



BOSCH

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



Eraldiseisev ahi

HLS79W3.1U

[et] Kasutusjuhend

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	6
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	7
4	Sobivad keedunõud	8
5	PAIGALDAMINE JA VOOLUVÕRKU ÜHEN- DAMINE.....	8
6	Tutvumine.....	10
7	Lisatarvik	13
8	Enne esimest kasutamist	14
9	Keeduala käsitlemine.....	15
10	CombiZone	16
11	Ajafunktsioonid	16
12	PowerBoost	17
13	Lapselukk	17
14	Põhiseadistused	17
15	Keedunõu test	18
16	Põhimõtteline käsitlemine	18
17	Kiirkuumutus.....	19
18	Ajafunktsioonid	19
19	Praetermomeeter	20
20	Programmid.....	21
21	Lapselukk	24
22	Sabat-seadistus	25
23	Põhiseadistused	25
24	Puhastamine ja hooldamine.....	26
25	Pürolüüs	28
26	Puhastustugi	29
27	Kanderaamistikud	30
28	Seadme uks	30
29	Tõrgete kõrvaldamine.....	33
30	Transportimine ja jäätmekäitlus.....	36
31	Klienditeenindus	36

32	Õnnestumine on tagatud.....	37
----	-----------------------------	----

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Eesmärgipärane kasutamine

Seadme ohutuks ja õigeks kasutamiseks järgige eesmärgipärase kasutamise juhiseid. Käesolevas kasutusjuhendis toodud joonised on informatiivsed.

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

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja kodus keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- paatides või sõidukites.
- ruumi küttena.
- koos välise aegrelee või kaugjuhtimispuldiga.

Seadet ei tohi käsitseda taimeri või kaugjuhtimispuldi kaudu.

Kui teie kehasse on siirdatud aktiivne meditsiiniseade (nt südamestimulaator või defibrillaator), uurige oma arstilt, kas see vastab Euroopa Ühenduste Nõukogu direktiivile 90/385/EMÜ, mis kehtib 20. juunist 1990, ja standarditele EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ning on valitud, siirdatud ja programmeeritud vastavalt VDE-AR-E 2750-10. Kui need tingimused on täidetud ja lisaks hoidutakse metallist köögitarvikute ja metallist käepidemete ga keedunõude kasutamisest, on selle induktioonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

1.2 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 ohutusi.

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.

1.3 Ohutu kasutamine

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosooli.

- ▶ Ärge hoidke seadme all või selle vahetus läheduses tuleohtlikke esemeid nt aerosoolballoone või puhastusvahendeid.

Keeduala läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.

- ▶ Ärge jätke keedualadele esemeid.

Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.

- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeki nt potikaane või kustutustekiga.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

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.

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.

Toiduained võivad süttida.

- ▶ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

Iga kord pärast kasutamist lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

- ▶ Ärge oodake, kuni pliidiplaat automaatselt välja lülitub, kuna selle peale ei ole enam potte ega panne.

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.

- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

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

Seadme ülekuumenemine võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge paigaldage seadet kapiukse taha.

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- ▶ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.

- ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptoreid ja võrgujuhtmeid.

- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike ja pikem võrgujuhet ei ole saadaval, pöörduge maja elektripaigaldise kohandamiseks elektriettevõtte poole.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.

- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.

- ▶ Kasutada tohib ainult keedunõu või pliidi tootja poolt välja töötatud kaitsevõret.

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

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

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda. Alkoholi aurud võivad ahjus süttida.
- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puu-
tepinnad kuumaks.

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

Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme
uks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja pais-
kuda 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.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtli-
kud.

- ▶ 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.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe
on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käituge pragunenud või murdunud pinnaga seadet.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
→ Lk 36

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme
toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

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.

Kui lahutate seadme vooluvõrgust, võivad
ühendused põhjustada jääkpinget.

- ▶ Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulge-
misel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.
- Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.
- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Kokkupõrge avatud uksega võib tekitada vi-
gastusi.

- ▶ Hoidke ahju uks ajal, mil ahi töötab, ja pärast seda suletuna.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate ser-
vadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.
- Seade ja selle ligipääsetavad osad võivad olla
teravate servadega.

- ▶ Ettevaatust käsitsemisel ja puhastamisel.
 - ▶ Võimaluse korral kandke kaitsekindaid.
- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidi-
plaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõh-
keda.

- ▶ Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda.
- ▶ Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.

Rebenenud või murdunud pinnaga seade
võib põhjustada löikevigastusi.

- ▶ Ärge kasutage seadet, kui selle pind on rebenenud või murdunud.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääse-
tavad 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 – Lämpumisoht!

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

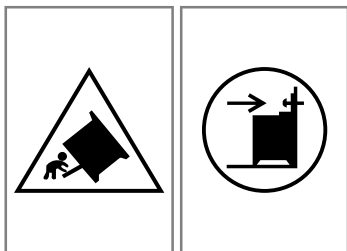
- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

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

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

⚠ HOIATUS – Ümberkukkumisoht!

Kui asetate seadme soklile lahtiselt, võib see soklilt maha libiseda.



- ▶ Ühendage seade sokliga kohtkindlalt.
- ▶ Hoiatus: Seadme ümbermineku ärahoidmiseks paigaldage kompensatsiooniseadis.
- ▶ Paigaldamisel järgige juhiseid.

1.4 Põhjasahtel

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Soklisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks.

- ▶ Hoidke sahtlis vaid ahjus kasutatavaid tarvikuid.
- ▶ Ärge hoidke soklisahtlis süttivaid ja põlevaid esemeid.

1.5 Halogeenlamp

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Ahjulambid lähevad väga kuumaks. Põletuse oht esineb veel mõnda aega pärast väljalülitamist.

- ▶ Ärge puudutage klaasist katet.
- ▶ Puhastamisel vältige kokkupuudet nahaga.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid volu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

1.6 Puhastusfunktsioon

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid.
- ▶ Hoidke seadme esikülg vaba.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks.

- ▶ Ärge küürige ega eemaldage tihendit!
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

Seade läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävi- neb ja tekivad mürgised gaasid.

- ▶ Ärge kunagi jätke puhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme.
- ▶ Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid.

⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti.

- ▶ Ohutage kööki korralikult, kui puhastus- funktsioon on käigus.
- ▶ Ärge viibige ruumis pikemat aega.
- ▶ Hoidke lapsed ja koduloomad eemal.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge avage ahju ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

⚠ Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge puudutage seadme ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1.7 Praetermomeeter

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni.

- ▶ Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Praetermomeeter on terav.

- ▶ Käsitsege praetermomeetrit ettevaatlikult.

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Ahju piirkond

Ahju kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

TÄHELEPANU!

Ahju põhja asetatud esemed tekitavad temperatuuril üle 50 °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 °C.

Ukseklaasil oleva alumiiniumfooliumi tõttu võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.

- ▶ Ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga.

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 mahlaste puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult.
- ▶ Võimaluse korral kasutage sügavamalt 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 toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale, vastasel korral võib see kahjustada saada.

- ▶ Ärge toetuge ahju avatud uksele, ärge asetage midagi selle peale ja ärge riputage midagi selle külge.
- ▶ Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid. Olenevalt mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi.

Lükake lisatarvik ahjukambri alati lõpuni sisse. Kui kannate või liigutate seadet kätte käepidemest, võib käepide murduda ja kahjustada hingesid. Kätte kandevõime ei ole arvestatud seadme kaalu jaoks.

Ärge kandke ega liigutage seadet kätte käepidemest. Grillimisel võib küpsetusplaat või universaalpann kõrge temperatuuri tõttu deformeeruda ja väljavõtmisel emaili kahjustada.

- ▶ Küpsetusplaati või universaalpanni ärge asetage grillimisel kõrgemale kui tasandile 3.
- ▶ Kõrgemal kui tasandil 3 grillige otse restil.

