitugevuse muutmine

1. Vajutage klahvi  kuni ekraanile ilmub sümbol .



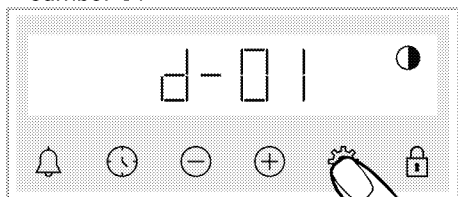
2. Määrake soovitud tase klahvide $\oplus/\ominus$ abil.
(b-01-b-02-b-03)



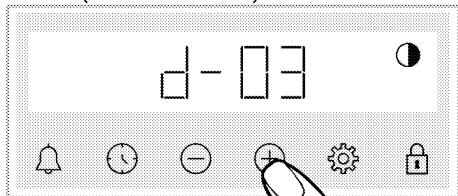
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi $\odot$ või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Ekraani heleduse seadistus

1. Vajutage klahv $\odot$ kuni ekraanile ilmub sümbol $\odot$.



2. Määrake soovitud heledus klahvide $\oplus/\ominus$ abil. (d-01-d-02-d-03)



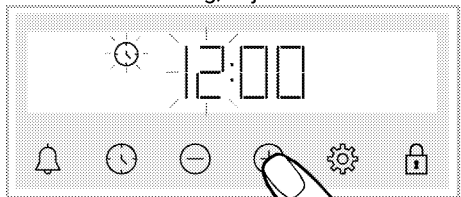
- » Vajutage kinnitamiseks klahvi $\odot$ või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Kellaaja muutmise

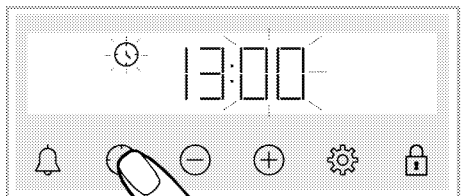
Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

1. Vajutage $\odot$ kuni ekraanile ilmub sümbol $\odot$.

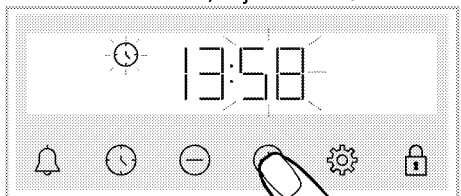
2. Määrake kellaage, vajutades $\oplus/\ominus$.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage $\odot$ või klahvi $\odot$.



4. Määrake minutid, vajutades $\oplus/\ominus$.



5. Kinnitage säte, vajutades $\odot$ või klahvi $\odot$.
» Kellaage on määratud ja sümbol $\odot$ kaob ekraanilt.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Lisaks leiate ka mõned testitud toidud/road ja nende toitute/roogade jaoks kõige sobivamad sätted. Samuti on äratoodud nende toitutele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta

- Ahjuukse avamisel toiduvalmistamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Toiduvalmistamise ajal tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitute kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riuliasendit.

Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitage kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
 - Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
 - Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
 - Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
 - Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
 - Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
 - Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.
 - Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
 - Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.
- #### Näpunäiteid kookide küpsetamiseks
- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
 - Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
 - Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
 - Kui see on seest hästi küpsetatud, kuid väljastpoolt on kleepuv, kasutage väiksemat kogust vedelikku, vähendage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks

- Kui pagaritoodet on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodet valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodet ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodet on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et

pagaritoodet jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.

- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Koogid ahjuplaadil	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Koogid koogivormis	Koogivorm traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriulitega mudelid: 3 Traatriuliteta mudelid: 2		150
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
Küpsised	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	35 ... 45
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline vorm traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70
Pitsa	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tavaline ahjuplaat*	Pitsafunktsioon	3	250	8 ... 15

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	2 – Tavaline ahjuplaat* 4 – Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	Traatriiulitega mudelid: 150 Traatriiuliteta mudelid: 140	Traatriiulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriiuliteta mudelid: 30 ... 45
Küpsised	2 – Tavaline ahjuplaat* 4 – Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	170	25 ... 35
Taignast pagaritooted	1 – Tavaline ahjuplaat* 4 – Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	1 – 4	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	2 – Tavaline ahjuplaat* 4 – Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Küpsetusnõuannete tabel funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga puhul

- Ärge muutke küpsetamistemperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga.
- Ärge avage ust funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga küpsetamise ajal. Kui ust ei avata, on sisetemperatuur optimeeritud energia säästmiseks ja see võib ekraanil näidatust erineda.
- Ärge eelsoojendage režiimis Säästlik kuumutus ventilaatoriga.

