



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Integreeritav ahi

CMG836N.1

[et] Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

KASUTUSJUHE

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	6
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	7
4	Tutvumine.....	7
5	Töörežiimid.....	9
6	Tarvikud.....	11
7	Enne esimest kasutamist	12
8	Põhimõtteline käsitlemine	12
9	Kiirkuumutus.....	13
10	Ajafunktsioonid	14
11	Mikrolainerežiim	15
12	Abi	17
13	Lapselukk	18
14	Sabat-seadistus	18
15	Põhiseadistused	19
16	Puhastamine ja hooldamine.....	19
17	Puhastusabi.....	22
18	Kuivatamine.....	22
19	Kanderaamistikud	22
20	Seadme uks	24
21	Tõrgete kõrvaldamine.....	25
22	Jäätmekäitlus	26
23	Klienditeenindus	27
24	Õnnestumine on tagatud	27
25	PAIGALDUSJUHE	35
25.1	Üldised paigaldusjuhised	35

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

See seade on ette nähtud ainult sisse ehitamiseks. Järgige spetsiaalset montaažijuhendit.

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toitide ja jookide valmistamiseks.
- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kaupluste, büroode jmt asutuste töötajate jaoks mõeldud köökides, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusöögiga külaliskeskkonnades.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Tegemist on rühma 2 klassi B kuuluga tootega. Rühm 2 tähendab, et mikroaineid tekitatakse toiduainete soojendamise eesmärgil. Klass B näitab, et seade on sobiv kasutamiseks kodus majapidamises.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud", Lk 11

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge kunagi hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.

- ▶ Eelkuumutamisel ja küpsetamise ajal ärge kunagi asetage tarviku peale kinnituseta küpsetuspaberit.
- ▶ Lõigake küpsetuspaber õigesse suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme uks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeki.

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke (≥ 15 % vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

Teleskoopsiinid lähevad ahju töötamise ajal kuumaks.

- ▶ Enne kuumade teleskoopsiinide puudutamist laske neil jahtuda.
- ▶ Kuumi teleskoopsiine puudutage ainult pajalappidega.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Seade ja selle ligipääsetavad osad võivad olla teravate servadega.

- ▶ Ettevaatust käsitlemisel ja puhastamisel.
- ▶ Võimaluse korral kandke kaitsekindaid.

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ning seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda.

→ "Varalise kahju vältimine", Lk 6

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke (≥ 15 % vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

→ Lk 27

⚠ HOIATUS – Oht: magnetism!

Juhtpaneeli ja juhtelementidesse on paigaldatud püsimagnetid. Need võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpasid.

- ▶ Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

1.5 Mikrolaineahi

OLULISED OHUTUSNÕUDED LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik ja võib tekitada kahju. Näiteks ahjus soojendatud tuhvliid või teraviljapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

Toiduained ja nende pakendid ning mahutid võivad süttida.

- ▶ Ärge soojendage roogi termopakendites.
- ▶ Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta.
- ▶ Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.
- ▶ Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.
- ▶ Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.

Toiduõli võib süttida.

- ▶ Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

⚠ HOIATUS – Plahvatusoht!

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes kergesti plahvatada.

- ▶ Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda.

- ▶ Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune.
- ▶ Ärge küpsetage koorikloomi.

- ▶ Härjasilmade valmistamisel torgake muna-kollane eelnevalt läbi.
- ▶ Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

Beebitoit ei kuumene ühtlaselt.

- ▶ Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus.
- ▶ Eemaldage alati kaas või lutt.
- ▶ Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi.
- ▶ Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Üksnes mikrolainerežiimil kasutamise korral lülitab kuivatusfunktsioon kõrgeimatel võimsusastmetel automaatselt sisse kütteele, mis ahjukambrit kuumutab.

- ▶ Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

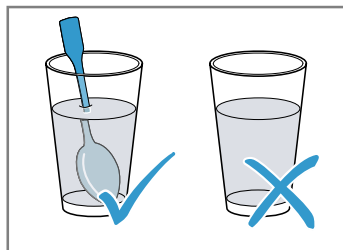
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvleid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad ülekuumeneda ja põletusi tekitada.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Porselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda.

- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedunõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada.

- ▶ Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid.
- ▶ Valige mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud või kasutage mikrolainerežiimi kombinatsioonis mõne kuumutusviisiga.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

Ebapiisav puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda, lühendada tööaega ja tekitada ohtlikke olukorda, näiteks mikrolaineenergia eraldumine.

- ▶ Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe.
- ▶ Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.

→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk 19

Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.

- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastraam on vigastatud.
- ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses.

Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpuse katet.
- ▶ Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Üldine teave

TÄHELEPANU!

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ja ahju püsivalt kahjustada. Seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda. Tekkiva alarõhu toimel võib ahi seest tugevasti deformeeruda.

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).

Kui ajal, mil ahi töötab temperatuuril üle $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, on ahju põhjas vett, siis võivad tekkida emailikahjustused.

- ▶ Ärge käivitage ahju, kui ahju põhjas on vett.
- ▶ Pühkige ahju põhi enne kasutamist kuivaks.

Ahju põhja asetatud esemed tekitavad temperatuuril üle $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ kuumuse kogunemise. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email saab kahjustada.

- ▶ Ärge asetage ahju põhja tarvikut, küpsetuspaberit ega fooliumi.
- ▶ Nõu asetage ahju põhja ainult siis, kui temperatuur on seatud madalamaks kui $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Kuuma ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.
- ▶ Ärge asetage ahju põhja veega nõusid.

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Pärast kasutamist laske ahjul kuivada.
- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.
- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.

Kui uks on jahtumise aja lahti, siis võivad külgnevad mööblipinnad aja jooksul kahjustada saada.

- ▶ Pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud.

- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.

- ▶ Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada.

- ▶ Väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult.
- ▶ Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
- ▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada.

- ▶ Hoidke tihend alati puhas.
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

Ärge kasutage ahjuust istumiseks ja ärge asetage selle peale esemeid, vastasel korral võib uks kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.

Olenevalt mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi.

- ▶ Lükake lisatarvik ahjukambri sisse alati lõpuni sisse.

2.2 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimi kasutamisel järgige esitatud juhiseid.

TÄHELEPANU!

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada siseklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Vahetult üksteise peale asetatud tarvikud tekitavad sädemeid.

- ▶ Ärge kombineerige resti universaalpanniga.
- ▶ Asetage iga tarvik eraldi tasandile.

Universaalpann või küpsetusplaat ei sobi kasutamiseks, kui ahi töötab ainult mikrolainerežiimil. Tekkida võib sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.

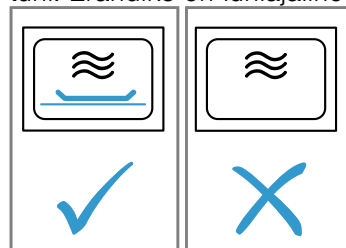
- ▶ Kasutage tarnekomplekti kuuluvat resti alusena.

Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambri sädemeid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- ▶ Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



Kui mikrolaineahjus valmistatakse popkorni liiga kõrgel võimsusel, võib ukseklaas ülekoormuse tõttu lõhkeda.

- ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.
- ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
- ▶ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui seda näeb ette retsept või Soovituslikud seadistused.

- Kui te ei lase ahjul eelkuumeneda, säästate kuni 20% energiat.

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme.

- Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi vastu.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või paralleelselt.

- Ahi on pärast esimest küpsetamist kuum. Tänu sellele lüheneb järgmise koogi küpsetusaeg.

Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada.

- Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Lisatarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

- Üleliigsetel tarvikutel ei ole vaja kuumeneda lasta.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- Säästate roogade sulatamiseks kuluvat energia.

Märkus:

Seade tarbib:

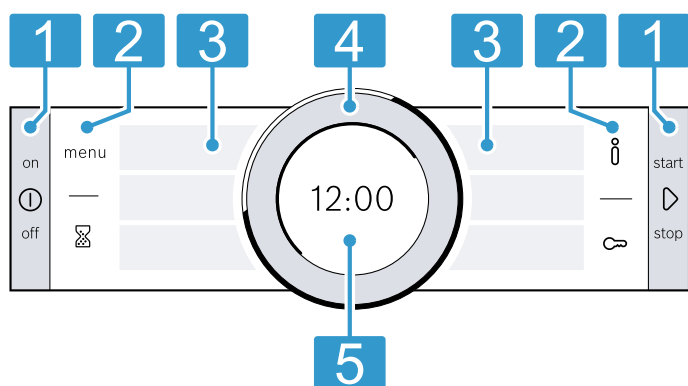
- sisselülitatud ekraaniga ooterežiimil max 1 W
- väljalülitatud ekraaniga ooterežiimil max 0,5 W

4 Tutvumine

4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.

Märkus: Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda, nt värvi ja kuju poolest.



- 1 Nupud**
Juhtpaneelil vasakul ja paremal olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule. Ilma roostevabast terasest esipaneelita seadmetel on nupud ka puutetundlikud.
- 2 Puuteväljad**
Puuteväljad on puutetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks vajutage kergelt asjaomasele puutetundlikule väljale.
- 3 Puutetundlik ekraan**
Puutetundlikul ekraanil näete olemasolevaid valikuvõimalusi. Funktsiooni valimiseks vajutage otse asjaomasele puutetundlikule tekstiväljale. Tekstiväljad muutuvad olenevalt valikust.
- 4 Juhtnupp**
Juhtnuppu saate piiramatult vasakule või paremale keerata. Vajutage kergelt juhtnupule ja keerake seda soovitud suunas.
- 5 Ekraan**
Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi või juhiseid.




4.2 Nupud

Juhtpaneelil vasakul ja paremal olevate nuppudega lülitate ahju või selle funktsioonid sisse ja välja.

Nupp	Funktsioon	Kasutamine
①	on/off	Seadme sisselülitamine või väljalülitamine.
▷	start/stop	Lühike vajutus: programmi käivitamine või katkestamine. Vajutamine ca 3 sekundi vältel: programmi peatamine.

4.3 Puuteväljad

Puuteväljadega valite välja erinevad funktsioonid. Äsja valitud funktsiooni puuteväli põleb punase tulega.

Puuteväli	Funktsioon	Kasutamine
menu	Menüü	Funktsioonide menüü avamine. → "Töörežiimid", Lk 9
	Signaalkell	Signaalkella valik.
	Info	Lisateabe kuvamine funktsiooni või seadistuse kohta.
	Lapselukk	Vajutamine ca 4 sekundi vältel: lapseluku aktiveerimine või inaktiveerimine.

4.4 Puutetundlik ekraan

Puutekraanid on nii näidikud kui käsitsuselemendid. Puutekraanid on jaotatud mitmeks tekstiväljaks. Tekstiväljad näitavad olemasolevaid valikuvõimalusi ja juba valitud seadistusi. Funktsiooni valimiseks vajutage otse asjaomasele tekstiväljale.

Väljalülitatud funktsioon on tekstivälja servas tähistatud punase vertikaalse joonega ääres. Selle väärtus on ekraanil → Lk 8 valgena esile tõstetud.

Funktsioon, mille juurde võite tagasi liikuda, on tähistatud väikese punase noolega tekstivälja ääres.

4.5 Juhtnupp

Juhtnupust muudate ekraanile ilmutavaid väärtusi ja käsitsete puutekraani.

Kui olete välja reguleerinud minimaalse või maksimaalse väärtuse, jääb see väärtus ekraanile. Vajaduse korral keerake väärtust juhtnupust uuesti väiksemaks või suuremaks.

4.6 Ekraan

Ekraan näitab seatud väärtusi erinevatel tasanditel.

Esiplaanil olev väärtus	Esiplaanil olev väärtus on valgena esile tõstetud. Väärtust saate vahetult juhtnupust muuta. Pärast funktsiooni käivitamist on esiplaanil temperatuur või võimsusaste. Mikrolainerežiimi puhul on esiplaanil kestus.
Taustal olev väärtus	Taustal olev väärtus on hall. Selleks et väärtust juhtnupust muuta, valige esmalt soovitud funktsioon.
Suurendamine	Seni kuni muudate väärtust juhtrõngast, kuvatakse suurendatult vaid seda väärtust.

Ringjoon

Ekraanist väljapool on ringjoon.

- Asendi näit
Väärtuse muutmisel näitab ringjoon, kus täpselt valikuloendis paiknete. Olenevalt reguleerimisalast ja loendi pikkusest on ringjoon jaotatud terves ulatuses segmentideks.
- Edenemise näit
Töötamise ajal näitab ringjoon edenemist ja värvub sekundhaaval punaseks. Kulgeva kestuse puhul kustub igas sekundis üks ringjoone segment.

Temperatuurinäit

Kuumenemisjoon ja jääkkuumuse näit näitavad ahju temperatuuri.

Termilise inertsitõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

- Kuumenemisjoon
Pärast ahju käivitamist värvub temperatuuri all olev valge joon punaseks vastavalt ahju kuumenemise astmele. Ahju eelkuumutamise korral on õige hetke asetada roog ahju, kui joon on täies ulatuses punaseks värvunud. Astmeliselt väljareguleeritavate režiimide, nt grillimisrežiimi puhul on kuumenemisjoon kohe punane. Kuumenemisjoont mikrolainerežiimi puhul ei kuvata.
- Jääkkuumuse näit
Kui seade on välja lülitatud, näitab ringjoon ahju jääkkuumust. Mida väiksem on jääkkuumus, seda tumedamaks muutub ringjoon ja lõpuks kustub see täielikult.