2.2 Pliidiplaat

Seadme kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

Kahjustuste vältimine

Siit leiate kahjustuste sagedasemad põhjused ja nõuanded, kuidas neid vältida.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Järelevalveta keetmine.	Jälgige keetmisprotsessi.
Plekid, mikropraod	Mahaloksunud toiduained, eelkõige suure suhkrusisaldusega toiduained	Eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid, mikropraod klaasis	Katkised keedunõud, sulanud emailiga nõud või vase- või alumiiniumpõhjaga nõud.	Kasutage sobivaid ja heas seisukorras olevaid keedunõusid.
Plekid, värvimuutused	Ebasobivad puhastusmeetodid.	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid ja puhastage üksnes külma pliidiplaati.
Mikropraod klaasis	Löögid või allakukkunud keedunõud, tarvikud või muud teravad esemed.	Keetmisel ärge laske klaasil või teistel esemetel pliidiplaadile kukkuda.
Kriimustused, värvimuutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutamise pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
Seadme kahjustused	Keetmine külmunud keedunõuga.	Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.
Keedunõu või seadme kahjustused	Tühja poti kuumutamine.	Ärge kunagi asetage kuumale keedualale tühje keedunõusid.
Klaasi vigastused	Sulanud materjal kuumal keedualal või kuum potikaas klaasil.	Ärge asetage pliidiplaadile küpsetuspaberit ega alumiiniumpaberit, plastanumaid ega potikaasi.
Ülekuumenemine	Kuumad keedunõud juhtpaneelil või raamil.	Ärge asetage nendele aladele kuumi keedunõusid.

2.3 Sahtlite piirkond

Sahtli kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

TÄHELEPANU!

Ärge asetage sokliisahtlisse kuumi esemeid. Sokliisahtel võib kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage sokliisahtlisse kuumi esemeid.

Ärge asetage sokliisahtlisse tarvikuid, mille kõrgus on sahtli kõrgusest suurem. Vastasel korral võib seade kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage sokliisahtlisse tarvikuid, mille kõrgus on sahtli kõrgusest suurem.

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 see on retseptis või soovituslikes seadistustes ette nähtud.

- 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 jääkuumusest.

Lisatarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

- Üleliigsetel tarvikutel ei ole vaja kuumeneda lasta.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- Säästate roogade sulatamiseks kuluva energia.

Märkus:

Seade tarbib:

- sisselülitatud ekraaniga ooterežiimil max 1 W

Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.

Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Väheses sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu väheses veega.

- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele tagasi.


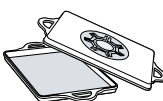
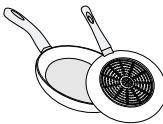
- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

4 Sobivad keedunõud

Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama keeduala suurusele. Kui nõud keedualal ei tuvastata, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

4.1 Keedunõude suurused ja omadused

Selleks et keedunõud õigesti tuvastada, võtke arvesse keedunõu suurust ja materjali. Kõik keedunõude põhjad peavad olema täiesti ühetasased ja siledad. Keedunõu test abil kontrollige, kas keedunõu on sobiv. Lisateavet selle kohta leiate jaotisest → "Keedunõu test", Lk 18.

Keedunõud	Materjalid	Omadused
 <p>Soovituslik keedunõu</p>	<p>Roostevabast terasest hea soojusjuhtivusega keedunõu.</p> <p>Emailitud terasest, valumalmist ferromagnetilised keedunõu või roostevabast terasest spetsiaalõud induktsioonpliidiplaatidele.</p>	<p>See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.</p> <p>See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.</p>
<p>Sobib</p>  	<p>Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.</p> <p>Alumiiniumisisaldusega põhjad</p>	<p>Kui ferromagnetilise ala läbimõõt on väiksem kui keedunõu põhi, kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt.</p> <p>Need põhjad vähendavad ferromagnetilist ala, seeläbi võib keedunõuni jõuda vähem kuumutusvõimsust. Need keedunõud võivad jääda tuvastamata ja seetõttu ei kuumene need piisavalt.</p>
<p>Ei ole sobiv</p>	<p>Tavalisest õhukesest terasest, klaasist, savist, vasest või alumiiniumist nõud.</p>	

Märkused

- Ärge kasutage pliidiplaadi ja keedunõu vahel adapterplaate.

- Ärge laske kuumeneda tühjal keedunõul ja õhukese-põhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga kuumaks.

5 Paigaldamine ja voluvõrku ühendamine

Kuhu ja kuidas oma seadet paigaldada, saate teada siit. Peale selle saate teada, kuidas ühendada seadet voluvõrku.

5.1 Elektriühendus

Ühendamist elektrivõrguga on lubatud teha vaid kvalifitseeritud tehnikul. Järgige asjaomase elektrivarustuse tootja eeskirju.

- Seade tuleb kohtkindlalt voluvõrku ühendada olemasoleva kaabli abil. Kahjustuste korral ärge kunagi eemaldage kaablit seadme küljest ja ärge asendage seda pistikuga või pistikuta kaabliga.
- Kui seadme võrgukaabel saab kahjustada, peab selle ohutuse tagamiseks välja vahetama tootja esindaja või võrdväärse kvalifikatsiooniga isik.

- Kui seade ühendatakse voluvõrku nõuetevastasel, lõpeb seadmele antud garantii.

Teave voluvõrku ühendamise kohta hooldekeskusele:

- Ühendage seade voluvõrku vastavalt andmesildil esitatud andmetele.
- Ühendage seade kehtivatele tingimustele vastavasse voluvõrku. Pistikupesa peab olema hästi ligipääsetav, et seadet oleks vajaduse korral võimalik voluvõrgust lahutada.
- Tagage mitmepooluselise lahutussüsteemi olemasolu.
- Ohutuse tagamiseks ühendage seade ainult maandatud voluvõrku. Kui kaitsejuhe ei vasta nõuetele, ei ole elektriohutus tagatud.

- Seadme ühendamiseks kasutage H 05 VV-F tüüpi või samadele nõuetele vastavat muud tüüpi kaablit.

Teave vooluvõrku ühendamise kohta paigaldajale:


- Kui pistik ei ole pärast paigaldamist enam ligipääsetav, peab olemas olema mitmepooluseline lahkliiti, mille kontaktide vahekaugus on vähemalt 3 mm. Pistiku kaudu ühendamise korral ei ole see vajalik, kui pistik on kasutajale ligipääsetav.
- Elektrihoiatus: Pliit kuulub kaitseklassi I ja seda tohib kasutada ainult koos kaitsejuhiga.
- Seadme ühendamiseks kasutage H 05 VV-F tüüpi või samadele nõuetele vastavat muud tüüpi kaablit.

Oluline teave elektrivõrku ühendamise kohta

Järgige järgmisi juhiseid ja veenduge, et:

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Kokkupuutel pingestatud osadega tekib elektrilöögi oht.

- Puudutage võrgupistikut vaid kuivade kätega.
- Kui seade töötab, siis ärge tõmmake võrgupistikut pistikupesast välja.
- Võrgujuhtme väljatõmbamiseks tõmmake pistikust, mitte juhtmest endast, kuna see võib kahjustada saada.
- Pange võrgupistik ja pistikupesa kokku.
- võrgupistik on kogu aega ligipääsetav.
- juhtme ristlõige on piisav.
- toitejuhe ei ole kokku surutud, väändunud, deformeerunud, läbi lõigatud ega puutu kokku soojusallikatega;
- toitejuhet vahetab ainult kvalifitseeritud elektrik. Varujuhe on saadaval hooldekeskuses.
- Te ei kasutada mitmikpistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- maandamisüsteem on nõuetekohaselt paigaldatud.
- rikkevoolukaitsme kasutamisel paigaldatakse ainult sellist tüüpi kaitse, millel on märk ; Ainult see märk tagab vastavuse kehtivatele eeskirjadele.
- toitejuhe ei puutu kokku tulekolletega.

5.2 Seadme paigaldamine

Asetage seade ühetasasele pinnale.

Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse ega kapiukse taha. Esineb ülekuumenemise oht.