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Tavaline ahjuplaat*	3	180	25 ... 35
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	45 ... 55
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	35 ... 45

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

Liha, kala ja linnuliha

Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Valmistage toiduvalmistamislaua soovitatud toidud ühe kandikuga.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Lambaliha (1.5 - 2.0 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/max, seejärel 170	110 ... 120
Röstitud kana (1.8-2 kg)	Traatrest*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile				
	Traatrest*	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 ... 220	60 ... 80
	Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile				
Kalkun (5.5 kg)	Traatrest*	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile				
	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile				
Kala	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile				
	Traatrest*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	20 ... 30
	Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Need tarvikud ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grillimine

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldised hoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugemale resti tagumisse

ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

- **Sulgege ahjuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et

need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.

- Sõltuvalt grillitavate tükide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatresti alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu

traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riiulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurus. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimistabel

Toit	Vajalik tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Kanatükid	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30
Tallekarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (viilutatud)	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikakarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiljajagratään	Traatrest	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 4

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit. Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Testitud toidud

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud

vastavalt standardile EN 60350-1, hõlbustamaks toote katsetamist kontrolliasutustes.

Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks
Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiulitega mudelid: 3 Traatriiuliteta mudelid: 2	140	15 ... 25
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiulitega mudelid: 3 Traatriiuliteta mudelid: 2	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
------	----------------	---------------	--------------	------------------	---

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soojutused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25
Väiksed koogid	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	Traatriiulitega mudelid: 150 Traatriiuliteta mudelid: 140	Traatriiulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriiuliteta mudelid: 30 ... 45

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grill

Toit	Vajalik tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 4
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.

- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. (Vt jaotist "Hõlbus aurupuhastus")
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi

jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Tarvikute puhastamine

Kui kasutusjuhendis pole öeldud teisiti, ärge peske toote tarvikuid nõudepesumasinas.

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneeli, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk

sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

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

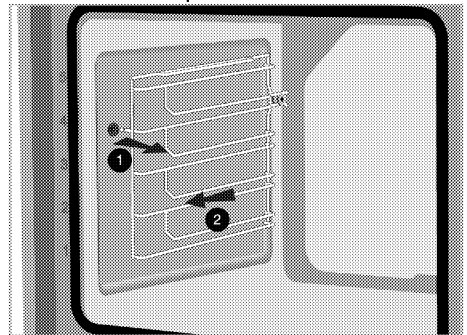
Ahju külgliseinte puhastamine

Toiduvalmistamise piirkonna külgliseinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad".

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

Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



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

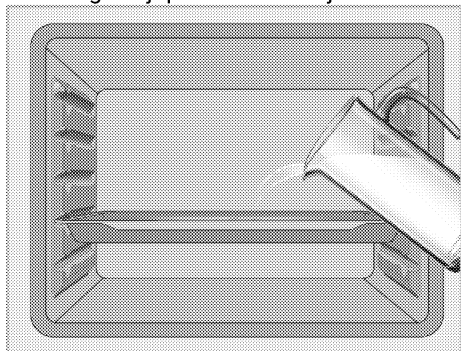
Hõlbus aurupuhastus

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

See tagab hõlpsa puhastuse, kuna mustus (mis ei ole kaua oodanud) pehmendatakse

ahjus tekkiva auru ja ahju sisepindadele kondenseeruvate veetilkadega.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage ahjuplaat teisele ahjuriilile.



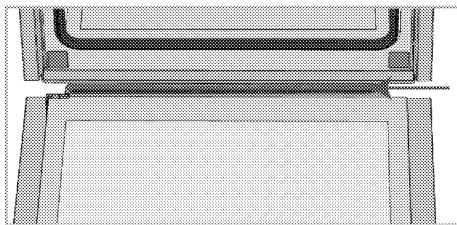
3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimi ja laske tal töötada 15 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga. Ukse avamisel pääseb aur välja. See võib tekitada põletusohu. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.

Püsiva mustuse eemaldamiseks kasutage nõudepesuvedelikku sooja veega, pehmet lappi või käsna ja pühkige seejärel kuiva lapiga.

i Lihtsa aurupuhastusrežiimi ajal aurustub vesi, mis on ahju põhjas asuvas basseinis kergelt tekkinud jääkide / mustuse pehmendamiseks ahjuõõnes ja kondenseerub ahjuõõnes ja ahjuukse siseklaasis, seetõttu võib vett tilkuda kui ahjuuks on avatud. Kondensatsioon pühkige kohe, kui ahjuuks avatakse.