4.7 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

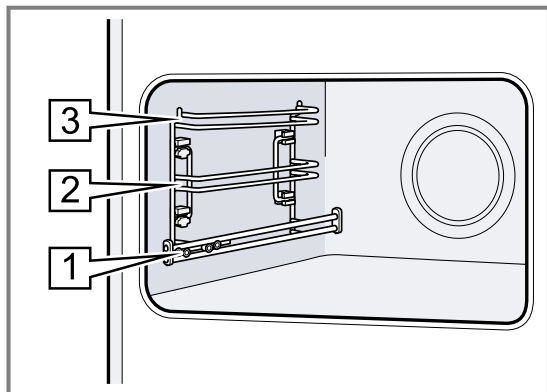
Kanderaamistikud

Ahju kanderaamistikule saate tarvikuid asetada eri tasanditel.

→ "Tarvikud", Lk 11

Ahjus on 3 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles. Olenevalt mudelist on kanderaamistike ühel või mitmel tasandil siinid.

Puhastamiseks võite kanderaamistiku välja võtta.
→ "Kanderaamistikud", Lk 22



Isepuhastuvad pinnad

Ahju tagasein on isepuhastuv. Isepuhastuvad pinnad on kaetud poorse mati keraamilise materjaliga ja on pealt karedad. Ahju töötamise ajal võtavad isepuhastuvad pinnad vastu praadide rasvapritsmesid ja lagundavad need.

Kui isepuhastuvad pinnad töötamise ajal enam piisavalt ei puhastu, laske ahjul sihipäraselt kuumeneda.

→ "Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine", Lk 21

Valgustus

Ahju valgustavad üks või mitu ahjulampi.

Ahju valgustus lülitub ahju ukse avamisel automaatselt sisse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui ca 15 minutiks, lülitub valgustus uuesti välja.

Enamiku funktsioonide puhul lülitub ahjuvalgustus sisse kohe, kui funktsioon käivitub. Kui töö on lõppenud, lülitub ahjuvalgustus välja.

Jahutusventilaator

Jahutusventilaator lülitub sisse ja välja olenevalt seadme temperatuurist. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

TÄHELEPANU!

Ärge katke kinni ukse kohal olevaid ventilatsioonivõlvikuid. Seade kuumeneb üle.

- ▶ Hoidke ventilatsioonivõlvikuid vabad.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Ukse sulgemise korral jätkab ahi automaatselt töötamist. Kui sulgete ahju ukse mikrolainerežiimi korral, peate töötamist jätkama ☞.

5 Töörežiimid

Siin saate ülevaate ahju režiimidest ja põhifunktsioonidest.

Menüü avamiseks vajutage menu.

Režiim	Kasutamine
Kuumutusviisid	Peenhäälestatud kuumutusviisid roa parimaks valmistamiseks. → "Kuumutusviisid", Lk 9
Abi	Soovituslike programmeeritud seadistuste kasutamine eri roogade jaoks. → "Abi", Lk 17
Mikrolainerežiim	Mikrolainerežiimil roogade kiirem valmistamine, kuumutamine või sulatamine. → "Mikrolainerežiim", Lk 15

Režiim	Kasutamine
Mikrokombi	Küpsetusaja lühendamiseks lülitage lisaks kuumutusviisile sisse ka mikrolainerežiim. → "Mikrokombi", Lk 16
Puhastamine	Puhastusfunktsiooni valimine ahju jaoks. → "Puhastusabi", Lk 22
Kuivatamine	Kasutada iga kord pärast mikrolainerežiimi kasutamist. → "Kuivatamine", Lk 22
Põhiseadistused	Põhiseadistuste kohandamine. Põhiseadistused → Lk 19

5.1 Kuumutusviisid

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame nende erinevusi ja kasutusalasid.

Kuumutusviiside sümbolid aitavad kuumutusviise paremini meelde jätta.

Kui valite kuumutusviisi, soovib seade sobivat temperatuuri või vahemikku. Võite väärtused üle võtta või neid näidatud vahemikus muuta.

Kui temperatuuriseadistus on kõrgem kui 275 °C ja grillimisrežiim on seatud 3 peale, alandab seade umbes 40 minuti pärast temperatuuri tasemele 275 °C ja lülitab sisse grillimisrežiimi 1.

Sümbol	Kuumutusviis	Temperatuurivahemik	Kasutamine ja toimeviis Võimalikud lisafunktsioonid
	4D kuum õhk	30 - 275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilaator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt ära.

Sümbol	Kuumutusviis	Temperatuurivahemik	Kasutamine ja toimeviis Võimalikud lisafunktsioonid
	Ülalt-/altkuumutus	30 - 300 °C	Traditsiooniliseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Kuumutusviis on eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Kuum õhk Eco	30 - 275 °C	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilaator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt ära. Roog valmib etapiivisiliselt jääkkuumuse abil. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 125 - 275 °C. Küpsetamise ajal hoidke ahju uks suletuna. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiatõhususklassi määramiseks.
	Ülalt-/altkuumutus Eco	30 - 300 °C	Valitud roogade säästlik küpsetamine. Kuumus tuleb ülalt ja alt. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 150 - 250 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.
	Ringleva õhuga grill	30 - 300 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Grill, laiapinnaline	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks. Roogade gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Kitsapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Väikeste koguste, näiteks lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks. Väikeste koguste gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
	Pitsarežiim	30 - 275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
	Õrn küpsetus	70 - 120 °C	Pruunistatud õrnade lihatükkide säästlik aeglane hautamine kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Altkuumutus	30 - 250 °C	Roogade järelküpsetamine või veevannis hautamine. Kuumus tuleb alt.
	Soojana hoidmine	60 - 100 °C	Keedetud roogade soojana hoidmine.
	Nõu eelsoojendamine	30 - 70 °C	Nõu eelsoojendamine.

5.2 Mikrolainevõimsused

Siit leiate ülevaate mikrolainevõimsustest ja nende kasutamisest.

Mikrolainevõimsused on astmelised ja ei vasta alati täpsetele vattidele, mida seade kasutab.

Mikrolainevõimsus vattides	Maksimaalne kestus tundides	Kasutamine
90 W	1:30	Tundlike toiduainete ülessulatamine.
180 W	1:30	Toiduainete ülessulatamine ja küpsetamine.
360 W	1:30	Liha ja kala küpsetamine. Tundlike toiduainete ülessulatamine.
600 W	1:30	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
max	0:30	Vedelike kuumutamine.

Märkus: Maksimaalne mikrolainevõimsus ei ole ette nähtud toiduainete kuumutamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse mikrolainerežiimi maksimaalset võimsust

esimestel minutitel sammhaaval võimsusele 600 W. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

6 Tarvikud

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Märkus: Kui tarvik läheb kuumaks, võib see deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta talitlust. Pärast tarviku jahtumist deformatsioon kaob.

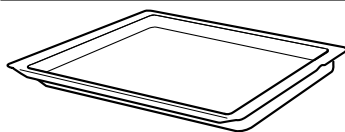
Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud

Rest



universaalpann



Kasutamine

- Koogivormid
 - Vormiroogade vormid
 - Nõu
 - Liha, nt praad või grillitav toiduaine
 - Sügavkülmutatud road
-
- Mahlased koogid
 - Küpsetised
 - Leib
 - Suured praed
 - Sügavkülmutatud road
 - Eralduva vedeliku, nt restil grillimisel eralduva rasva kinnipüüdmine.

6.1 Juhised tarvikute kohta

Mõned tarvikud sobivad kasutamiseks vaid teatud kuumutusviisidel.

Mikrolainerežiimi tarvikud

Ainult mikrolainerežiimil kasutamiseks sobib vaid tarnekomplekti kuuluv rest.

Plaadid, nt universaalpann või küpsetusplaat võivad tekitada sädemeid ja on ebasobivad.

Järgige mikrolainerežiimi kohta esitatud teavet.

→ "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 15

6.2 Fikseerumisfunktsioon

Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise.

Võite lisatarviku poolenisti välja tõmmata ja see fikseerub asendisse. Kalduvajumiskaitse toimib vaid siis, kui asetate lisatarviku ahju õigesti.

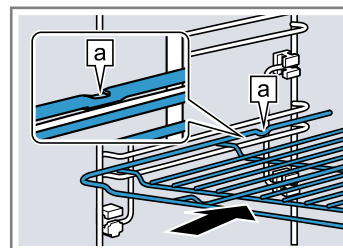
6.3 Tarviku asetamine ahju

Asetage tarvik ahju alati õigesti. Ainult nii saab tarvikut poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

1. Keerake tarvik nii, et sälk [a] on taga ja on suunatud alla.
2. Asetage tarvik alati tasandi mõlema juhtvarda vahele.

rest

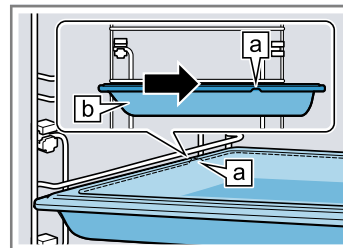
Lükake rest sisse nii, et kumer pool ~ jääb alla. Kiri "microwave" peab olema ees ahju ukse juures.



plaat

nt universaalpann või küpsetusplaat

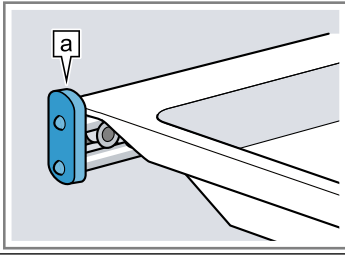
Plaat lükake ahju nii, et kaldega külg [b] jääb ahju ukse poole.



3. Tarviku asetamisel väljatõmbesiniididega tasanditele tõmmake väljatõmbesiniidid välja.

rest või
plaat

Asetage tarvik peale nii, et lisatarviku
serv on lapatsi [a] taga väljatõmbesiinil.



Märkus: Lükake väljatõmbesiinid mõõduka survega tagasi ahju.

4. Lükake tarvik täielikult sisse, nii et see ei puuduta ahju ust.

Märkus: Tarvikud, mida ei lähe vaja, võtke ahjust välja.

6.4 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinatena kauplustest või e-poest.

Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

www.bosch-home.com

Lisatarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

7 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

7.1 Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast pikemat voolukatkestust peate tegema seadistused seadme esmaseks kasutuselevõtuks. Seadistused võivad ekraanile ilmuda alles mõne sekundi pärast.

1. Vajutage soovitud seadistuse tekstiväljale.
Võimalikud seadistused:
 - Keel
 - Kellaaeg
2. Vajaduse korral muutke seadistust juhtrõngast.
3. Lõpuks kinnitage "Seadistamise lõpetamine" abil.
 - ✓ Ekraanile ilmub teade, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.
 - ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaaeg.
4. Selleks et seade enast esimest kuumenemist testi, avage ja sulgege seadme uks.

7.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Võtke kõik materjalid ja tarvikud ahjust välja.
Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, näiteks stürooporitükke, ja eemaldage seadme sees või peal olev teip.
2. Ahjukambri siledad pinnad pühkige pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Lülitage seade ① abil sisse.
4. Tehke järgmised seadistused:

Kuumutusviis	4D kuum õhk
Temperatuur	maksimaalne
Kestus	1 tund

→ "Põhimõtteline käsitlemine", Lk 12

5. Käivitage režiim abil.
 - Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
 - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.
6. Lülitage seade ① abil välja.
7. Kui seade on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
8. Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

8 Põhimõtteline käsitlemine

8.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Lülitage seade ① abil sisse.
- ✓ Ekraanile ilmub Boschi logo. Seejärel ilmuvad ekraanile kuumutusviisid.

8.2 Seadme väljalülitamine

Kui te seadet ei kasuta, lülitage see välja. Kui te ei kasuta seadet pikemat aega, lülitub see automaatselt välja.

- ▶ Lülitage seade ① abil välja.
- ✓ Seade lülitub välja. Käigusolevad funktsioonid katkevad.

- ✓ Ekraanile ilmub kellaaeg või jääkkuumuse näit.

8.3 Funktsiooni käivitamine

Ahju iga režiim tuleb käivitada.

TÄHELEPANU!

Kui ajal, mil ahi töötab temperatuuril üle 120 °C, on ahju põhjas vett, siis võivad tekkida emailikahjustused.

- ▶ Ärge käivitage ahju, kui ahju põhjas on vett.
- ▶ Pühkige ahju põhi enne kasutamist kuivaks.
- ▶ Käivitage režiim abil.
- ✓ Ekraanile ilmuvad seadistused, kestus, ringjoon ja kuumenemisjoon.

8.4 Töö katkestamine või lõpetamine

Ahju tööd saate korraks peatada ja jätkata. Kui lõpetate töö täielikult, siis seadistused lähtestatakse.

1. Programmi lühiajaliseks katkestamiseks:
 - vajutage korraks ▷.
 - Töö jätkamiseks vajutage ▷.
 2. Töö lõpetamiseks hoidke ▷ ca 3 sekundi vältel allavajutatult.
- ✓ Töö katkestatakse ja kõik seadistused lähtestatakse.

8.5 Režiimi seadistamine

Pärast seda, kui olete seadme sisse lülitanud, pakub seade välja režiimi, nt kuumutusviisid.

1. Kui soovite valida mõnda muud režiimi, vajutage menu.
 - ✓ Ilmub režiimide loend.
 - "Töörežiimid", Lk 9
2. Vajutage soovitud režiimile.
3. Teiste seadistuste valimiseks vajutage asjaomastele tekstiväljadele.
4. Väärtusi muutke juhtrõngast.
5. Käivitage režiim ▷ abil.

8.6 Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Nõue: Valitud on režiim "Kuumutusviisid".