Külgnev mööbel

Külgnev mööbel peab olema valmistatud tulekindlast materjalist. Külgneva mööbli esipaneel peab taluma temperatuuri kuni 90 °C.

Seinakinnitus

Selleks et seade ümber ei läheks, tuleb seade komplekti kuuluvate nurgikute abil seinale külge kinnitada. Seadme kinnitamisel seinale külge järgige paigaldusjuhendit.

5.3 Seadme mahavõtmine

Lahutage seade vooluvõrgust.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Kui lahutate seadme vooluvõrgust, võivad ühendused põhjustada jääkpinget.

- Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

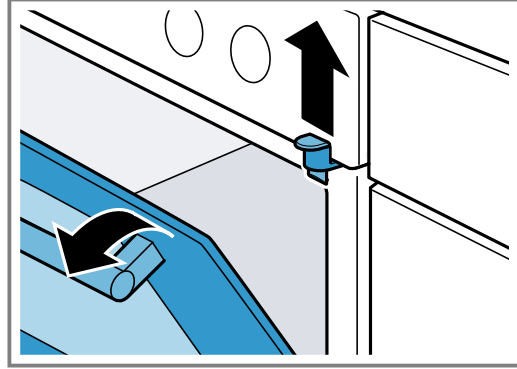
5.4 Ukselukk

Selleks et lapsed ei saaks ahju kuumi pindu puudutada, on ahju uksel lukk. Ukselukk on ahju ukse kohal.

Märkus: Kui ukselukku ei ole enam vaja või kui ukselukk on määrdunud.

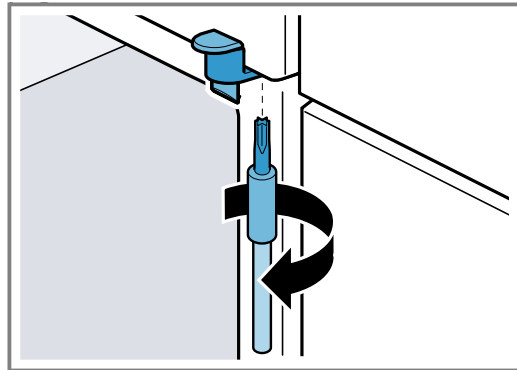
Seadme ukse avamine

- Suruge lukku üles.



Ukselukku eemaldamine

- Avage ahju uks.
→ "Seadme ukse avamine", Lk 9
- Keerake kruvi välja ja eemaldage ukselukk.



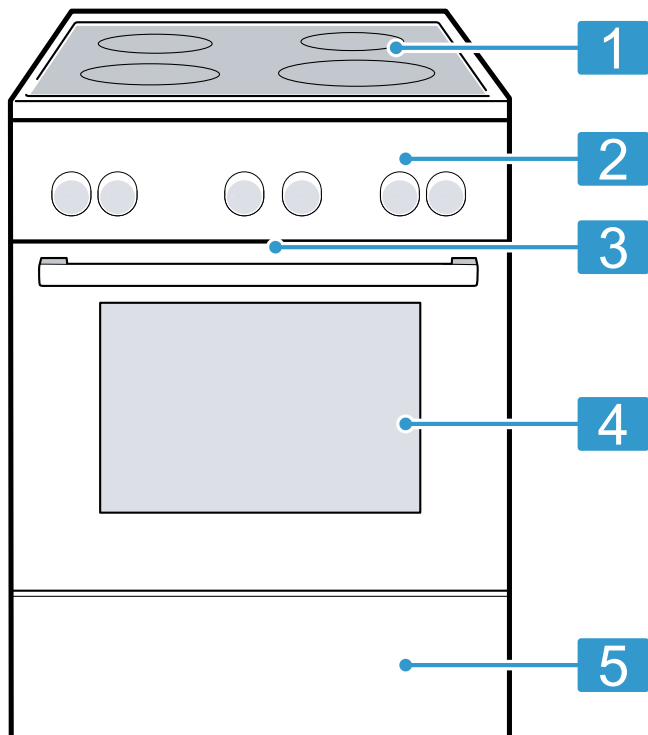
- Sulgege seadme uks.

6 Tutvumine

6.1 Teie seade

Siit leiate oma seadme komponentide ülevaate.

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



Selgitus	
1	Pliidiplaat
2	Juhtväljad
3	Jahutusventilaator ¹
4	Seadme uks
5	Soklisahtel ¹

¹ Olenevalt seadme varustusest

6.2 Juhtväljad

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

Juhtelemendid

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

Juhtelement	Selgitus
Nupud ja ekraan	Nupud on puuetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks vajutage kergelt asjaomasele puuteväljale. Ekraan näitab aktiivsete funktsioonide sümboleid ja ajafunktsioone. → "Nupud ja ekraan", Lk 11
Funktsiooninupp	Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid. Funktsiooninuppu saate pöörata nullasendist ◦ paremale ja vasakule. Olenevalt seadme tüübist on juhtnupp uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis ◦ olevale juhtnupule. → "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk 11
Temperatuurinupp	Temperatuurinupuga saate seadistada temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valida seadistused muude funktsioonide jaoks. Temperatuurinuppu saate keerata paremale ja vasakule. Sellel ei ole nullasendit. Olenevalt seadme tüübist on temperatuurinupp uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage temperatuurinupule. → "Temperatuur ja seadistused", Lk 12
Keedualade lülitid	Nelja keedualade lülitiga reguleerite välja üksikute keedualade võimsusastme. Lüliti kohal olev sümbol näitab, millist keeduala saate sellega reguleerida.

Nupud ja ekraan

Nuppudega saate välja reguleerida seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete seadistusi.

Kui funktsioon on aktiivne, põleb asjaomane sümbol ekraanil. ☹️ põleb vaid siis, kui kellaaega muudate.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
☹️	Lapselukk	Lapseluku aktiveerimine või inaktiveerimine.
⌚	Ajafunktsioonid	Kellaaja ⌚, signaalkella 📻, kestuse ⌚ ja lõpu ⌚ valimine. Üksikute ajafunktsioonide kasutamiseks vajutage korduvalt ⌚. Seda, millise funktsiooni kohta ekraani seadistus käib, näitab punane kastike asjaomase sümboli kohal või all.
☹️	Ahjulamp	Ahjuvalgustuse sisselülitamine või väljalülitamine.
—	Miinus	Seatud väärtuste vähendamine.
+	Pluss	Seatud väärtuste suurendamine.
🌀	Kiirkuumutus	Ahju kiire eelkuumutamine ilma lisatarvikuteta.

Kuumutusviisid ja funktsioonid

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

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

Sümbol	Kuumutusviis ja temperatuurivahemik	Kasutamine ja toimeviis
🔥	3D kuum õhk 30 - 275 °C	Küpsetamine ja praadimine ühel või mitmel tasandil. Ventilaator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
🔥	Kuum õhk õrn 125 - 275 °C	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutuseta. Ventilaator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Roog valmib etapivisiliselt jääkuumuse abil. Küpsetamise ajal hoidke ahju uks suletuna. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiatohususklassi määramiseks.
🔥	Pitsarežiim 30 - 275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
🔥	Altkuumutus 30 - 300 °C	Roogade järelküpsetamine või veevannis hautamine. Kuumus tuleb alt.
🔥	Soojana hoidmine 60 - 100 °C	Valmisküpsetatud roogade soojana hoidmine.
🔥*	Ülessulamine 30 - 60 °C	Külmutatud roogade aeglane ülessulamine.
🔥	Õrn küpsetus 70 - 120 °C	Pruunistatud õrnade lihatükkide säästlik aeglane küpsetamine kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
🔥	Grill, laiapinnaline Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaija grillimine. Roogade gratineerimine. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
🔥	Ringleva õhuga grill 30 - 300 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamine. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
🔥	Ülalt-/altkuumutus 30 - 300 °C	Traditsiooniline küpsetamine ja praadimine ühel tasandil. See kuumutusviis on eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

Muud funktsioonid

Siit leiad seadme funktsioonide ülevaate.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
	Programmid	Programmeeritud väärtuste kasutamine erinevate roogade jaoks. → "Programmid", Lk 21
	Pürolüüs	Puhastusfunktsioon, mis puhastab ahju peaaegu iseseisvalt. → "Pürolüüs", Lk 28

Temperatuur ja seadistusastmed

Kuumutusviiside ja funktsioonide jaoks on olemas erinevad seadistused.