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla. Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalis olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinkanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



Ahjuukse puhastamine

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

Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

Ahjuukse eemaldamine

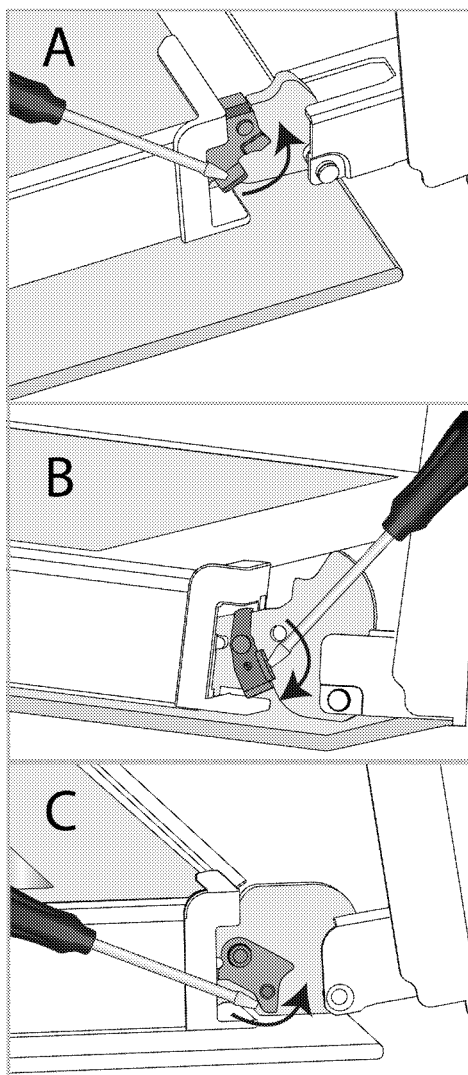
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

Hingetüüp (A), (B), (C) varieerub vastavalt toote mudelile. Allpool toodud joonised näitavad, kuidas kõiki hingetüüpe avada.

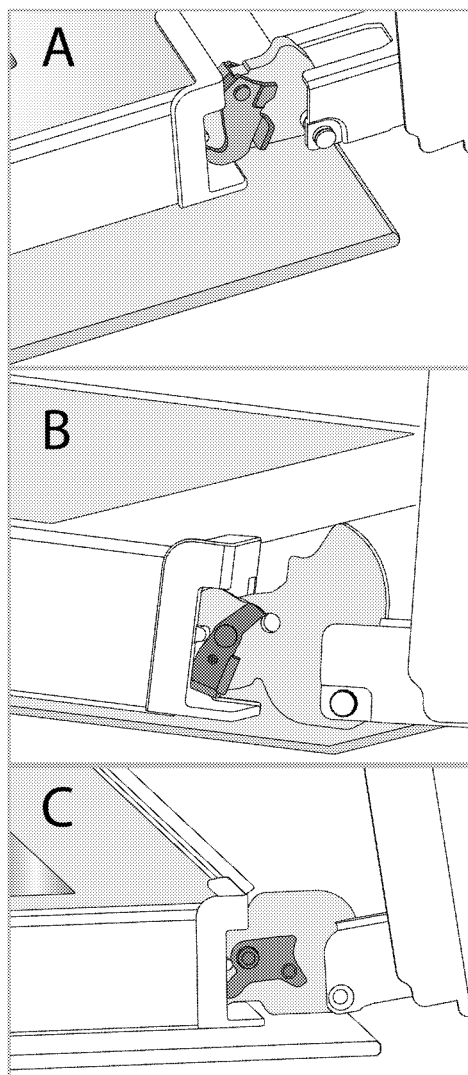
(A) tüüpi hing on saadaval tavalistes uksetüüpides.

(B) tüüpi hing on saadaval pehmete sulguritüüpidega.

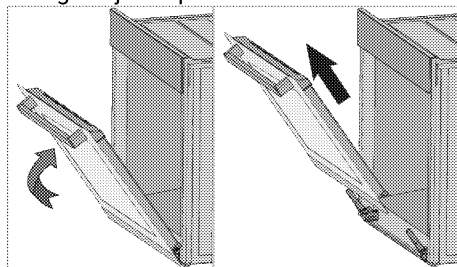
(C) tüüpi hing on saadaval pehmete avanevate / sulguvate uste tüüpides.