1. Vajutage soovitud kuumutusviisile.
Kui kuumutusviisi ei ole puuteekraanidel näha, lehitsege juhtrõnga abil valikuloendit.
- ✓ Temperatuur on valgena esile tõstetud.
2. Reguleerige temperatuur juhtrõngast välja.
3. Käivitage režiim ▷ abil.

- ✓ Seade hakkab kuumenema.
 - ✓ Ekraanil on aeg, mis näitab, kui kaua on režiim juba töös olnud, ja sihttemperatuur.
4. Kui roog on valmis, siis lülitage seade Ⓛ abil välja.

Nõuanne: Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiate kuumutusviiside ülevaatest.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja.

→ "Ajafunktsioonid", Lk 14

Kuumutusviisi muutmine

Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

1. Katkestage töö ▷ abil.
 2. Vajutage "Kuumutusviisid".
 3. Vajutage soovitud kuumutusviisile.
- ✓ Ekraanile ilmub selle kohta käiv soovituslik temperatuur.

Temperatuuri muutmine

Pärast režiimi käivitamist saate temperatuuri vahetult muuta.

- ▶ Muutke temperatuuri juhtrõngast.
- ✓ Temperatuur võetakse vahetult üle.

8.7 Teabe kuvamine

Enamikul juhtudel saate kuvada teavet parasjagu käigusoleva funktsiooni kohta. Mõned juhised ilmuvad automaatselt, nt kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

1. Vajutage Ⓛ.
- ✓ Olemasolevat teavet kuvatakse mõne sekundi vältel.
2. Pikemate tekstide korral lehitsege juhtrõnga abil.

9 Kiirkuumutus

Aja säästmiseks saate kiirkuumutusega juhul, kui temperatuur on seatud kõrgemaks kui 100 °C, lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutust saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 4D kuum õhk 🍷
- Ült-/altkuumutus ☐

9.1 Kiirkuumutuse seadistamine

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange toiduaained ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

Märkus: Seadistage kestus alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Reguleerige välja sobiv kuumutusviis ja temperatuur alates 100 °C.
2. Vajutage "Kiirkuumutus".
 - ✓ Tekstiväljal on "sisse".
3. Käivitage režiim ▷ abil.
 - ✓ Kiirkuumutus käivitub.
 - ✓ Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal. Tekstiväljal on "välja".
4. Asetage toit ahju.

Kiirkuumutuse katkestamine




- ▶ Vajutage "Kiirkuumutus".
- ✓ Tekstiväljal on "välja".

10 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saate ahju tööd juhtida.





10.1 Ajafunktsioonide ülevaade

Võite välja reguleerida režiimi kestuse ja lõpetusaja. Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult.

Ajafunktsioon	Kasutamine
Signaalkell 	Signaalkella saate seada ahju tööst olenemata. See ei mõjuta seadme tööd.
Kestus 	Kui reguleerite välja režiimi kestuse, katkeb kuumenemine pärast kestuse lõppemist automaatselt.
Lõpp 	Lisaks kestusele saate välja reguleerida kellaaja, mil režiim lõpeb. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.



10.2 Signaalkella seadmine

Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult. Signaalkella saate sisselülitatud ja väljalülitatud ahju puhul seada kuni 23 tunniks ja 59 minutiks. Signaalkellal on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

- Vajutage .
 - ✓ Sümbol süttib punase tulega.
- Reguleerige signaalkella aeg välja juhtrõngast.
- Signaalkell käivitage  abil.
 - Mõne sekundi pärast käivitub signaalkell ka automaatselt.
 - ✓ Signaalkella aeg hakkab jooksmas.
 - ✓ Signaalkella aeg jääb ekraanil nähtavaks, kui seade on välja lülitatud.
 - ✓ Kui seade on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil kulgeva režiimi seadistusi. Selleks et signaalkella aega mõne sekundi vältel näidata, vajutage .
 - ✓ Kui signaalkella aeg on möödunud, kõlab helisignaali. Punane sümbol kustub.
- Kui signaalkella aeg on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Selleks et signaalkella aega uuesti välja reguleerida, vajutage  ja reguleerige signaalkella aeg juhtrõngast välja.



Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saate igal ajal muuta.

- Vajutage .
- Muutke signaalkella aega juhtrõngast.
- Kinnitage .

Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saate igal ajal katkestada.

- Vajutage .
- Juhtrõngast seadke signaalkella aeg nulli peale.
- Kinnitage .
- ✓ Punane sümbol kustub.

10.3 Kestuse seadmine




Ahju töö kestuseks saate seada kuni 23 tundi ja 59 minutit.

Nõue: Välja on reguleeritud režiim ja temperatuur või vahemik.

- Vajutage "Kestus".
- Reguleerige kestus juhtrõngast välja.

Keeramissuund	Soovituslik väärtus
vasakul	10 minutit
paremal	30 minutit

Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida ühe minuti kaupa, seejärel 5 minuti kaupa. Lõpetusaeg arvutatakse välja automaatselt.

- Käivitage režiim  abil.
 - ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulge-ma.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nulli peal.
- Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage "Kestus" ja reguleerige kestus juhtrõngast välja.
 - Režiimi jätkamiseks ilma kestuseta vajutage .
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade  abil välja.

Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

- Vajutage.
- Muutke kestust juhtrõngast.
- ✓ Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kestuse katkestamine

Kestust saate igal ajal lõpetada.

- Vajutage "Kestus".
- Juhtrõngast seadke kestus nulli peale.
- ✓ Muudatus võetakse automaatselt üle.
- ✓ Seade jätkab tööd ilma kestuseta.

10.4 Lõpetusaja seadmine


Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite seada hilisemaks kuni 23 tunni ja 59 minuti võrra.

Märkused

- Hea küpsetustulemuse saavutamiseks ärge seadke lõpetusaega hilisemaks, kui ahi on tööd juba alustanud.
- Riknemise ärahoidmiseks jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

Nõuded

- Välja on reguleeritud režiim ja temperatuur või vahemik.
- Seatud on kestus.

- Vajutage "Lõpp".
- Juhtrõngast seadke lõpetusaeg hilisemaks. Pärast käivitamist ei saa lõpetusaega enam muuta.
- Käivitage režiim  abil.

- ✓ Ekraanile ilmub käivitusaeg. Ahi on ooterežiimil.
 - ✓ Kui käivitumisaeg on käes, hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nulli peal.
4. Kui kestus on lõppenud:
- Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage "Kestus" ja reguleerige kestus juhtrõngast välja.

- Režiimi jätkamiseks ilma kestuseta vajutage ▷.
- Kui roog on valmis, siis lülitage seade ① abil välja.

Lõpetusaja kustutamine

Seatud lõpetusaega ja kestust saate igal ajal kustutada.

1. Katkestage töö ▷ abil.
2. Režiimi jätkamiseks ilma kestuse ja lõpetusajata vajutage ▷.

11 Mikrolainerežiim

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada. Mikrolainerežiimi võite kasutada eraldi või kombineerituna mõne teise kuumutusviisiga.

11.1 Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks

Roogade ühtlaseks soojendamiseks ja ahju kahjustamise vältimiseks kasutage sobivaid nõusid ja tarvikuid.

Järgige nõude tootja juhiseid.

Kui ole märgitud teisiti, siis asetage nõu ja tarvik tasandile 1.

Sobib mikrolainerežiimiga

Nõud ja tarvikud	Märkused
Kuumuskindlast ja mikrolainerežiimiga sobivast materjalist nõud:	Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi ja ei kahjusta neid.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ klaas ▪ klaaskeraamika ▪ portselan ▪ temperatuurikindel plast ▪ täielikult glasuuri- ja keraamika ilma pragudeta 	
Serverimisnõu	Te ei pea rooga ümber tõstma. Märkus: Kuld- või hõbedekooriga nõusid kasutage vaid siis, kui nende tootja on taganud nende sobivuse kasutamiseks mikrolainerežiimil.
Tarnekomplekti kuuluv rest	Ainult mikrolainerežiimil kasutamiseks sobib vaid tarnekomplekti kuuluv rest. Märkus: Plaadid, nt universaalpann või küpsetusplaat võivad tekitada sädemeid ja on ebasobivad.

Ei sobi mikrolainerežiimiga

Märkus: Järgige teavet kahjustuste vältimiseks.
→ "Mikrolaineahi", Lk 6

Nõud ja tarvikud	Märkused
Metallist küpsetusvormid ja nõud	Metall ei lase mikrolaineid läbi. Toit ei soojene või soojeneb vaid vähe. Märkus: Metall võib ainult mikrolainerežiimil kasutamise korral tekitada sädemeid.

Mikrokombirežiimil kasutatavad nõud ja tarvikud

Mikrolainerežiimi ja mõne kuumutusviisi kombineeritud kasutamise korral on võimalik kasutada ka metallist tarvikuid ja nõusid.

Nõud ja tarvikud	Märkused
Metallist küpsetusvormid ja nõud	Mikrokombirežiimil võib kasutada ka metallist nõusid. Märkus: Metallist esemed peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.
Tarnekomplekti kuuluvad tarvikud:	Tarnekomplekti kuuluvad tarvikud sobivad kasutamiseks mikrokombirežiimil. Sädeid ei teki.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rest ▪ universaalpann 	

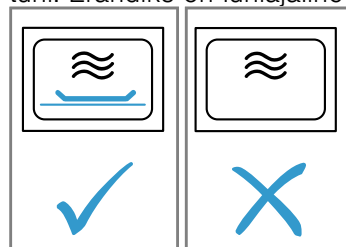
Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

Kui te ei ole kindel, kas nõu sobib kasutamiseks mikrolainerežiimil, siis testige nõud.

TÄHELEPANU!

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- ▶ Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



⚠ HOIATUS – Põletusohut!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Asetage tühi nõu ahju.

2. Reguleerige ahi ½ - 1 minutiks maksimaalvõimsusele.
3. Käivitage režiim.
4. Testige nõud mitu korda:
 - Kui nõu on külm või leige, siis on see sobiv kasutamiseks mikrolainerežiimil.
 - Kui nõu on kuum või kui tekivad sädemed, siis katkestage test. Nõu ei ole sobiv kasutamiseks mikrolainerežiimil.

11.2 Mikrolainerežiimi seadistamine

Märkused

- Veenduge, et käsitsete ahju mikrolainerežiimil õigesti.
 - → "Ohutus", Lk 2
 - → "Varalise kahju vältimine", Lk 6
 - → "Mikrolainevõimsused", Lk 10
 - → "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 15
- Kondensaadi tekke vältimiseks lülitab seade mikrolainevõimsustel 600 W ja max automaatselt sisse küttekeha. Ahi ja tarvikud lähevad kuumaks. See ei mõjuta küpsetustulemust. Seda kuivatusefunktsiooni saate põhiseadistustes välja lülitada.
→ "Põhiseadistused", Lk 19

⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Üksnes mikrolainerežiimil kasutamise korral lülitab kuivatusefunktsioon kõrgeimatel võimsusastmetel automaatselt sisse küttekeha, mis ahjukambrit kuumutab.

- ▶ Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Mikrolainerežiim".
3. Vajutage soovitud mikrolainevõimsusele.
4. Reguleerige kestus juhtnupust välja.
5. Käivitage režiim \triangleright abil.
 - ✓ Mikrolainerežiim käivitub ja kestus hakkab kulgema. Kuumenemisjoont ei kuvata.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaal. Kestus on ekraanil nulli peal.
6. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegselt lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Vajaduse korral reguleerige mikrolainevõimsus ja kestus uuesti välja.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade $\textcircled{1}$ abil välja.
7. Kui olete mikrolainerežiimi kuivatusefunktsiooni põhiseadistustes välja lülitanud, siis kuivatage ahi.
→ "Kuivatamine", Lk 22

Märkus: Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Kui sullete ahju ukse, peate režiimi jätkamiseks vajutama \triangleright . Kui olete muutnud põhiseadistust, veenduge, et mikrolainerežiim ei jätkata töötamist tühjal.
→ "Põhiseadistused", Lk 19

Mikrolainevõimsuse muutmine

Kui muudate mikrolainevõimsust, siis jääb seatud kestus samaks.

1. Katkestage režiim \triangleright abil.
2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsusele.

3. Režiimi jätkamiseks vajutage \triangleright .

Kestuse muutmine

Pärast mikrolainerežiimi käivitamist saate kestust vahetult muuta.

- ▶ Muutke kestust juhtnupust.
- ✓ Muudatus võetakse automaatselt üle.

11.3 Mikrokombi

Küpsetusaja lühendamiseks võite teatavaid kuumutusviise kasutada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga.

Võimalikud kuumutusviisid on:

- 4D kuum õhk
- ülalt-/altkuumutus
- ringleva õhuga grill
- grill, laiapinnaline
- grill, kitsapinnaline

Võimalikud on järgmised mMikrolainevõimsused:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Mikrokombirežiimi seadistamine

Märkus:

Veenduge, et käsitsete ahju mikrolainerežiimil õigesti.

- → "Ohutus", Lk 2
- → "Varalise kahju vältimine", Lk 6
- → "Mikrolainevõimsused", Lk 10
- → "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 15

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Mikrokombi".
3. Vajutage soovitud kuumutusviisile.
4. Vajutage soovitud mikrolainevõimsusele.
5. Reguleerige temperatuur juhtnupust välja.
6. Vajutage kestusele ja reguleerige kestus juhtnupust välja.
7. Käivitage režiim \triangleright abil.
 - ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulgema.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaal. Kestus on ekraanil nulli peal.
8. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegselt lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Vajaduse korral reguleerige kombinatsioon uuesti välja.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade $\textcircled{1}$ abil välja.