Seadistused ilmuvad ekraanile.

Temperatuurini kuni 100 °C saab temperatuuri reguleerida 1 kraadi kaupa, sellest kõrgemat temperatuuri 5 kraadi kaupa.

Märkus: Kui grillimisrežiim on seatud 3 peale, lülitab seade umbes 20 minuti pärast sisse grillimisrežiimi 1.

Kuumenemistäht

Seade annab kuumenemisest märku.

Ekraani allosas olev joon värvub vasakult paremale punaseks vastavalt ahju kuumenemise astmele.

Ahju eelkuumutamise korral on õige hetke asetada roog ahju, kui joon on täies ulatuses punaseks värvunud.

Jääkkuumuse näit

Kui seade on välja lülitatud, näitab ekraanil olev joon ahju jääkkuumust. Mida madalamale temperatuur langeb, seda vähem on joon täitunud.

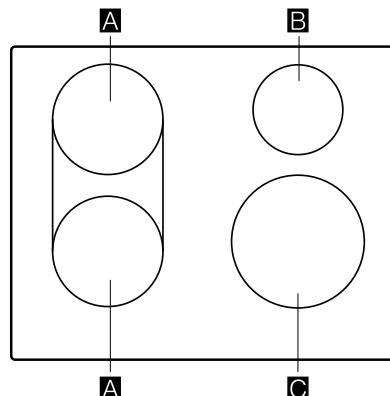
Märkused

- Kuumenemistäht täitub vaid nende kuumutusviiside puhul, mille suhtes reguleeritakse välja temperatuur. Näiteks grillimisrežiimide puhul on kuumenemistäht kohe täitunud.
- Kui režiimi käivitamisel on ahju temperatuur veel liiga kõrge, ilmub mõne kuumutusviisi puhul ekraanile *h*. Lülitage seade välja ja laske jahtuda. Seejärel käivitage seade uuesti.
- Termilise inertsitõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaatidega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning kergem hooldus ja puhastus. See tagab ka parema kuumuskontrolli, kuna kuumus tekitatakse vahetult keedunõus.

Keedualade jaotus

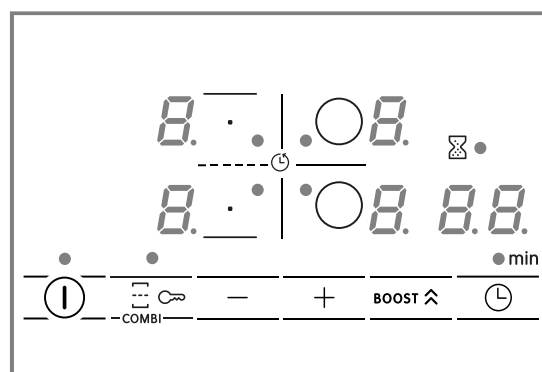


Märgitud võimsuse arvutamisel kasutati standardile IEC/EN 60335-2-6 vastavaid potte. Võimsus võib varieeruda olenevalt nõu suurusest või materjalist.

Keeduala	Suurus	Maksimumvõimsus	
A	Ø 18 cm 	Võimsusaste 9 PowerBoost	1800 W 3100 W
	18 x 18 cm 	Võimsusaste 9	3600 W
B	Ø 14,5 cm	Võimsusaste 9 PowerBoost	1400 W 2200 W
C	Ø 21 cm	Võimsusaste 9	2200 W
		PowerBoost	3700 W

Juhtpaneel

Üksikud detailid, näiteks värv ja kuju, võivad joonisest erineda.



Puuteväljad

Sensor	Funktsioon
	Pealüliti
	Keeduala valik
	CombiZone
	Seadistuste väljavahimine
	PowerBoost

Sensor	Funktsioon
☉	Ajafunktsioonid
☞	Lapselukk

Näidud

Näit	Funktsioon
0	Olek
1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
b	PowerBoost
☉☉	Ajafunktsioonid

Puuteväljad ja näidikud

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

- Hoidke juhtpaneel kuiv ja puhas. Niiskus mõjutab selle toimivust.
- Ärge asetage keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keeduala

Enne keetmise alustamist kontrollige, kas keedunõu suurus sobib keedualaga, millel keeta soovite.

Ala	Keeduala tüüp
○	Üheringiline keeduala
⊗	Kombineeritud keeduala - lisateavet leiate jaotisest → "CombiZone", Lk 16

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Näit	Täendus
H	Keeduala on kuum.
h	Keeduala on soe.

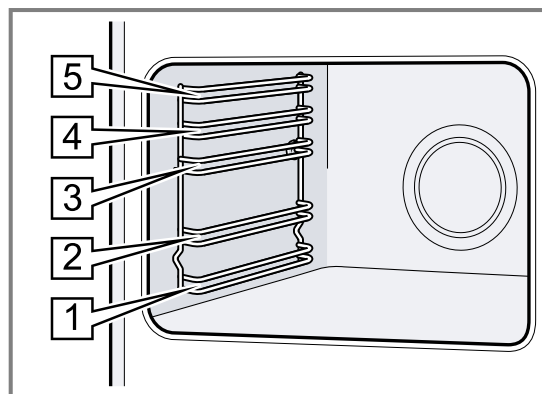
6.3 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist.

Kanderaamistikud

Ahju kanderaamistikule saate lisatarvikuid asetada eri tasanditel.

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles. Puhastamiseks võite kanderaamistiku välja võtta.
→ "Kanderaamistikud", Lk 30



Valgustus

Ahjulamp valgustab ahju.

Enamiku kuumutusviiside ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus ahju töötamise ajal sisse lülitatud. Ahjuvalgustus lülitub välja, kui lülitate kuumutusviisi või funktsiooni funktsiooninupust välja.

Ahju lambi nupust saate valgustust sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta.

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 ventilatsioonivõlvikud vabad.

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

Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis jätkab ahi töötamist.

Kondensaatniiskus

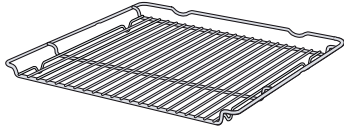
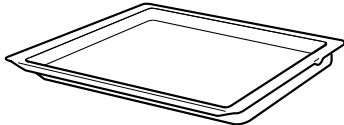

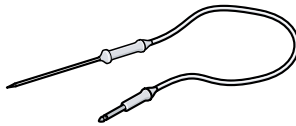
Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksele tekkida kondensaatniiskus. Kondensaatniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaatniiskus ära.

7 Lisatarvik

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

Märkus: Lisatarvik võib kuumuse toimel deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta toimivust. Pärast tarviku jahutamist deformatsioon kaob.


Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud		Kasutamine
Rest		<ul style="list-style-type: none"> ■ Küpsetusvormid ■ Vormiroogade vormid ■ Nõu ■ Liha, nt praad või grillitav toiduaine ■ Sügavkülmutatud road
Universaalpann		<ul style="list-style-type: none"> ■ Mahlased koogid ■ Küpsised ■ Leib ■ Suured praed ■ Sügavkülmutatud road ■ Eralduva vedeliku, nt restil grillimisel eralduva rasva kinnipüüdmine.
Küpsetusplaat		<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaadikoogid ■ Keeks, lihtne
Praetermomeeter		Täpne praadimine või küpsetamine.

7.1 Lisatarviku kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi. Ainult nii saate lisatarviku poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

1. Asetage tarvik alati tasandi mõlema juhtvarda vahele.

Grillimisrest	Asetage grillimisrest ahju nii, et avatud külg jääb ahju ukse poole ja kumerus  on suunatud alla.
Plaat nt uni- versaal- pann või küpsetus- plaat	Plaat lükake ahju nii, et kaldega külg jääb seadme katte poole.