Hingelukk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis
3. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



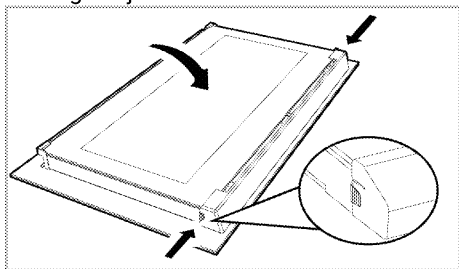
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

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

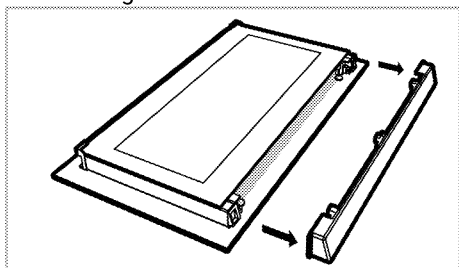
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

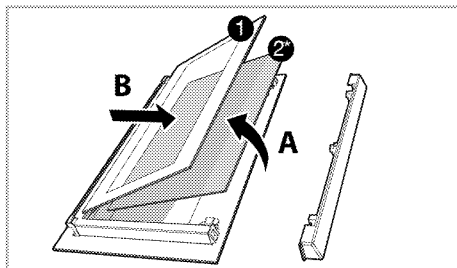
1. Avage ahjuuks.



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



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) "A" suunas ja eemaldage see, tõmmates seda "B" suunas.



1 Sisim klaaspaneel

2* Sisemine klaaspaneel (Teie tootes ei pruugi seda olla.)

4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.

5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.

6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.

7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab "klõps".

Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrduv, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

⚠ Üldised hoiatused

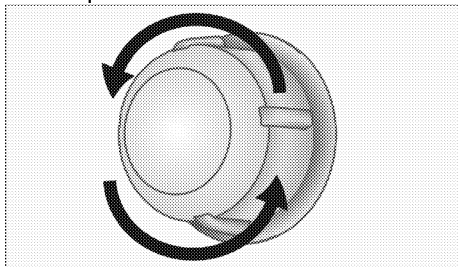
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9,

võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

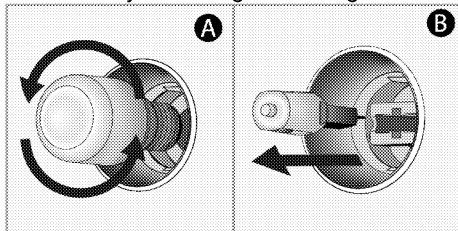
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



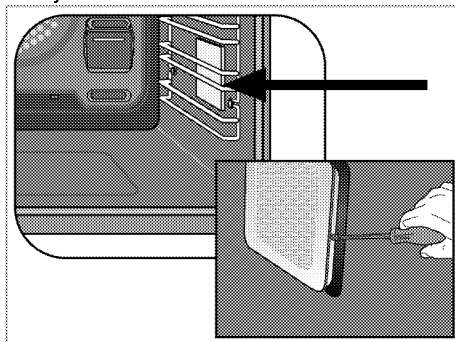
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



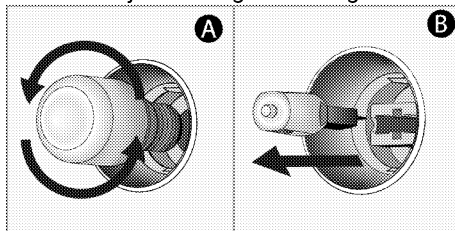
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Ahi eraldab kasutamisel auru.

- On normaalne, et töö ajal ahjust väljub aur. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

- Toiduvalmistamisel tekkiv aur võib kondenseeruda ja toote külma pinnaga kokkupuutumisel veetilkasid moodustada. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metalldetailide kuumutamisel võivad need paisuda ja tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*

Ahju valgustus ei toimi.

- Ahjuvalgusti on rikkis. >>> *Vahetage ahjupirn välja.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülid.*

Ahi ei kuumene.

- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrake mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimeriga varustatud mudelitel ei ole taimer reguleeritud. >>> *Korrigeerige kellaaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülid.*

(Taimeriga mudelitel) Kella ekraan vilgub või kella sümbol on sees.

- On tekkinud voolukatkestus. >>> *Reguleerige toote kellaaega / lülitage toode välja ja uuesti sisse.*