Temperatuuri muutmine

Pärast mikrokombiežiimi käivitamist saate temperatuuri vahetult muuta.

- ▶ Muutke temperatuuri juhtnupust.
- ✓ Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kestuse muutmine

Pärast mikrokombiežiimi käivitamist saate kestust mis tahes ajal muuta.

1. Vajutage "Kestus".
2. Muutke kestust juhtnupust.
- ✓ Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kombinatsiooni muutmine

Kui muudate kuumutusviisi ja mikrolainerežiimi kombinatsiooni, siis lähtestatakse ka kõik teised seadistused.

1. Katkestage režiim \triangleright abil.
2. Muutke kuumutusviisi või mikrolainevõimsust.

- Mikrolainevõimsuse muutmiseks vajutage mikrolainevõimsusele ja muutke mikrolainevõimsust.
 - Kuumutusviisi muutmiseks vajutage kuumutusviisile ja muutke kuumutusviisi. Seejärel reguleerige välja mikrolainevõimsus.
3. Režiimi jätkamiseks vajutage \triangleright .

12 Abi

Funktsiooniga "Abi" abistab ahi teid eri roogade valmistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

12.1 Nõu

Toiduvalmistamise tulemus sõltub keedunõu suurusest ja liigist.

Kasutage kuumuskindlat nõud, mis talub kuni 300 °C temperatuuri. Kõige sobivam on klaas- või klaaskeeramiline nõu. Praad peaks nõu põhja katma ca 2/3 ulatuses.

Ebasobivad on järgmistest materjalidest nõud:

- hele, läikiv alumiinium
- glasuurimata savi
- plast või plastkääpidemed

Märkus: Mõne roa puhul lülitab seade lisaks sisse mikrolainerežiimi. Ekraanile ilmub juhised kasutada mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.

→ "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 15

12.2 Roogade seadistused

Roogade parima valmistamise eesmärgil kasutab ahi erinevaid seadistusi.

Märkus: Küpsetustulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja liigist. Kasutage värskeid, soovitatavalt külmkapitemperatuuriga toiduaineid. Sügavkülmutatud toiduained võtke sügavkülmikust välja vahetult enne ahjupanekut.

Soovitused ja juhised seadistamiseks

Roa seadistamisel ilmub ekraanile roa jaoks oluline teave, nt:

- sobiv tasand
- sobiv tarvik või nõu
- vedeliku lisamine
- aeg roa keeramiseks või segamiseks
Kui see aeg on saanud, kõlab helisignaali.

Teabe lugemiseks vajutage "Soovitus" või \bar{i} . Mõned juhised ilmuvad automaatselt.

Programmide

Programmide puhul on eelnevalt seadistatud sobiv kuumutusviis, temperatuur ja kestus.

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks peate lisaks välja reguleerima kaalu. Kui ei ole märgitud teisiti, siis reguleerige välja roa kogukaal. Kaalu saate seadistada ainult ettenähtud vahemikus.

Seadistussoovitused

Seadistussoovituste puhul on sobiv kuumutusviis eelnevalt välja reguleeritud. Kuumutusviis ilmub ekraanile. Eelseatud temperatuuri ja kestust saate muuta.

Mikrolainerežiimil valmistatavad road

Mõne roa puhul lülitab seade automaatselt sisse mikrolainerežiimi. Seeläbi lüheneb küpsetusaeg tunduvalt.

Järgige mikrolainerežiimi kohta esitatud teavet.

→ "Mikrolainerežiim", Lk 15

12.3 Roogade ülevaade

Milliseid konkreetseid roogasid valida saate, näete ekraanilt, kui teete päringu režiimi kohta.

Road on sorteeritud kategooriate ja toitude järgi.

Kategooria	Toidud
Koogid	Vormikoogid Plaadikoogid Väikesed küpsetised Küpsised
Leib, kuklid	Leib Kuklid
Pitsa, soolased küpsetised	Pitsa Soolased pirukad, quiche
Vormiroad, sufleed	Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest Lasanje, värske Kartulivorm, toorettest komponentidest, õhuke Vormiroog, magus, värske Suflee portsjonvormides
Külmutatud tooted	Pitsa Kuklid Vormiroad Kartulitooted Linnuliha, kala
Linnuliha	Kana Part, hani Kalkun
Liha	Sealiha Veiseliha Vasikaliha Talleliha Ulukiliha Liharoad
Kala	Kala
Lisandid, köögiviljad	Köögiviljad Kartulid Riis Teravili
Toidu ülessulatamine	Leib, kuklid Koogid Liha, linnuliha Kala

12.4 Roa seadistamine

Seade pakub paljusid erinevaid roogi. Juhtnupust saate lehitseda erinevaid valikuloendeid.

Märkus: Pärast käivitamist ei saa rooga ega seadistusi enam muuta ega katkestada.

Nõue: Käivitamiseks peab ahi olema täielikult jahtunud.

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Abi".
3. Vajutage soovitud kategooriale.
4. Vajutage soovitud toidule.
5. Vajutage soovitud roale.
- ✓ Roa seadistused ilmuvad ekraanile.
6. Vajaduse korral kohandage seadistusi.
 - Mõne roa puhul saate kohandada temperatuuri ja kestust, mõne roa puhul selle asemel kaalu.
 - Mõne programmi puhul võite lisaks lõpetusaja hilisemaks seada.
→ "Lõpetusaja seadmine", Lk 14
7. Selleks et saada teavet tarvikute ja küpsetustasandi kohta, vajutage "Soovitus".
8. Käivitage ahi ▷ abil.
- ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulge-
ma.
- ✓ Kui roog on valmis, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb.
9. Kui kestus on lõppenud:

- Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
- Mõnda rooga võite lisaks järelküpsetada.
→ "Järelküpsetamine", Lk 18
- Kui roog on valmis, lülitage ahi Ⓛ abil välja.

Järelküpsetamine

Mõne roa puhul pakub seade pärast kestuse lõppu järelküpsetamise võimalust. Järelküpsetada võite kui tahes sageli.

1. Kui te järelküpsetada ei soovi, vajutage "Lõpetamine" ja lülitage ahi Ⓛ abil välja.
2. Roa järelküpsetamiseks vajutage "Järelküpsetamine".
 - ✓ Ekraanile ilmub kestus.
3. Vajaduse korral muutke kestust juhtnupust.
4. Käivitage ahi ▷ abil.
 - ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulge-
ma.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Järelküpsetamise soovitus kuvatakse uuesti.
5. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Kui soovite uuesti järelküpsetada, vajutage "Järelküpsetamine".
 - Kui roog on valmis, vajutage "Lõpetamine" ja lülitage seade Ⓛ abil välja.

13 Lapselukk

Selleks et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ja seadistusi ei muudaks, on seadmel lapselukk.

13.1 Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Lapselukku saate aktiveerida ja inaktiveerida sisse- ja väljalülitatud seadmel.

1. Lapseluku aktiveerimiseks hoidke ∞ ca 4 sekundit allavajutatuna.

- ✓ Ekraanile ilmub kinnituseks viide.
- ✓ Juhtpaneel on lukustatud. Seadet saab välja lülitada ainult Ⓛ abil.
- ✓ Kui seade on sisse lülitatud, siis ∞ põleb. Kui seade on välja lülitatud, siis ∞ ei põle.
- 2. Lapseluku inaktiveerimiseks hoidke ∞ ca 4 sekundit allavajutatuna.
- ✓ Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

14 Sabat-seadistus

Sabat-seadistusega saate kestuseks reguleerida kuni 74 tundi. Roogi saab ülalt/altkuumutusega vahemikus 85 °C kuni 140 °C soojana hoida, ilma et seadet tuleks sisse või välja lülitada.

14.1 Sabat-seadistuse käivitamine

Märkused

- Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju kuumenemine katkeb. Ukse sulgemise korral kuumenemine jätkub.
- Pärast käivitamist ei saa sabat-seadistust enam muuta ega katkestada.

Nõuded

- Sabat-seadistus on põhiseadistuses aktiveeritud.
→ "Põhiseadistused", Lk 19
- Valitud on režiim "Kuumutusviisid" ☐.


1. Vajutage "Sabat-seadistus".
Kui kuumutusviisi ei ole puutekraanidel näha, lehitsege juhtrõnga abil valikuloendit.
 - ✓ Temperatuur on valgena esile tõstetud.
2. Reguleerige temperatuur juhtnupust välja.
3. Vajutage "Kestus".
4. Reguleerige kestus juhtnupust välja.
Lõpetusaega ei saa hilisemaks seada.
5. Käivitage režiim ▷ abil.
 - ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulge-
ma.
6. Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Kestus on nulli peal. Seadme kuumenemine lõpeb ja seade reageerib taas nii nagu ilma sabat-seadistusega.
 - Lülitage seade Ⓛ abil välja.
Seade lülitub ca 10 kuni 20 minuti pärast automaatselt välja.

15 Põhiseadistused

Te saate oma seadet vastavalt oma vajadustele seadistada.

15.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiate põhiseadistuste ja tehaseseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

Põhiseadistus	Valik
Keel	Vaata valikut seadmel.
Kellaaeg	Kellaaeg 24 h vormingus
Tehaseseadistus	Lähtestada Mitte lähtestada ¹
Helisignaali	Lühike kestus (30 sekundit) Keskmine kestus (1 minut) ¹ Pikk kestus (5 minutit)
Helitugevus	5 astet
Nupu helisignaali	Sisse lülitatud Välja lülitatud (helisignaali säilib  puhul) ¹
Ekraani eredus	5 astet
Kellanäit	Väljas Digitaal ¹ Analoog
Valgustus	Töötamisel väljas Töötamisel sees ¹
Automaatne jätkamine (ainult mikrolainerežiimi jaoks)	Mikrolainerežiimi automaatselt mitte jätkata ¹ Ukse sulgemisel
Funktsioon pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid ¹ mikrolaineahi Mikrokombi Abi
Hoiatus - mikrolainerežiimi küpsetusplaat	Näidud ¹ Mitte kuvada
Öine tumendamine	Välja lülitatud ¹ Sisse lülitatud

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Põhiseadistus	Valik
Kaubamärgi logo	Näidud ¹ Mitte kuvada
Mikrolaineahi kuivatada	Sisse lülitatud ¹ Välja lülitatud
Puhuri järelepöörlemisaeg	Soovituslik ¹ minimaalselt
Sabat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud ¹

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

15.2 Põhiseadistuste muutmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Põhiseadistused".
3. Vajutage soovitud põhiseadistusele ja muutke seada pöördnupust.
Seda, milline põhiseadistus on välja valitud, näitab tekstivälja servas olev punane joon. Ekraanil on asjaomane väärtus.
4. Läbige põhiseadistused "Muud seadistused" abil ja vajaduse korral muutke neid juhtrõngast.
5. Muudatuste salvestamiseks vajutage menu ja kinnitage "Salvestada" abil.

Märkus: Pärast voolukatkestust säilivad muudatused põhiseadistustes.

Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

- ▶ Vajutage menu ja kinnitage "Mitte salvestada" abil.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

15.3 Kellaaaja seadmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Põhiseadistused".
3. Vajutage "Kellaaeg".
4. Muutke kellaaega juhtrõngast.
5. Muudatuste salvestamiseks vajutage menu ja kinnitage "Salvestada" abil.

16 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

16.1 Puhastusvahendid

Ärge kasutage ebasobivaid puhastusvahendeid, vastasel korral võivad ahju erinevad pinnad kahjustada saada.

HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad seadme pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
- ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eri-puhastusvahendeid.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
- ▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambrist ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Uued pesulapid sisaldavad tootmisjääke.

- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Sobivad puhastusvahendid

Ahju erinevate pindade jaoks kasutage sobivaid puhastusvahendeid.

Järgige seadme juhendit.
→ "Seadme puhastamine", Lk 21

Esipaneel

Pealispind	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Roostevaba teras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuum nõudepesuvahendilahus ▪ Roostevaba terase puhastusvahend kasutamiseks soojadel pindadel 	Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärkli- ja valguplekid kohe. Roostevaba terase puhastusvahend kandke pinnale õhukese kihina.
Plastist või lakitud pinnad nt juhtpaneel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Et vältida selliste plekkide teket, mida ei saa enam eemaldada, eemaldage pealispinnale sattunud katlakivieemaldi kohe.

Seadme uks

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ukseklaasid	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega terasest küürimiskäsna. Nõuanne: Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage ukseklaasid. → "Seadme uks", Lk 24
Ukse kate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ roostevabast terasest: Roostevaba terase puhastusvahend ▪ plastist: Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Nõuanne: Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage ukse kate. → "Seadme uks", Lk 24
Ukse roostevabast terasest sise-raam	Roostevaba terase puhastusvahend	Värvimuutusi saab eemaldada roostevaba terase puhastusvahendiga. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit.
Uksekäepide	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Et vältida selliste plekkide teket, mida ei saa enam eemaldada, eemaldage pealispinnale sattunud katlakivieemaldi kohe.
Uksetihend	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge eemaldage ja ärge küürige.