2. Lükake lisatarvik täielikult sisse, nii et see ei puuduta ahju ust.

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

7.2 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinat 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.

8 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

8.1 Kasutuselevõtt

Reguleerige välja esmaseadistused.

Nõuanne: Põhiseadistustes → Lk 17 võite vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele.

Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaageg ekraanil vilkuma. Algseks kellaajaks on 12:00. Reguleerige välja õige kellaageg.

Nõue: Funktsiooninupp peab olema nullasendis ○.


1. Reguleerige kellaageg välja nupust — või +.
 2. Vajutage ☺.
- ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaageg.

Nõuanne: Seda, kas kellaageg kuvatakse ekraanil, saate määrata põhiseadistustes → Lk 17.

8.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Eemaldage ahjust lisatarvikud ja pakendijäägid, nt stüropooritükid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
4. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur. → "Põhimõtteline käsitlemine", Lk 18

Kuumutusviis	3D-kuum õhk 
Temperatuur	maksimaalne

Kestus	1 tund
--------	--------


- Pärast märgitud kestuse möödumist lülitage ahi välja.
- Oodake, kuni ahi on jahtunud.

- Puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
- Puhastage lisatarvikuid nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

9 Keeduala käsitsemine

Siit saate olulist teavet keeduala käsitlemise kohta.

9.1 Pliidiplaadi sisselülitamine või väljalülitamine

- Lülitage pliidiplaat pealülitist  sisse ja välja. Kui keedualad on olnud välja lülitatud kauem kui 20 sekundit, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

ReStart

- Kui lülitate seadme esimese 4 sekundi jooksul pärast väljalülitamist uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

9.2 Keedualade seadistamine


Selleks et valida soovitud võimsusastet, puudutage + või -.

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Võimsusaste

1	Madalaim võimsusaste
9	Kõrgeim võimsusaste

Keeduala ja võimsusastme valik


- Keeduala valimiseks puudutage .
 - Järgmise 10 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste.
 - Toksake +, et valida võimsusastet 9.
 - Toksake -, et valida võimsusastet 4.
- ✓ Võimsusaste on valitud.

Märkus: Kui keedualal ei ole ühtegi keedunõud või kui keedunõu on ebasobiv, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatava aja pärast lülitub keeduala välja.

QuickStart

- Kui asetate enne sisselülitamist pliidiplaadile keedunõu, siis tuvastatakse keedunõu pliidiplaadi sisselülitamisel ja asjaomane keeduala valitakse automaatselt välja. Järgmise 20 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste, vastasel juhul lülitub pliidiplaat välja.



Võimsusastme muutmine ja keeduala väljalülitamine

- Valige keeduala.
- Puudutage + või -, kuni ilmub soovitud võimsusaste. Keeduala väljalülitamiseks reguleerige välja .

Keeduala kiire väljalülitamine

Puudutage keeduala sümbolit ca 3 sekundi vältel. Keeduala lülitub välja.

9.3 Soovitusi keetmiseks

Tabel näitab, milline võimsusaste () millise toiduaine jaoks sobib. Valmistusajad ( min) võivad sõltuvalt toiduainete liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist olla erinevad. Eelkuumutamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.

		 min
Sulatamine		
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Vorstikesed ¹	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	3 - 4	15 - 25
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid ¹	4. - 5.	20 - 30
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Madalal temperatuuril keetmine, aurutamine, hautamine		
Kahekordse veekogusega riis	2. - 3.	15 - 30
Koorega keedukartulid	4. - 5.	25 - 35
Nuudlid ¹	6 - 7	6 - 10
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivilid	2. - 3.	10 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4. - 5.	-
Moorimine		
Pajapraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš ²	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis¹		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Lihalõik (3 cm paksune)	7 - 8	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune)	5 - 6	10 - 20
Kotlett (2 cm paksune)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3. - 4.	3 - 10

¹ ilma kaaneta

² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8

	☰☰☰	⊖ min
Frittimine, 150–200 g portsjoni kohta, 1-2 l ölis, frittida portsjonhaaval)¹		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
¹ ilma kaaneta		
² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8		

	☰☰☰	⊖ min
Köögivil, seemed, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt moosipallid, puuvili õlletaignas	4 - 5	-
¹ ilma kaaneta		
² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8		

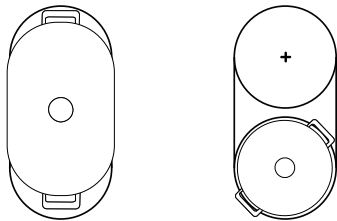
10 CombiZone

See võimaldab kahe ühesuuruse keeduala kombineerimist, kusjuures mõlema puhul lülitub sisse sama võimsusaste. See sobib eeskätt piklikus keedunõus keetmiseks.

Funktsioon võimaldab keeta keedunõus, mis katab keeduala ja mida saate mugavuse huvides nihutada ühelt alalt teisele. Sellisel juhul jäävad võimsusaste ja valitud seadistused mõlema ala puhul samaks.

10.1 Keedunõu pealepanek

Kasutage keedualaga sobivat keedunõud.



10.2 CombiZone aktiveerimine

1. Valige üks keedualast ja reguleerige välja võimsusaste.
 2. Toksake ☰.
- ✓ • põleb ja võimsusastme näit süttib mõlema keeduala näidikul.

10.3 CombiZone inaktiveerimine

- ▶ Puudutage ☰.
- ✓ Mõlemad keedualad töötavad edasi kahe eraldiseisva keedualana.

11 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell

11.1 Väljalülitustaimer

Võimaldab programmeerida keeduaega keeduala jaoks ja keeduala pärast seatud aja möödumist automaatselt välja lülitada.

Keeduaja programmeerimine

1. Toksake ⊖.
- ✓ Keeduala näit • süttib.
2. + või – abil valige soovitud keeduaeg.
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.

Märkused

- Kõikide keedualade jaoks saate automaatselt välja reguleerida sama keeduaega. Lisateavet leiate jaotisest → "Põhiseadistused", Lk 17
- Kui valite kombineeritud keeduala puhul CombiZone-funktsiooni, on mõlema keeduala jaoks seatud aeg ühesugune.

Keeduaja muutmine või kustutamine

1. Valige välja keeduala.
2. Toksake ⊖.
3. Keeduaja muutmiseks toksake + või – või reguleerige välja ☰☰.

11.2 Signaalkell

Võimaldab aktiveerida signaalkella vahemikus 0 kuni 99 minutit. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. Seade ei lülita keedualasid automaatselt välja.

Signaalkella seadistamine

1. Valige keeduala ja toksake kaks korda ⊖.
- ✓ •, mis on ☒ kõrval, süttib.
2. + või – abil valige soovitud aeg.
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.

Taimeri aja muutmine või kustutamine

1. Puudutage korduvalt ⊖, kuni näit • ☒ kõrval süttib.
2. Keeduaega muutmiseks toksake + või – või reguleerige välja ☰☰.

12 PowerBoost


Võimaldab suures koguses vett kiiremini kuumaks ajada kui võimsusastmel **9**. Seda funktsiooni saab kõikide keedualade puhul kasutada siis, kui ükski teine keeduala ei ole töös. Vastasel juhul vilguvad võimsusastme näidikul **b** ja **9**.

Sisselülitamiseks või väljalülitamiseks vajutage **BOOST** .

Märkus: Kombi-ala piirkonnas saab funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kasutate kahte keeduala üksteisest sõltumatute keedualadena.

13 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. See ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada. Selleks et funktsiooni oleks võimalik sisse lülitada, lülitage pliidiplaat välja.

 puudutamisega lülitatakse 4 sekundiks sisse või välja.

Kui soovite lapselukku pliidiplaadi väljalülitamisel iga kord automaatselt aktiveerida, leiate lisateavet jaotisest Põhiseadistused → Lk 17.

14 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

14.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Seadistus	Väärtus
c 1	Lapselukk	0 - manuaalselt. ¹ 1 - automaatselt. 2 - Välja lülitatud.
c 2	Helisignaaliid	0 - Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud.. 1 - Ainult veasignaali on sisse lülitatud. 2 - Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud. 3 - Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud ¹ .
c 5	Küpsetustsoonide automaatne väljalülitamine	00 - välja lülitatud. ¹ 01-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri lõpu helisignaali kestus	1 - 10 sekundit ¹ 2 - 30 sekundit 3 - 1 minut
c 7	Võimsuse piiramine Võimaldab vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. Täpsed andmed leiate seadme tüübisildilt. Kui funktsioon on aktiivne ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspiiri, kuvatakse - ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	0 - Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus ¹ . 1 - 1000 W. Madalaim võimsus. 1 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Soovituslik 13 ampri jaoks. 3 - 3500 W. Soovituslik 16 ampri jaoks 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Soovituslik 20 ampri jaoks ... 9 - Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
c 9	Keeduala väljalülitamise aeg	0 - Piiramatult: Viimati valitud keeduala saate seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima. ¹ 1 - Piiratud: Viimati valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast väljalülitamist. Seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti välja valima.
c 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.

¹ Tehase seadistus

Näit	Seadistus	Väärtus
⌂ 23	Automaatne haldus võimsuspiirangu korral	0 - Inaktiveeritud: Ei näita võimsuspiirangut, välja arvatud kui ⌂ 7 on aktiveeritud. ¹ 1 - Sisse lülitatud. Näitab võimsuspiirangut alati.
⌂ 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused ¹ . 1 - Tehase seadistused.

¹ Tehase seadistus

14.2 Põhiseadistuste juurde

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Pliidiplaadi sisselülitamiseks puudutage ①.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage ⌂ 4 sekundi vältel.

Tooteinfo	Näit
Hooldekeskuste loetelu	0 1
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	02.
Valmistusnumber 2	0.5

- ✓ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude kuvamiseks puudutage sümboleid + või −.

3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage ⌂.
- ✓ ⌂ ja 1 ning 0 süttivad eelseadistustena vaheldumisi.
4. Puudutage ⌂ korduvalt seni, kuni ilmub soovitud seadistus.
5. Seadistage + või − abil soovitud väärtus.
6. Puudutage ⌂ 4 sekundi vältel.
- ✓ Seadistused on salvestatud.

14.3 Põhiseadistustest väljumine

- ▶ Põhiseadistustest lahkumiseks ja pliidiplaadi väljalülitamiseks puudutage ①.

15 Keedunõu test

Keedunõu kvaliteet mõjutab keetmise kiirust ja tulemust.

Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.

Enne kontrollimist veenduge, et keedunõu põhja läbimõõt kattub kasutatud keeduala läbimõõduga.

Juhtimine toimub põhiseadistuste kaudu → Lk 17

15.1 Juhised keedunõu kontrollimiseks

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt nõu põhjaga kõige paremini sobib.
2. Avage põhiseadistused ja valige ⌂ 1 2.
3. Toksake + või −. Keedualadel vilgub näit −.
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.
- ✓ 20 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

15.2 Tulemuse kontrollimine

Järgmises tabelis saate kontrollida keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemust:

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ja seepärast ei lähe see kuumaks. ¹
1	Keedunõu kuumeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt. ¹
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

¹ Väiksema keeduala olemasolu korral testige nõud sellel keedualal.

Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage + või −.

16 Põhimõtteline käsitsemine

16.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendist 0 mõnesse muusse asendisse.
- ✓ Seade on sisse lülitatud.

16.2 Seadme väljalülitamine

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse 0.
- ✓ Seade on välja lülitatud.

16.3 Kuumutusviisid ja temperatuur

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
- ✓ Olenevalt seadme mudelist lülitub kiirkuumutus alates 200 °C ⌂ automaatselt sisse.
→ "Kiirkuumutus", Lk 19
3. Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

Nõuanded

- Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiate kuumutusviiside ülevaatest.
- Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja.
→ "Ajafunktsioonid", Lk 19

Kuumutusviisi muutmine

Kuumutusviisi saate igal ajal muuta.

- ▶ Funktsiooninupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.

Temperatuuri muutmine



Temperatuuri saate igal ajal muuta.

- ▶ Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.

17 Kiirkuumutus

Aja säästmiseks saab kiirkuumutus juhul, kui temperatuur on seatud kõrgemaks kui 100 °C, kuumenemisaega lühendada.




Kiirkuumutust saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 3D-kuum õhk 
- ülalt-/altkuumutus 



17.1 Kiirkuumutuse seadistamine

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange toidudained 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.
Alates temperatuurist 200 °C lülitub kiirkuumutus automaatselt sisse.
2. Kui kiirkuumutus ei lülitu sisse automaatselt, vajutage nupule .
✓ Ekraanile ilmub .
✓ Kiirkuumutus käivitub mõne sekundi pärast.
✓ Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal ja sümbol  kustub.
3. Asetage toit ahju.

Kiirkuumutuse katkestamine





- ▶ Vajutage nupule .
- ✓ Sümbol  kustub ekraanil.

18 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saate ahju tööd juhtida.





18.1 Ajafunktsioonide ülevaade



Ajafunktsioonid valige nupuga .

Ajafunktsioon	Kasutamine
Signaalkell 	Signaalkella saab seadistada ahju tööst sõltumatult. See ei mõjuta seadme tööd.
Kestus 	Kui reguleerite välja 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.
Kellaaeg 	Reguleerige välja kellaaeg.

18.2 Signaalkella seadistamine

Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult. Signaalkella saab seadistada nii sisselülitatud kui ka väljalülitatud seadmel kuni 23 tunniks ja 59 minutiks. Sellel on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Vajutage  seni, kuni ekraanil on markeeritud .
2. Signaalkella aeg reguleerige välja nupuga  või .


Nupp	Soovituslik aeg
	5 minutit
	10 minutit



Kuni 10 minutini saab signaalkella aega seada 30-sekundilise sammuga. Mida pikem on aeg, seda suurema sammuga on reguleerimine.

- ✓ Signaalkell käivitub mõne sekundi pärast ja signaalkella aeg hakkab kulgema.
- ✓ Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on signaalkella aeg nulli peal.
- 3. Pärast signaalkella aja möödumist:
 - Signaalkella väljalülitamiseks vajutage mis tahes nupule.

Signaalkella aja muutmine


Signaalkella aega saab igal ajal muuta.



Nõue: Ekraanil on markeeritud .

- ▶ Signaalkella aega muutke nupuga  või .
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saab igal ajal katkestada.





Nõue: Ekraanil on markeeritud .

- ▶ Nupuga  seadke signaalkella aeg nulli peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja  kustub.

18.3 Kestuse seadmine

Kestuseks saate seada kuni 23 tundi ja 59 minutit.

Nõue: Välja on reguleeritud kuumutusviis ja temperatuur või vahemik.

1. Vajutage  seni, kuni ekraanil on markeeritud .
2. Seake kestus nupuga  või .

Lisaprogramm	Soovituslik aeg
—	10 minutit
+	30 minutit

Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida ühe minuti kaupa, seejärel 5 minuti kaupa.

- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
- ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.
- 3. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
 - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage nupule +.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

Kestuse muutmine

Kestust saab igal ajal muuta.

Nõue: Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Muutke kestust nupuga — või +.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

Kestuse katkestamine

Kestust saab igal ajal katkestada.

Nõue: Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Seadke kestus nupuga — tagasi nulli peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja seadme kuumenemine jätkub ilma kestuseta.

18.4 Lõpetusaja seadmine

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

Märkused

- Grillimisfunktsiooniga kuumutusviiside puhul ei saa lõpetusaega reguleerida.
- 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 kuumutusviis ja temperatuur või vahemik.
- Seatud on kestus.