Ahjukamber

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Emailitud pinnad	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuum nõudepesuvahendilahus ▪ Äädikavesi ▪ Ahjupuhastusvahend 	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. Märkused <ul style="list-style-type: none"> ▪ Väga kõrged temperatuurid kõrvetavad emaili, mistõttu tekivad värvierinevused. See ei mõjuta seadme toimivust. ▪ Õhukese lehtmetsa servi ei ole võimalik täielikult emailiga katta ja need võivad olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset. ▪ Toiduainete jääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kiht on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Isepuhastuvad pinnad	-	Järgige isepuhastuvate pindade kohta antud juhiseid. → "Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine", Lk 21
Ahjulambi klaaskate	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
Kanderaamistikud	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Märkus: Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage kanderaamistikud. → "Kanderaamistikud", Lk 22
Väljatõmbesüsteem	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage harja. Et vältida väljatõmbesüsteemidele määrde eemaldamist, on soovitatav puhastada siine sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas. Märkus: Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage siinisüsteem. → "Kanderaamistikud", Lk 22
Tarvik	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus ■ Ahjupuhastusvahend 	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

16.2 Seadme puhastamine

Et vältida seadme kahjustamist, puhastage seadet üksnes vastavalt juhiste ja kasutades sobivaid puhastusvahendeid.

HOIATUS – Põletusohu!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Nõue: Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.

→ "Puhastusvahendid", Lk 19

1. Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
 - Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.
→ "Sobivad puhastusvahendid", Lk 20
2. Kuivatage pehme lapiga.

16.3 Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine

Ahju tagasein on isepuhastuv. Isepuhastuvad pinnad on kaetud poorse mati keraamilise materjaliga ja on pealt karedad. Kui seade töötab, võtavad isepuhastuvad pinnad vastu praadimisel, küpsetamisel ja

grillimisel tekkivad rasvapritsmed ja lagundavad need. Kui isepuhastuvad pinnad töötamise ajal enam piisavalt ei puhastu, laske ahjul sihipäraselt kuumeneda.

TÄHELEPANU!

Kui isepuhastuvaid pindu regulaarselt ei puhastata, võivad tekkida pindadel kahjustused.

- ▶ Kui isepuhastuvatel pindadel on näha tumedaid plekke, laske ahjul kuumeneda.
- ▶ Ärge kasutage ahjupuhastusvahendit ega küürivaid puhastusvahendeid. Kui ahjupuhastusvahendit satub kogemata sellisele pinnale, pühkige see kohe vee ja käsna ettevaatlikult maha. Ärge hõõruge.

1. Võtke tarvikud ja nõud ahjust välja.
2. Võtke maha kanderaamistikud ja eemaldage need ahjust.
→ "Kanderaamistikud", Lk 22
3. Suurem mustus eemaldage nõudepesuvahendi ja pehme lapiga:
 - siledatelt emailitud pindadelt
 - ukse siseküljelt
 - ahjulambi klaaskattelt
 Nii väldite selliste plekkide teket, mida ei saa eemaldada.
4. Võtke ahjust välja kõik esemed. Ahi peab olema tühi.
5. Reguleerige välja 4D-kuum õhk.
6. Reguleerige välja maksimaalne temperatuur.
7. Käivitage režiim.
8. Ühe tunni pärast lülitage ahi välja.
9. Kui ahi on täiesti jahtunud, pühkige ahi vajaduse korral niiske lapiga üle.

Märkus: Isepuhastuvatel pindadel võivad tekkida plekid. Toiduainetes sisalduva suhkru ja valgu jääke ei lagundata ja need jäävad pindadele alles. Punakad plekid on soola sisaldavate toiduainete jäägid, need ei kujuta endast roostet. Plekid ei ole tervele ohtlikud. Plekid ei piira isepuhastuvate pindade puhastumisvõimet.

10. Paigaldage kanderaamistikud.
→ "Kanderaamistikud", Lk 22

17 Puhastusabi

Puhastusabi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastusabi leotab mustuse lahti tänu aurustuvale nõudepesuvahendilahusele. Seejärel on mustust kergem eemaldada.

17.1 Puhastusabi seadistamine

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

Nõue: Ahi on täielikult jahtunud.

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
 2. Segage 0,4 liitrit vett ühe tilga puhastusvahendiga ja valage ahju põhja.
Ärge kasutage destilleeritud vett.
 3. Valige režiim "Kuumutusviisid".
 4. Reguleerige välja kuumutusviis altkuumus .
 5. Juhtnupust seadke temperatuur 80 °C peale.
 6. Vajutage "Kestus".
 7. Seadke kestus juhtnupust 4 minuti peale.
 8. Käivitage ahi abil.
- ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulgema.

- ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaal. Kestus on ekraanil nulli peal.
9. Lülitage seade abil välja ja laske ahjul ca 20 minutit jahtuda.

17.2 Ahju järelpuhastamine

TÄHELEPANU!

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Pärast puhastusabi pühkige ahjukamber puhtaks ja laske täielikult kuivada.

Nõue: Ahi on jahtunud.

1. Avage seadme uks ja eemaldage jääkvesi vett imeva käsna abil.
2. Puhastage ahjukambri siledad pinnad nõudepesulapi või pehme harjaga. Raskesti eemaldatavad jäägid eemaldage roostevabast terasest käsna abil.
3. Katlakivi randid eemaldage äädikas niisutatud lapi abil. Seejärel loputage üle puhta veega ja kuivatage pehme lapiga ka uksetihendi alt.
4. Avage seadme uks fikseerumispunktis (ca 30°) ja jätke see umbes 1 tunniks avatuks, et ahju pinnad kuivaksid.

18 Kuivatamine

Pärast kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

TÄHELEPANU!

Kui ajal, mil ahi töötab temperatuuril üle 120 °C, on ahju põhjas vett, siis võivad tekkida emailikahjustused.

- ▶ Ärge käivitage ahju, kui ahju põhjas on vett.
- ▶ Pühkige ahju põhi enne kasutamist kuivaks.

18.1 Ahju kuivatamine

Kuivatage ahi käsitsi või kasutage funktsiooni "Kuivatamine".

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Eemaldage ahjust mustus.
3. Eemaldage ahjus olev vesi käsna abil.
4. Kuivatage ahi.
 - Ahju kuivatamiseks jätke ahju uks 1 tunniks avatuks.

- Funktsiooni "Kuivatamine" kasutamiseks seadistage "Kuivatamine".
→ "Kuivatamise seadistamine", Lk 22

Kuivatamise seadistamine

Nõue: → "Ahju kuivatamine", Lk 22

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Kuivatamine".
 - ✓ Ekraanile ilmub kestus. Kestust ei saa muuta.
3. Käivitage režiim abil.
 - ✓ Kuivatamine käivitub ja kestus hakkab kulgema.
 - ✓ Kui kuivatamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.
4. Lülitage seade abil välja.
5. Selleks et ahi oleks täiesti kuiv, jätke ahju uks 1 kuni 2 minutiks avatuks.

19 Kandraamistikud

Kandraamistike ja ahju põhjalikuks puhastamiseks ning kandraamistike vahetamiseks võite kandraamistikud eemaldada.

19.1 Kandraamistike mahavõtmine

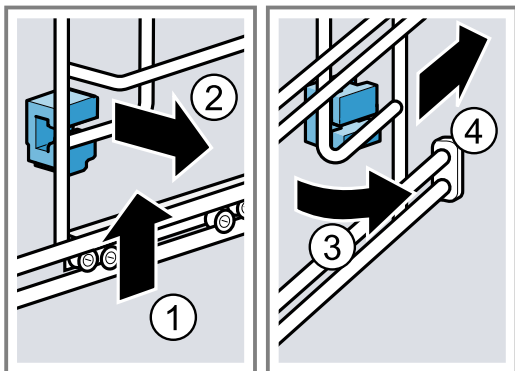
⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kandraamistikku.
- ▶ Laske seadmepoolal jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Tõmmake siin ette välja.
2. Kergitage kandraamistikku eest ja tõstke pesast välja .

3. Keerake kogu kanderaamistik välja ③ ja võtke tagant kinnitustest maha ④.

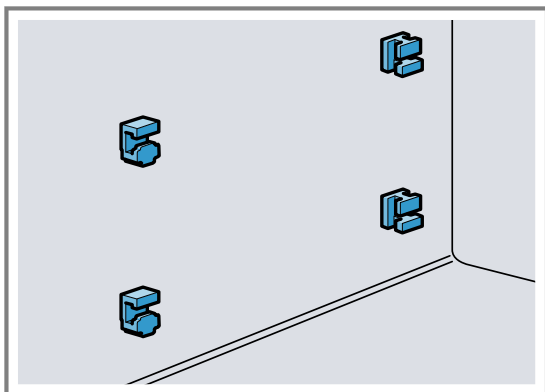


19.2 Hoidikute paigaldamine

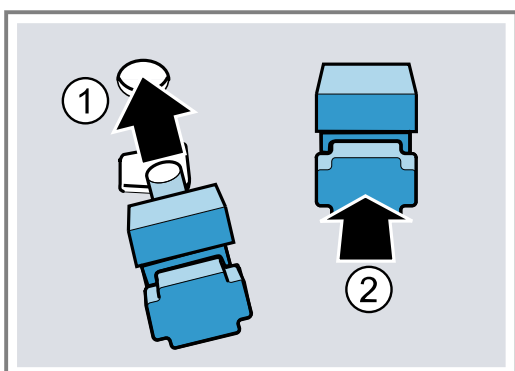
Kanderaamistike väljavõtmisel võivad hoidikud välja kukkuda.

Märkus:

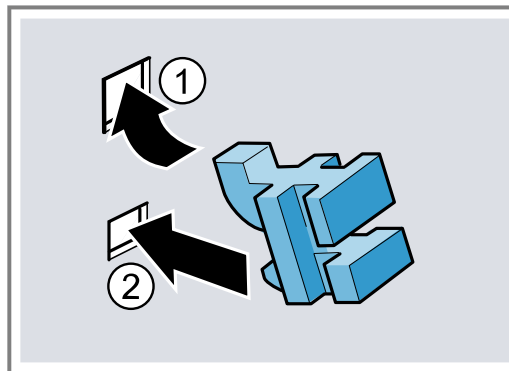
Esimesed ja tagumised hoidikud on erinevad.



1. Torgake eesmised hoidikud nii, et konks jääb üles, ümmargusse auku, ja seadke pisut kaldu ①.
2. Torgake eesmised hoidikud alt avadesse ja seadke otseks ②.



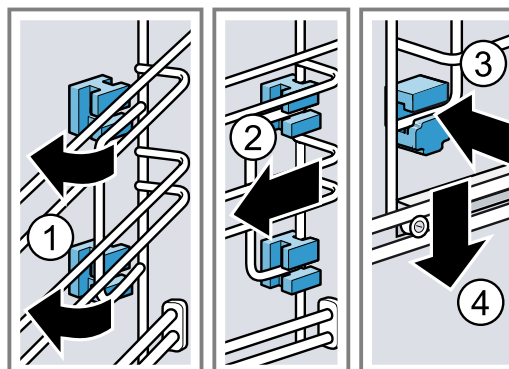
3. Torgake tagumiste hoidikute konks ülemisse auku ① ja suruge alumisse auku ②.



19.3 Kanderaamistike paigaldamine

Märkused

- Tagasipanekul jälgige, et siin on all.
 - Iga kanderaamistik sobib ainult paremale või vasakule.
 - Mõlema väljatõmbesini puhul jälgige, et neid saaks ette välja tõmmata.
1. Seadke kanderaamistik tagant ülevalt ja alt poolviltusesse asendisse ja kinnitage hoidikutesse ①.
 2. Tõmmake kanderaamistik ette ②.
 3. Kinnitage kanderaamistik eest kohale ③ ja suruge alla ④.



4. Lükake siinid täielikult sisse.

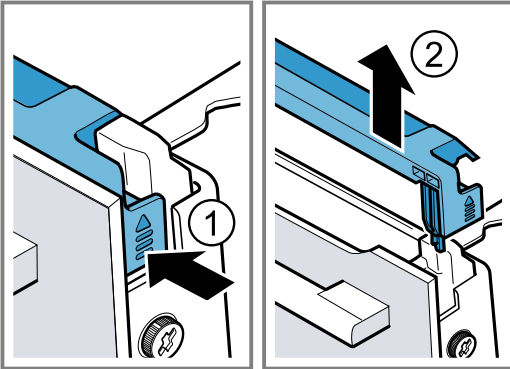
20 Seadme uks

Seadme ukse põhjalikuks puhastamiseks võite ukse lahti võtta.

20.1 Ukse katte eemaldamine

Ukse kattes olev roostevabast terasest vahetükk võib värvi muuta. Ukse kate ja roostevabast terasest vahetüki põhjalikuks puhastamiseks eemaldage ukse kate või ukse klaasid.

1. Tehke seadme uks veidi lahti.
2. Suruge ukse katet vasakult ja paremalt.
3. Eemaldage ukse kate ja sulgege uks ettevaatlikult.



20.2 Ukseklaaside eemaldamine

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

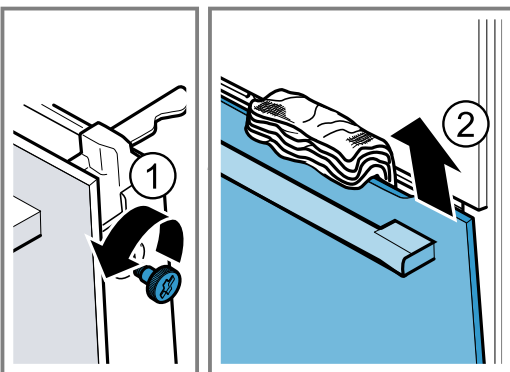
- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.
- Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.
- ▶ Kandke kaitsekindaid.

Nõue: Ukse kate on maha võetud.

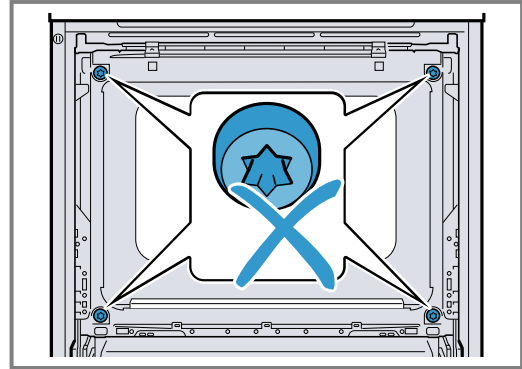
1. Keerake lahti ja eemaldage ukse vasakul ja paremal küljel olevad kruvid.
2. Pange ukse vahele mitu korda kokkuvolditud köögirätik.



3. Sulgege seadme uks.
4. Tõmmake esiklaas suunaga üles välja.
5. Asetage esiklaas ühetasasele pinnale nii, et uksekäepide jääb alla.

6. ⚠ **HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!**
Kui kruvid on lahti keeratud, siis ei ole seadme ohutus enam tagatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.
▶ Ärge kunagi keerake kruvisid lahti.

Ärge keerake välja raami küljes olevat nelja musta kruvi.



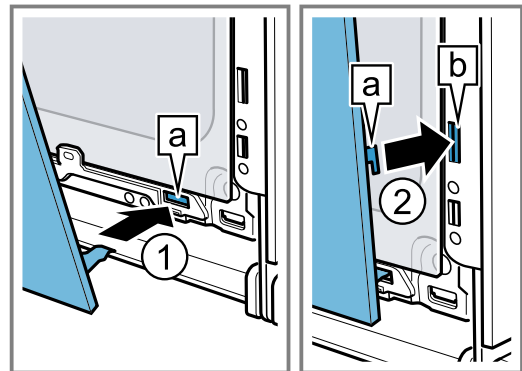
20.3 Ukseklaaside paigaldamine

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

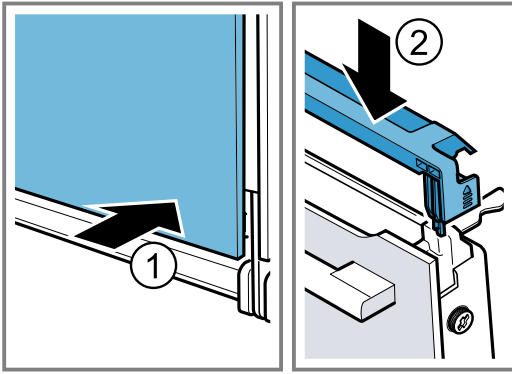
- ▶ Ärge puudutage hingi.
- Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.
- ▶ Kandke kaitsekindaid.

1. Lükake esiklaas alt vasakusse ja paremasse [a] hoidikusse ①.
2. Suruge esiklaas vastu seadet, kuni vasak ja parem konks on [a] aluse [b] vastas ②.



3. Avaldage esiklaasile alt survet ①, kuni see kuuldavalt paika fikseerub.
4. Avage seadme ust veidi ja eemaldage köögirätik.
5. Keerake vasakul ja paremal olevad kruvid uuesti kinni.

6. Asetage ukse kate kohale ja avaldage sellele survet ②, kuni see kuuldavalt kohale fikseerub.



7. Sulgege seadme uks.

Märkus: Kasutage ahju alles siis, kui ukseklaasid on nõuetekohaselt tagasi pandud.

21 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusohht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- ▶ Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärsel kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

21.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset.
	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.
	Elektronika viga <ol style="list-style-type: none"> 1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust, selleks lülitage elektrikilbis kaitse välja. 2. Lähtestage põhiseadistused tehase seadistustele. → "Põhiseadistused", Lk 19
Ekraanile ilmub "Keel - saksa".	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. <ul style="list-style-type: none"> - Keel - Kellaaeg
Seade ei käivitu või katkestab töö.	Võimalikud on erinevad põhjused. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige ekraanile ilmuvaid juhiseid. → "Teabe kuvamine", Lk 13
	Talitlushäire <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust klienditeenindusega. → "Klienditeenindus", Lk 27
Seade ei kuumene.	Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim, ekraanile ilmub [☒]. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse. 2. Inaktiveerige demorežiim 3 minuti jooksul → "Põhiseadistused", Lk 19.
	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pärast voolukatkestust avage ja sulgege korra seadme uks. ✓ Seade testib ennast ja on töövalmis.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Kellaaega ei kuvata, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud. ▶ Muutke kellaaaja kohta käivat põhiseadistust. → "Põhiseadistused", Lk 19
Juhtnupp on juhtpaneeli pesast välja kukkunud.	Juhtnupp on kogemata välja tõmmatud. 1. Paigaldage juhtnupp uuesti juhtpaneeli pesa. 2. Vajutage juhtnupp juhtpaneeli, nii et see fikseerub kohale ja seda saab keerata.
Juhtnappu on raske keerata.	Juhtnupu alla on kogunenud mustust. Juhtnapp on eemaldatav. Märkus: Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhtnappu liiga sageli. 1. Juhtnupu vabastamiseks vajutage juhtnupu välimisele servale. ✓ Juhtnapp muudab oma asendit ja sellest on lihtsam kinni haarata. 2. Võtke juhtnapp pesast välja. 3. Puhastage juhtnappu ja selle pesa ettevaatlikult nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega kühüriva toimega vahendeid. Ärge leotage juhtnappu. Ärge peske juhtnappu nõudepesumasinas.
Ahi läheb kuumaks, kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil.	Kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud. Kui seadet kasutatakse üksnes mikrolainerežiimil, siis lülitab seade kondensaadi vältimiseks 600 W ja kõrgemal võimsusel automaatselt sisse ka ülaltkuumutuse. See ei mõjuta küpsetustulemust. ▶ Võite muuta mikrolainerežiimi puhul kasutatava kuivatusfunktsiooni põhiseadistust. → "Põhiseadistused", Lk 19 - Järgige mikrolainerežiimi kohta esitatud teavet. → "Mikrolainerežiim", Lk 15
Ahjuvalgustus ei toimi.	LED-lamp on defektne. Märkus: Ärge eemaldage klaasist katet. ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega. → "Klienditeenindus", Lk 27
Maksimaalne tööaeg saavutatud.	Soovimatu pideva töö vältimiseks lõpetab seade mitme tunni möödudes kuumenemise automaatselt, kui seadistusi selle aja jooksul ei muudeta. Ekraanile ilmub juhis. Maksimaalse tööaja pikkus sõltub asjaomase funktsiooni seadistustest. 1. Töö jätkamiseks puudutage mis tahes välja või keerake juhtnappu. 2. Kui te seadet enam ei vaja, lülitage see ① abil välja. Nõuanne: Et vältida seadme soovimatut väljalülitumist, reguleerige välja kestus. → "Kestuse seadmine", Lk 14
Ekraanile ilmub teade, mis sisaldab tähte "D" või "E", nt D0111 või E0111.	Elektroonika on tuvastanud rikke. 1. Lülitage seade välja ja uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 27
Küpsetustulemus ei ole rahuldav.	Seadistused olid ebasobivad. Seadistused, nt temperatuur ja küpsetusaeg, sõltuvad retseptist, kogusest ja toiduainetest. ▶ Järgmisel korral reguleerige väärtused madalamaks või kõrgemaks. Nõuanne: Rohkelt teavet toiduvalmistamise ja sobivate seadistuste kohta leiate meie veebisaidilt www.bosch-home.com .

22 Jäätmekäitlus

22.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitluse.

Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

23 Klienditeenindus

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiате lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt. See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid. Valgusallikad on saadaval varuosana ja seda peab vahetama ainult koolitatud spetsialist.

23.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbril (E-Nr) ja tootmisnumbril (FD) leiате seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiате, kui avate seadme ukse.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

24 Õnnestumine on tagatud

Siit leiате erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

24.1 Üldised valmistusjuhised

Kõikide toitude valmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

- Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad kogusest ja retseptist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga.
- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Asetage tarvik ahju alles siis, kui ahi on eelkuumenenud.
- Tarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

24.2 Juhised küpsetamiseks

- Kookide, küpsetiste ja leiva küpsetamiseks sobivad kõige paremini tumedad metallist küpsetusvormid.
- Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage laia madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad road kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks.
- Kui valmistate vormiroogi otse universaalpannil, siis asetage see tasandile 1.
- Leivataina kohta toodud andmed kehtivad nii plaadil kui ka vormis valmistatava leiva suhtes.

TÄHELEPANU!

Kuuma ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.
- Ärge asetage ahju põhja veega nõusid.

Tasandid

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage tasandit 1.

2 tasandil küpsetamine:	Tasand
universaalpann	3
küpsetusplaat	1
kaks resti, mille peal on vormid	3
	1

Kasutage kuumutusviisi 4D kuum õhk.

Märkused

- Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
- Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

24.3 Valmistusjuhised küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks

- Soovituslikes seadistustes esitatud väärtused käivad külmpakitemperatuuril oleva täitmata liha kohta.
- Asetage lind nõusse nii, et rinnak või nahaga pool jääb alla.
- Keerake lihal või kalal teine külg, kui ca 1/2 kuni 2/3 toodud ajast on möödunud.

Küpsetamine restil

Restil läheb toiduaine kõikidest külgedest eriti krõbedaks. Küpsetage näiteks suurt lindu või mitut tükki üheaegselt.

- Kasutage ühesuguse kaalu ja paksusega tükke. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks.
- Asetage grillitavad toiduidained otse restile.
- Eralduva vedeliku kinnipüüdmiseks asetage resti all olevale tasandile universaalpann.

et Õnnestumine on tagatud

- Olenevalt prae suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Praeleemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib vähem suitsu ja ahjukamber määrduv vähem.

Nõus küpsetamine

Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhtamaks.

Üldised märkused nõus küpsetamise kohta

- Kasutage kuumuskindlat ja ahjus kasutamiseks sobivat nõud.
- Asetage nõu restile.
- Kõige sobivamad on klaasnõud.
- Juhinduge nõu tootja juhistest.

Kaaneta nõus küpsetamine

- Kasutage kõrget küpsetusvormi.
- Kui teil sobivat nõud ei ole, siis kasutage universaalpanni.

Kaanega nõus küpsetamine

- Kasutage sobivat kaant, mis korralikult sulgub.
- Liha ja kaane vahele peaks jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuumat auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse teie suunas.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Grillimine

Grillige toiduaineid, mis peavad minema krõbedaks.

TÄHELEPANU!

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

- ▶ Ärge asetage happelisi toiduaineid, nt puuvilja või hapu marinaadiga maitsestatud liha otse restile.
- Kasutage ühesuguse kaalu ja paksusega tükke. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks.
- Asetage grillitavad toiduained otse restile.
- Eralduva vedeliku kinnipüüdmiseks asetage resti all olevale tasandile universaalpann.

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja. See on normaalne. Sagedus sõltub seatud grillimisrežiimist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetesse sattuda üliväikeses koguses niklit.

24.4 Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Kui valmistate toitu mikrolainerežiimil, võib küpsetusaeg märkimisväärselt lüheneda.

Üldist

- Mikrolainerežiimi kasutamise korral sõltub küpsetusaeg kogukaalust. Kui soovite valmistada märgitud kogusest erinevat kogust, aitab rusikareegel: **kahekordse koguse puhul pikeneb küpsetusaeg peaaegu kaks korda.**
- Roogadest kandub kuumus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks.
- Kasutusjuhendi põhiosast leiate teabe selle kohta, kuidas mikrolainerežiimi ja kombineeritud mikrolainerežiimi seadistada.
 - → "Mikrokombi", Lk 16
 - → "Mikrolainerežiim", Lk 15

Küpsetamine ja hautamine mikrolainerežiimil

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või spetsiaalfooliumi.
- Teraviljatoodete, nt riisi keetmiseks kasutage kõrget kaanega nõud. Teravilja keetmisel tekib palju vahtu. Lisage vedelikku nii, nagu on märgitud soovituslikes seadistustes.
- Peske toiduained, ärge kuivatage neid. Lisage toiduainetele 1-3 spl vett või sidrunimahla.
- Asetage toiduained õhukese kihina nõusse. Õhemad toiduained küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Soola ja maitseaineid kasutage säästlikult. Mikrolainerežiimil jääb roogade enda maitse suures osas alles.
- Keerake või segage toitu vahepeal 2-3 korda.
- Pärast küpsetamist laske toidul veel 2-3 minutit seista.

24.5 Sügavkülmutatud toiduainete valmistamine

- Ärge kasutage külmutatud tooteid, mis on kaetud paksu jääkihiga
- Eemaldage jää.
- Sügavkülmutatud toidud võivad olla ebaühtlaselt eelküpsetatud. Ebaühtlane pruunistus säilib ka pärast küpsetamist.

24.6 Valmistoitude valmistamine

- Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Soojendage või küpsetage valmistoit kuumuskindlas nõus.

24.7 Roogade valik

Soovituslikud seadistused jaotatuna toitude kategooriate alusel.