1. Vajutage ☹ seni, kuni ekraanil on markeeritud ☹.
2. Vajutage nupule — või +.
 - ✓ Ekraan näitab väljaarvutatud lõpetusaega.
3. Nupuga — või + seadke lõpetusaeg hilisemaks.
 - ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade seadistuse üle ja ekraanil kuvatakse seatud lõpetusaega.
 - ✓ Kui väljaarvutatud käivitumisaeg on käes, hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
 - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.
4. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
 - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage nupule +.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

Lõpetusaja muutmine

Hea küpsetustulemuse saavutamiseks võite seatud lõpetusaega muuta ainult seni, kuni režiim käivitub ja kestus hakkab kulgema.

Nõue: Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Nupuga — või + seadke lõpetusaeg hilisemaks.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

Lõpetusaja peatamine

Seatud lõpetusaega saate igal ajal kustutada.

Nõue: Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Seadke lõpetusaeg nupuga — aktuaalse kellaaja ja seatud kestuse peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja hakkab kuumenema. Kestus hakkab kulgema.

18.5 Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaage ekraanil vilkuma. Algseks kellaajaks on 12:00. Reguleerige välja õige kellaage.

Nõue: Funktsiooninupp peab olema nullasendis ○.

1. Reguleerige kellaage välja nupust — või +.
2. Vajutage ☹.
- ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaage.

Nõuanne: Seda, kas kellaagega kuvatakse ekraanil, saate määrata põhiseadistustes → Lk 17.

19 Praetermomeeter

Täpseks küpsetamiseks torgake praetermomeeter toiduainesse ja reguleerige seadmel välja sisetemperatuur. Kui roa jaoks seatud sisetemperatuur on saavutatud, lõpeb seadme kuumenemine automaatselt.

19.1 Praetermomeetriga kasutamiseks sobivad kuumutusviisid

Ainult teatavad kuumutusviisid sobivad kasutamiseks koos praetermomeetriga.

Sobivad kuumutusviisid:

- 3D-kuum õhk ☼

- kuum õhk õrn ☼
- pitsarežiim ☼
- ringleva õhuga grill ☼
- ülalt-/altkuumutus ☼

Märkus: Kui valite ajal, mil praetermomeeter on sisse pandud, ebasobiva kuumutusviisi, kõlab helisignaal.

19.2 Praetermomeetri kasutamine

Kasutage tarnekomplektis olevat praetermomeetrit või tellige sobiv praetermomeeter meie müügiesindusest.

HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsioon.

- ▶ Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

TÄHELEPANU!

Praetermomeeter võib kahjustada saada.

- ▶ Veenduge, et praetermomeetri juhe ei jää millegi vahele.
- ▶ Et suur kuumus praetermomeetrit ei kahjustaks, peab praetermomeeter olema grillküttekehast mõne sentimeetri kaugusel. Liha võib küpsemise ajal paisuda.

1. Torgake praetermomeeter diagonaalselt lihatüki kõige paksemasse kohta. Veenduge, et praetermomeetri ots on lihas õiges asendis:
 - Ots peab olema lihatüki keskel.
 - Ots ei tohi jääda peki sisse.
 - Ots ei tohi kokku puutuda nõu ega kondiga.
2. Asetage toiduaine koos praetermomeetriga ahju. Asetage nõusse pandud toiduaine resti keskele.
3. Ühendage praetermomeeter ahju vasakul küljel olevasse pesa.


Märkused

- Kui eemaldate praetermomeetri ajal, mil ahi töötab, siis lähtestatakse kõik seadistused.
- Kui soovite praadi keerata, ärge praetermomeetrit eemaldage. Pärast keeramist kontrollige, kas praetermomeeter on korrektses asendis.

19.3 Praetermomeetri seadistamine

Praetermomeeter mõõdab toiduainete sisetemperatuuri vahemikus 30 °C kuni 99 °C.

Nõuded

- Toiduaine koos praetermomeetriga on ahjus.
 - Praetermomeeter on ahjus ühendatud.
1. Sobiv kuumutusviis reguleerige välja funktsiooninupuga.
 - ✓ Ekraanil põleb  ja ahju temperatuuri kõrval süttib sisetemperatuuri näit.
 2. Sisetemperatuur reguleerige välja — või + abil.
 3. Temperatuurinupuga reguleerige välja ahju temperatuur. Ahju temperatuur peab olema väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10 °C kõrgem. Ärge reguleerige temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.
 - ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
 - ✓ Vasakul on tegelik sisetemperatuur, paremal on seatud sisetemperatuur, nt 15 °C | 75 °C. Tegelikku sisetemperatuuri kuvatakse alles alates temperatuurist 10 °C.
 - ✓ Kui roa jaoks seadistatud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaali ja ekraanil kattub aktuaalne sisetemperatuur seadistatud sisetemperatuuriga, nt 75/75 °C.

HOIATUS – Põletusoh!

Ahi, lisatarvikud ja praetermomeeter lähevad väga kuumaks.

- ▶ Kuumad tarvikud ja praetermomeeter võtke ahjust välja pajalappide abil.

Kui sisetemperatuur on saavutatud:

- Lülitage seade välja.
- Tõmmake praetermomeeter ahjus olevast pesast välja.
- Tõmmake praetermomeeter toiduainest välja ja eemaldage ahjust.

20 Programmid

Programmidega abistab ahi teid eri roogade valimistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

20.1 Sobiv nõu programmide jaoks

Kasutage kuumuskindlat nõud, mis talub kuni 300 °C temperatuuri.

20.2 Programmitabel

Programmi numbrid on seotud teatavate roogadega.

Nr	Roog	Nõu	Kaaluvahemik Kaal	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
01	Pitsa, õhukese põhjaline sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,4 kg Kogukaal	ei	3	Teise pitsa puhul järgida pakendil sisal- duvaid juhiseid
02	Pitsa, paksupõhjaline sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,6 kg Kogukaal	ei	3	Teise pitsa puhul järgida pakendil sisal- duvaid juhiseid
03	Lasanje sügavkülmutatud	originaalpakend	0,3-1,2 kg Kogukaal	ei	3	-

Kõige sobivam on klaas- või klaaskeraamiline nõu. Praad peaks nõu põhja katma ca 2/3 ulatuses. Ebasobivad on järgmistest materjalidest nõud:

- hele, läikiv alumiinium
- glasuurimata savi
- plast või plastist rest

Nr	Roog	Nõu	Kaaluvahemik Kaal	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
04	Friikartulid sügavkülmutatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,2-0,75 kg Kogukaal	ei	3	Asetage universaal- pannile üksteise kõr- vale
05	Kuklid sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,1-0,8 kg Kogukaal	ei	3	-
06	Kartulivorm	kaaneta ahjuvorm	0,5-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
07	Nuudlivorm eelkeedetud nuudlite- ga	kaaneta ahjuvorm	0,4-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
08	Ahjukartulid, terved koorimata jahused kar- tulid	universaalpann	0,3-1,5 kg Kogukaal	ei	3	-
09	Ühepajatoit köögivil- jaga vegetaarne	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	Pika küpsemisajaga köögivili (nt porgandid) lõigake väiksemateks tükki- deks kui lühema küp- semisajaga köögivili (nt tomatid)
10	Ühepajatoit lihaga	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-3,0 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
11	Guljašš Tükeldatud veise- või sealiha köögiviljaga	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	Asetage liha nõu põh- ja ja tõstke peale köögivili. Ärge liha eelnevalt pruunistage.
12	Kala, terve valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,3-1,5 kg Kala kaal	Katke nõu põhi.	2	-
13	Kana, täitmata valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamislõu	0,6-2,5 kg Kana kaal	ei	2	Asetage nõusse nii, et rinnak jääb üles
14	Kanatükid valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,1-0,8 kg Kõige raskema tü- ki kaal	Katke nõu põhi.	2	-
15	Kalkunifilee ühes tükis, mait- sestatud	klaaskaanega hau- tamislõu	0,5-2,5 kg Kalkunifilee kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	-
16	Part, täitmata valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	1,0-2,7 kg Pardi kaal	ei	2	-
17	Hani, täitmata valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	2,5-3,5 kg Hane kaal	ei	2	-
18	Veisepajapraad nt ribi, küljetükk	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Valage peale vedelikku, nii et liha on peaaegu kaetud.	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.