Soovituslikud seadistused mitmesuguste toitude jaoks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Keeks, lihtne	Pärjakujuline vorm või leivavorm	1		160 - 180	90	30 - 40
Keeks, hõrk	leivavorm	1		150 - 170	-	60 - 80
Puuvilja- või kohupiima- tort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Puuvilja- või kohupiima- tort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	1		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	1		160 - 180	-	60 - 80
Muffinid	muffiniplaat	1		170 - 190	-	15 - 30
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	1		160 - 170	-	30 - 40
Küpsised	küpsetusplaat	2		140 - 160	-	15 - 30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Leib, pätsina, 750 g	universaalpann või leivavorm	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Leib, pätsina, 1500 g	universaalpann või leivavorm	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Leib, pätsina, 1500 g	leivavorm	1		200 - 210	-	35 - 45
Lavašš	universaalpann	1		250 - 270	-	20 - 30
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	1		180 - 200	-	25 - 35
Pitsa, värske	küpsetusplaat	1		200 - 220	-	20 - 30
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pitsa, värske, õhukese- põhjaline, pitsavormis	Pitsapann	1		210 - 230	-	20 - 30
Quiche	pirukavorm Tumedast metallist plaat	1		190 - 210	-	30 - 45
Lahtine pirukas	universaalpann	1		260 - 280 ¹	-	10 - 20
Vormiroog, soolane, kee- detud komponendid	ahjuvorm	1		200 - 220	-	35 - 55
Vormiroog, soolane, kee- detud komponendid	ahjuvorm	1		140 - 160	360	20 - 30

¹ Kuumutage seade ette.

² Pöörake rooga pärast 2/3 koguaaja möödumist.

³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Lasanje, külmutatud, 400 g	kaaneta nõu	1		200 - 210	180	20 - 25
Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	1		170 - 180	-	50 - 65
Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	1		170 - 190	360	20 - 25
Kana, 1 kg, täitmata	kaaneta nõu	1		200 - 220	-	60 - 70
Kana, 1 kg, täitmata	kaanega nõu	1		230 - 250	360	25 - 35
Kanatükid, 250 g tükk	rest	2		220 - 230	-	30 - 35
Kanatükid, 4 tk, 250 g tükk	kaaneta nõu	1		190 - 210	360	20 - 30
Hani, täitmata, 3 kg	kaaneta nõu	1		160 - 170	-	120 - 150
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	1		180 - 200	-	120 - 130
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaanega nõu	1		180 - 200	180	55 - 65
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	1		180 - 190	-	120 - 140
Veisefilee, poolküps, 1 kg	kaaneta nõu	1		210 - 220	-	40 - 50
Veisemoorpraad, 1,5 kg	kaanega nõu	1		200 - 220	-	130 - 140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	kaanega nõu	1		200 - 220	-	140 - 160
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	1		220 - 230	-	60 - 70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	1		240 - 260	180	30 - 40
Pihv, 3-4 cm paksune	rest	2		3	-	20 - 30 ²
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	1		170 - 190	-	50 - 70
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	kaanega nõu	1		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Pikkpoiss, 1 kg + 50 ml vett	kaaneta nõu	1		170 - 190	360	30 - 40
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	kaaneta nõu	1		170 - 190	-	20 - 30
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	rest	2		2	90	15 - 20
Köögivilj, värsked, 250 g	kaanega nõu	1		-	600	8 - 12 ³
Küpsetatud kartulipoolikud, 1 kg	universaalpann	2		200 - 220	360	15 - 20
Kooritud kartulid, veerandikeks lõigatud, 500 g	kaanega nõu	1		-	600	12 - 15 ³
Pikateraline riis, 250 g + 500 ml vett	kaanega nõu	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16

¹ Kuumutage seade ette.

² Pöörake rooga pärast 2/3 koguaja möödumist.

³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Hirss, terve, 250 g + 600 ml vett	kaanega nõu	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta või maisimanna, 125 g + 500 ml vett	kaanega nõu	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Kuumutage seade ette.

² Pöörake rooga pärast 2/3 koguaaja möödumist.

³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Magustoidud

Popkorni valmistamine mikrolainerežiimil

HOIATUS – Põletusoht!

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

1. Kasutage kuumuskindlat madalat klaasnõud, nt ahjuvormi kaant. Ärge kasutage portselanist või väga sügavat taldrikut.
2. Asetage porkornituutu vastavalt pakendil olevatele juhiste nõusse.
3. Seadistage ahi vastavalt seadistussuovitustele.
4. Olenevalt tootest ja kogusest võib osutuda vajalikuks muuta aega.
5. Et vältida popkorni kõrbemist, võtke tuutu 1½ minuti pärast välja ja raputage seda.
6. Asetage popkornituutu tagasi ahju ja laske paisuda.

7. Kui plaksuvat heli on kuulda veel vaid iga 2-3 sekundi tagant, lülitage seade välja ja võtke porkornituutu ahjust välja.

8. Pärast valmistamist pühkige ahi üle.

Jogurti valmistamine

1. Võtke kõik tarvikud ja kanderaamistikud ahjust välja.
2. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 % rasvasisaldus) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda temperatuurile 40 °C. Kauasäiliva piima puhul piisab kuumutamisest temperatuurile 40 °C.
3. Segage piima sisse 150 g jogurtit (külmkapitemperatuuril).
4. Tõstke segu väikestesse nõudesse, nt tassidesse või väikestesse klaasidesse.
5. Katke nõud fooliumi või toidukilega.
6. Asetage nõud ahju põhja.
7. Seadistage ahi vastavalt seadistussuovitustele.
8. Pärast valmistamist laske jogurtil vähemalt 12 tundi külmkapis seista.

Soovituslikud seadistused magustoitude ja kompoti jaoks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Puding pudingipulbrist	kaanega nõu	1		-	600	5 - 8 ¹
Jogurt	Portsjonvormid	Ahju põhi		40 - 45	-	8-9h
Riisipuder, 125 g riisi + 500 ml piima	kaanega nõu	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Marjakompott, 500 g	kaanega nõu	1		-	600	9 - 12
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 1 tuutu á 100 g ²	kaaneta nõu	1		-	600	4 - 6

¹ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

² Asetage nõusse suletud tuutu.

24.8 Erilised valmistusviisid ja muud rakendused

Teave ja soovituslikud seadistused eriliste valmistusviiside ja muude rakenduste, nt õrna küpsetuse või sissetegemise kohta.

Õrn küpsetus

Õrnu lihatükke, nt veiseliha, vasikalihha, sealihha, lambaliha või linnuliha õrnemaid tükke küpsetage aeglaselt madalal kuumusel.

Linnuliha või liha õrn küpsetus

Märkus: Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hilisemaks seada.

Nõue: Ahi on külm.

1. Kasutage värsket ja hügieeniliselt laitmatu kvaliteediga kondita liha.
2. Tõstke nõu restile ja asetage ahju tasandile 1.
3. Eelkuumutage ahju ja nõud umbes 15 minutit.
4. Pruunistage liha pliidiplaadil kõikidest külgedest.
5. Tõstke liha kohe eelsoojendatud nõusse ja asetage ahju.

et Õnnestumine on tagatud

Ühtlase temperatuuri tagamiseks ahjus ärge avage õrna küpsetuse ajal ahju ust.

6. Pärast õrna küpsetamise lõppemist võtke liha ahjust välja.

Soovituslikud seadistused õrnaks küpsetamiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Pruunistu saeg minutites	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pardirind, poolküps, 300 g tk	kaaneta nõu	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Seafilee, terve	kaaneta nõu	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Veisefilee, 1 kg	kaaneta nõu	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	kaaneta nõu	1	4		80 ¹	40 - 60
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	kaaneta nõu	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Kuumutage seade ette.

Ülessulatamine

Sulatage sügavkülmutatud toiduaine üles.

Juhised ülessulatamiseks



- "Mikrolainerežiimil" saate üles sulatada sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja, linnuliha, liha, kala ja küpsetisi.
- Sulatamiseks võtke külmutatud toiduained pakendist välja.
- Kasutage mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.

- Soovituslikud seadistused käivad külmumistemperatuuril toiduainete kohta (-18 °C).
- Ülessulatamine õnnestub paremini mitmes etapis. Etapid on üksteise järel esitatud soovituslikes seadistustes.
- Keerake või segage toitu vahepeal 1-2 korda. Suuri tükke keerake mitu korda. Jaotage toidaine vahepeal mitmeks tükiks. Võtke juba üles sulanud tükid ahjust välja.
- Laske üles sulanud toiduainel olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

Soovituslikud seadistused sulatamiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Leib, 500 g	kaaneta nõu	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Leib, 500 g	kaaneta nõu	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Kuklid	rest	1		140 - 160	90	2 - 4
Kuklid	rest	1		140 - 160	90	2 - 4
Kook, mahlane, 500 g	kaaneta nõu	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Kook, kuiv, 750 g	kaaneta nõu	1		-	90	10 - 15
Liha, praetükk, toores liha, 1 kg	kaaneta nõu	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Seguhakkliha, 500 g	kaaneta nõu	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Kana, terve, 1,2 kg	kaaneta nõu	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Kala, terve, 300 g	kaaneta nõu	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹

¹ Pöörake rooga pärast 1/2 koguaja möödumist.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Marjad, 300 g	kaaneta nõu	1		-	180	5 - 10
Või pehmemdamine, 125 g	kaaneta nõu	1		-	90	7 - 9

¹ Pöörake rooga pärast 1/2 koguaja möödumist.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Mikrolainerežiimil saate roogi soojendada või ühekorraga sulatada ja soojendada.

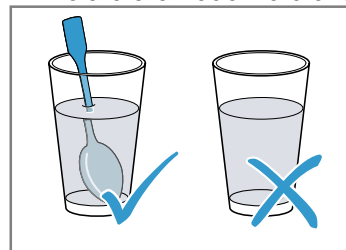
Juhised toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid.
- Keerake või segage toitu vahepeal 2-3 korda.
- Pärast soojenemist laske toidul veel 1-2 minutit seista.
- Roogadest kandub kuumus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks.
- Imikutoidu soojendamisel järgige järgmisi punkte:
 - Asetage ilma luti ja kaaneta pudel restile.
 - Pärast soojendamist segage või loksutage imikutoit hästi läbi.
 - Kindlasti kontrollige imikutoidu temperatuuri.
- Pärast soojendamist pühkige ahi kuivaks.

HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba nõu väikseima rappumise korral võib kuum vedelik äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.











TÄHELEPANU!



Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada si-seklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Soovituslikud seadistused toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Jookide soojendamine, 200 ml	kaaneta nõu	1		-	1000	1 - 3 ¹
Imikutoidu soojendamine, nt piimapudel, 150 ml	kaaneta nõu	1		-	360	1 - 3 ¹
Köögiviljad, jahutatud, 250 g	kaanega nõu	1		-	600	3 - 8
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis jahutatud	kaanega nõu	1		-	600	5 - 10
Supp, ühepajatoit, 400 ml jahutatud	kaanega nõu	1		-	600	5 - 7
Portjonroog, 1 portsjon jahutatud	kaanega nõu	1		-	600	4 - 8
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	kaaneta nõu	1		180 - 200	180	20 - 25
Lisandid, 500 g, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis külmutatud	kaanega nõu	1		-	600	7 - 10

¹ Segage roog hästi läbi.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Supp, ühepajatoit, 200 ml külmutatud	kaanega nõu	1		-	600	4 - 6 ¹
Portjonroog, 1 portsjon külmutatud	kaanega nõu	1		-	600	11 - 15

¹ Segage roog hästi läbi.

Soojana hoidmine

Juhised soojana hoidmiseks

- Kui kasutate kuumutusviisi "Soojana hoidmine", vältide kondensaadniiskuse teket. Te ei pea ahju kuivaks pühkima.

- Toidu kuivamise vältimiseks võite toidu kinni katta.
- Ärge hoidke toitu soojana kauem kui 2 tundi.
- Pidage meeles, et mõned toidud küpsevad soojana hoidmise ajal edasi.

24.9 Kontrollroad









Selles jaotises esitatud teave on adresseeritud kontrolliasutustele, et kergendada seadme testimist kooskõlas standarditega EN 60350-1:2013 või IEC 60350-1:2011 ja standardiga EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Küpsetamine

- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Järgige soovituslikes seadistustes ahju eelkuumemise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutuseta.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.

- Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
- Tasandid 2 tasandil küpsetamise korral:
 - universaalpann: tasand 3
 - küpsetusplaat: tasand 1
- Biskviittainas
 - Kui küpsetate 2 tasandil, asetage lahtikäivad vormid diagonaalselt üksteise kohale restidele.


Soovituslikud seadistused küpsetamiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis → Lk 9	Temperatuur °C	Kestus minu- tites
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	1		150 - 160 ¹	20 - 30
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	1		140 - 150 ¹	25 - 35
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		160 ¹	25 - 35
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		150 ¹	20 - 30
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		150 ¹	20 - 30
Väikesed koogid, 2 tasandit	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140 ¹	30 - 40
Biskviittainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	25 - 35
Biskviittainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	30 - 45

¹ Laske seadmel eelnevalt 5 minutit kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

² Laske seadmel eelnevalt kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

Soovituslikud seadistused grillimiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis → Lk 9	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minu- tites
Röstsaija pruunistamine	rest	3		3	3 - 6

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

- Kui kasutate resti, siis lükake rest ahju nii, et kiri **Microwave** jääb seadme ukse poole ja kumerus on suunatud alla.
- Testimiseks üksnes mikrolainerežiimil lülitage kuivatusfunktsioon põhiseadistustes välja. → Lk 19

Soovituslikud seadistused ülessulatamiseks mikrolainerežiimil

Toiduaine	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Liha	kaaneta nõu	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Soovituslikud seadistused toidu valmistamiseks mikrolainerežiimil

Toiduaine	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Munaroo	kaaneta nõu	1		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biskviit	kaaneta nõu	1		600	7 - 9
Pikkpoiss	kaaneta nõu	1		600	22 - 27

Soovituslikud seadistused toidu valmistamiseks kombineeritud mikrolainerežiimil

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 9	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kartulivorm	kaaneta nõu	1		150 - 170	360	25 - 30
Koogid	kaaneta nõu	1		190 - 210	180	12 - 18
Kana	kaaneta nõu	1		180 - 200	360	25 - 35 ¹

¹ Pöörake rooga pärast 2/3 koguaja möödumist.

25 Paigaldusjuhend

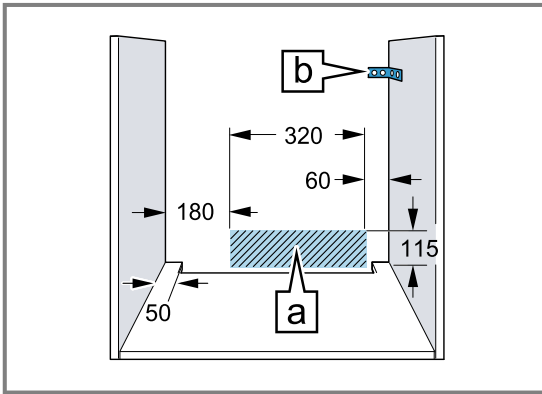
Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



25.1 Üldised paigaldusjuhised

Enne seadme paigaldamist tutvuge järgmiste juhistega.

- Seadme taga oleval kapil ei tohi olla tagaseina. Seina ja kapi põhja või selle kohal oleva kapi tagaseina vahele peab jääma vähemalt 35 mm vahemaa.
- Ventilatsioonipilusid ja imiavasid ei tohi kinni katta.
- Ainult käesolevale paigaldusjuhendile vastav paigaldus tagab seadme ohutu kasutamise. Valest paigaldusest tekkiva kahju eest kannab vastutust paigaldaja.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 95°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 70°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekitab ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Seadme ühendamiseks ettenähtud pistikupesaga peab jääma viirutatud ala piiresse või olema väljaspool paigalduspiirkonda. Kinnitamata mööbel tuleb seina külge kinnitada standardse nurgikuga .



- Lõikevigastuste vältimiseks kandke kaitsekindaid. Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega.
- Joonistel on mõõtmed toodud millimeetrites.

⚠ HOIATUS – Oht: magnetism!

Juhtpaneeli ja juhtelementidesse on paigaldatud püsिमagnetid. Need võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpasid.

- ▶ Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist või juhtelementidest vähemalt 10 cm kaugusele.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- ▶ Ärge kasutage mitmikpistikupesid.
- ▶ Kasutage ainult sertifitseeritud pikendusjuhtmeid, mille minimaalne ristlõige on 1,5 mm² ja mis vastavad kehtivatele riigisestele ohutusnõuetele.
- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike, pöörduge müüjijärgse teeninduse poole.
- ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid.

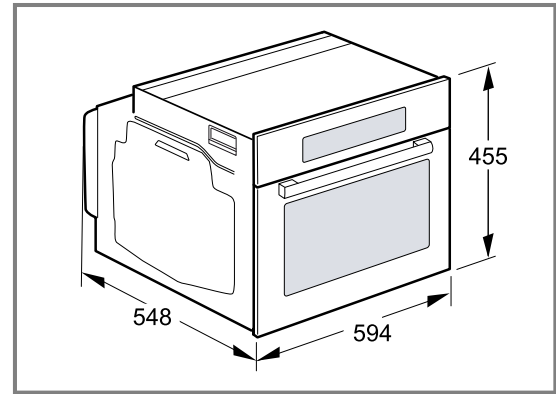
TÄHELEPANU!

Kui seadet kanda uksekäepidemest, siis võib käepide küljest murduda. Uksekäepide ei pea vastu seadme kaalule.

- ▶ Ärge hoidke ega kandke seadet, hoides kinni uksekäepidemest.

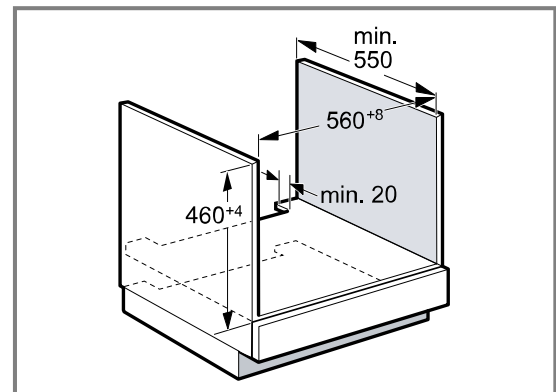
25.2 Seadme mõõtmed

Siit leiate seadme mõõtmed.



25.3 Paigaldamine tööpinna alla

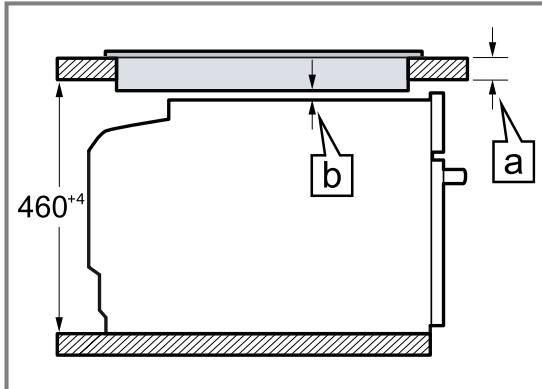
Seadme paigaldamisel tööpinna alla arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



- Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.
- Tööpind tuleb kinnitada mööbli külge.
- Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit, kui see on olemas.
- Järgige riigisesteid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.

25.4 Paigaldamine pliidiplaadi alla

Kui seade paigaldatakse pliidiplaadi alla, tuleb kinni pida järgmistest minimaalsetest mõõtudest, vajaduse korral ka karkassi puhul.



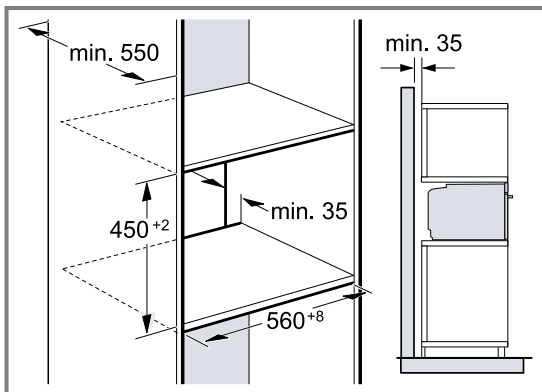
Vajalikust minimaalsest vahekaugusest \boxed{b} tuleneb tööpinna minimaalne paksus \boxed{a} .

Pliidiplaadi tüüp	a peale asetatud mm-tes	a pinnaga ühetasa mm-tes	b mm-tes
Induktsioonpliidiplaat	42	43	5
Terviklik induktsioonpliidiplaat	52	53	5
Gaaspliidiplaat	32	43	5 ¹
Elektripliidiplaat	32	35	2

¹ Järgige riigisiseseid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.

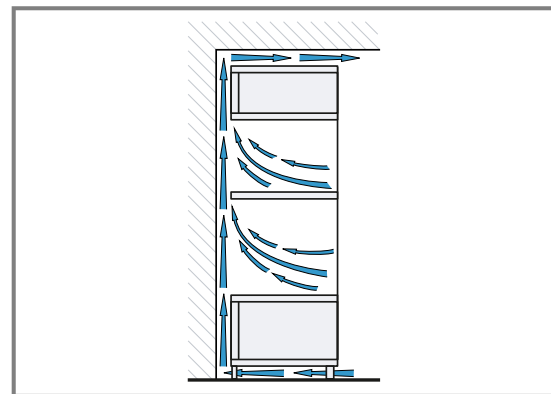
25.5 Paigaldamine ülakappi

Seadme paigaldamisel ülakappi arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



- Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjad olema ventileerimisava.

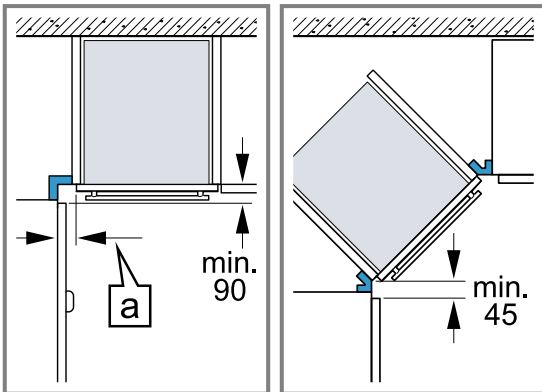
- Seadme piisava ventilatsiooni tagamiseks on sokli- piirkonnas vajalik vähemalt 200 cm² ventilatsiooniva. Selleks tuleb sokliist tagasi löigata või paigaldada ventilatsioonirest. Jälgida tuleb, et õhuvahetus on tagatud vastavalt joonisele.



- Kui ülakapis on lisaks element-tagaseintele täiendav tagasein, tuleb see eemaldada.
- Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

25.6 Nurkpaigaldus

Seadme nurkpaigaldamisel arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



- Et tagada ukse avamise võimalust, tuleb nurkpaigalduse korral kinni pidada minimaalsetest mõõtudest. Mõõt **a** sõltub mööblipinna ja käepideme pak-susest.

25.7 Elektriline ühendamine

Seadme ohutuks ühendamiseks voluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadele.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema voluvõrgust lahutatud.
- Seadme ühendamiseks voluvõrku tuleb kasutada komplekti kuuluvat ühendusjuhet.
- Ühendage ühendusjuhe seadme tagaküljel olevasse pessa, kuni kõlab klõps. 3 m pikkune ühendusjuhe on saadaval müügiesinduses.
- Ühendusjuhet tohib asendada üksnes originaaljuhtmega. See on saadaval hooldekeskuses.
- Paigaldamisel peab olema tagatud puutekaitse.

Seadme ühendamine voluvõrku kaitsekontaktiga pistiku abil

Märkus: Seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa.

- Ühendage kaitsekontaktiga pistik kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa. Kui seade on paigaldatud, peab võrgujuhtme võrgupistik olema vabalt ligipääsetav või kui vaba juurdepääs ei ole võimalik, peab elektripaigaldises vastavalt kehtivatele eeskirjadele olema paigaldatud lahutusseade.

Seadme ühendamine voluvõrku kaitsekontaktita pistiku abil

Märkus: Seadet tohivad voluvõrku ühendada ainult selleks volitatud tehnikud. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele. Elektripaigaldises peab vastavalt kehtivatele eeskirjadele olema paigaldatud lahutusseade.

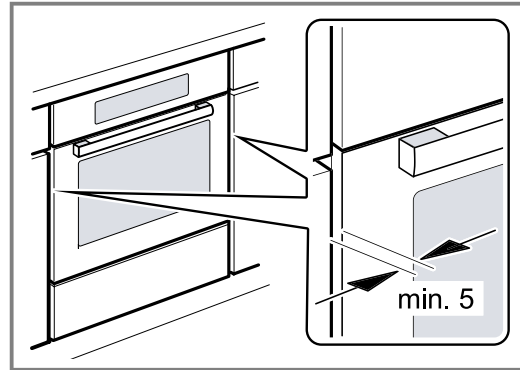
- Ühenduspesas tuleb identifitseerida faasi- ja neutraal(null-)juhe. Vale ühendamise korral võib seade kahjustada saada.
- Ühendus tuleb teostada vastavalt ühendusjoonisele.

Pinge – vt andmeplaat.

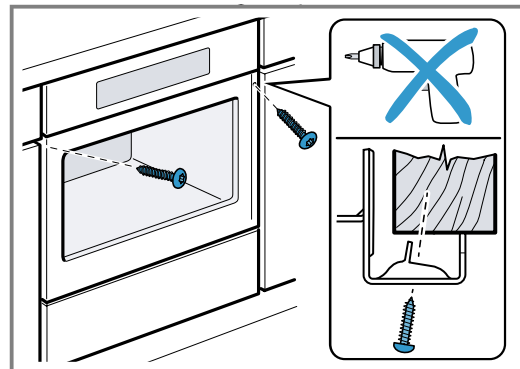
- Ühendusjuhtme soonte ühendamisel tuleb lähtuda järgmistest värvikoodidest:
 - roheline-kollane = kaitsejuhe ⊕
 - sinine = neutraal-("null")juhe
 - pruun = faasijuhe (välisjuhe)

25.8 Seadme paigaldamine

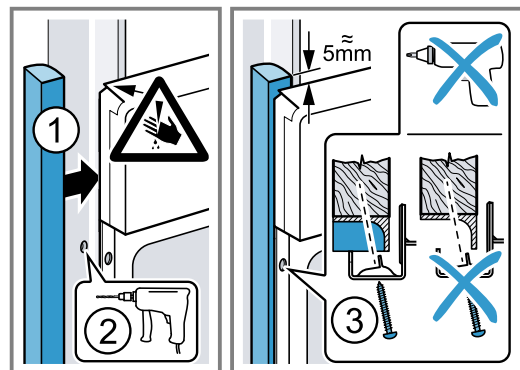
- Asetage seade kohale ja seadke õigesse asendisse.



- Kinnitage seade kruvidega.



- Nappudeta köögimööbel, millel on vertikaalne käepidemeliist:
 - Paigaldage sobiv vahetükk ①, et katta kinni võimalikud teravad servad ja tagada ohutu paigaldus.
 - Kruviühenduse tegemiseks puurige alumiiniumprofiilidesse ette auk ②.
 - Kinnitage seade sobiva kruvi abil ③.



Märkus: Töötasapinna ja seadme vahelist pilu ei tohi lisaliistudega sulgeda. Külgneva kapi külgseinte külge ei tohi paigaldada kuumuse eest kaitsvaid liiste.

25.9 Seadme mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Keerake lahti kinnituskruvid.
3. Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001666102 (021011)

et