Nr	Roog	Nõu	Kaaluvahemik Kaal	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
19	Rostbiif, poolküps valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	0,5-2,5 kg Liha kaal	ei	2	Asetage nõusse nii, et rasvasem külg jäab üles Ärge liha eelnevalt pruunistage.
20	Veiserulaadid kõogivilja või lihaga täidetud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kõikide täidisega rulaadide kaal	Katke rulaadid pea- aegu täieli- kult puljongi või veega.	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
21	Hakkpraad, värske Veise-, sea- või lamba- hakklihast hakkpraad	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Prae kaal	ei	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
22	Tallekints, poolküps kondita, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g kõö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
23	Tallekints, täisküps kondita, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g kõö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
24	Vasikapraad, täisküps nt selg või külg	hautamislõu, kaanega	0,5-3,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g kõö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
25	Vasikapraad, taine nt filee või päkklitükk	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g kõö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
26	Kitsekints kondita, soolaga mait- sestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g kõö- givilja	2	-
27	Küülik, terve valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamislõu	1,0-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g kõö- givilja	2	-

Nr	Roog	Nõu	Kaaluvahemik Kaal	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
28	Seakaelakarbonaad kondita, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
29	Kamaraga seapraad nt aba, maitsestatud ja kamarasse tehtud sisselõigetega	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Asetage nõusse nii, et rasvasem külg jäab üles, maitsesta- ge kamar korralikult soolaga.
30	Kala, praetud maitsestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.

20.3 Toiduainete ettevalmistamine programmi jaoks

Kasutage värskeid, soovitavalt külmkapitemperatuuriga toiduaineid. Sügavkülmutatud toiduained võtke sügavkülmikust välja vahetult enne ahjupanekut.




1. Kaaluge toiduaine ära.
Toiduaine kaal on vajalik selleks, et programmi õigesti seadistada.
2. Asetage toiduaine nõusse.
3. Tõstke nõu restile.
Asetage nõu alati külma ahju.

20.4 Programmi seadistamine

Seade valib sobiva kuumutusviisi, temperatuuri ja kestuse. Teil tuleb seadistada ainult kaal.

Märkused

- Kaalu saate seadistada ainult ettenähtud vahemikus.
- Pärast programmi käivitumist ei saa programmi ja kaalu enam muuta.


1. Reguleerige funktsiooninupuga välja .
2. Soovitav programm seadistage — või + abil.
3. Temperatuurinupuga reguleerige välja toiduaine kaal. Valige lähim suurem kaal.
 - Programmi kestuse kohta päringu esitamiseks vajutage . Kestust muuta ei saa.
 - Mõne programmi puhul võite lõpetusaja  abil hilisemaks seada.
→ "Lõpetusaja seadmine", Lk 20
- ✓ Programm käivitub mõne sekundi pärast ja kestus hakkab kulgema.
- ✓ Kui programm on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.
4. Kui programm on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
 - Järelküpsutamise kestuse väljareguleerimiseks vajutage +. Seade jätkab kuumenemist programmi seadistustega.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.





21 Lapselukk

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

Märkus: Lapseluku seadistamise võimalust saab aktiveerida põhiseadistustes → Lk 17.

21.1 Lapseluku aktiveerimine ja inaktiveerimine

Nõue: Funktsiooninupp peab olema nullasendis .

- ▶ Lapseluku aktiveerimiseks vajutage nupule  seni, kuni  süttib ekraanil.
 - Lapseluku inaktiveerimiseks vajutage nupule  seni, kuni  kustub ekraanil.

22 Sabat-seadistus

Sabat-seadistusega saate välja reguleerida kestuse, mis ületab 70 tundi. Roogi saab ülalt-/altkuumutusega vahemikus 85 °C kuni 140 °C soojana hoida, ilma et seadet tuleks sisse või välja lülitada.


22.1 Sabat-seadistuse käivitamine

Märkused

- Kui avate ahju ukse ajal, mil ahi töötab, siis ahju töö ei katke.
- Pärast käivitamist ei saa sabat-seadistust enam muuta ega katkestada.

- Sabat-seadistuse lõpetusaega ei saa hilisemaks seada.

Nõue: Sabat-seadistus peab olema põhiseadistuses aktiveeritud.

1. Reguleerige funktsiooninupuga välja .
- ✓ Ekraanile ilmub 5A66.
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja maksimaalne temperatuur.
3. Nupust + või – reguleerige välja kestus.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
- ✓ Kui kestus on lõppenud, on kestus nulli peal.
4. Lülitage seade välja.

23 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

23.1 Põhiseadistuste ülevaade

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

Näit	Põhiseadistus	Valik
c 0 1	Helisignaali kestus pärast küpsetusa- ja lõppu või signaalkella aja saabumisel	1 = 10 sekundit 2 = 30 sekundit ¹ 3 = 2 minutit
c 0 2	Ooteaeg seadistuse ülevõtmiseni	1 = 3 sekundit ¹ 2 = 6 sekundit 3 = 10 sekundit
c 0 3	Helisignaali nupule vajutamisel	0 = väljas 1 = sees ¹
c 0 4	Ekraanivalgustuse eredus	1 = tume 2 = keskmine ¹ 3 = hele
c 0 6	Lapselukust seadistatav → "Lapselukust", Lk 24	0 = ei 1 = jah ¹ 2 = jah, ukse lukustusega
c 0 7	Ahjuvalgustus töötamise ajal	0 = ei 1 = jah ¹
c 0 8	Jahutusventilaatori järelventileerimise aeg	1 = lühike 2 = keskmine ¹ 3 = pikk 4 = eriti pikk
c 0 9	Teleskoopsiinid paigaldatud ²	0 = ei ¹ (kanderaamistike ja ühekordsete siinide puhul) 1 = jah (kahe- ja kolmekordsete siinide puhul)
c 1 0	Sabat-seadistus kasutatav → "Sabat-seadistus", Lk 25	0 = ei ¹ 1 = jah
c 1 2	Automaatne kiirkuumutus alates 200 °C ²	0 = ei 1 = jah ¹
c 1 3	Kõikide väärtuste lähtestamine algseadistustele	0 = ei ¹ 1 = jah

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

² Olenevalt seadme varustusest

23.2 Põhiseadistuste muutmine

Nõue: Seade on välja lülitatud.

1. Hoidke nuppu ☹ umbes 4 sekundit all.
✓ Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus, nt *2012*.
2. Temperatuurinupuga muutke seadistust.
3. Nupuga $-$ või $+$ liikuge järgmise põhiseadistuse juurde.
4. Muudatuste salvestamiseks hoidke ☹ ca 4 sekundit all.

Märkus: Pärast voolukatkestust säilivad muudatused põhiseadistustes.

23.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

- ▶ Keerake funktsiooninuppu.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

24 Puhastamine ja hooldamine

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

24.1 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 aur-puhasteid või survepesureid.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
 - ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
 - ▶ Ärge kasutage eripuhastusvahendeid, kui seade on veel kuum.
- Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.
- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
 - ▶ Enne uuesti kuumeneda laskmist eemaldage ahju-kambrist 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 puhastamise juhendit.
→ "Seadme puhastamine", Lk 27

Seade

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-, tärklise- ja valguplekid kohe. Roostevaba terase puhastusvahend kandke pinnale õhukese kihina.
Emailitud, plastist, lakitud või sõeltrükitud pinnad nt juhtpaneel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Nupud	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge eemaldage ja ärge küürige.
Klaaskeraamiline pliidiplaat	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klaaskeraamika puhastusvahend 	Järgige puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiseid. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
Soklijahtel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Puhastage nõudepesulapiga.

Seadme kate

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ukseklaasid	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega terasest küürimiskäsna.</p> <p>Nõuanne: Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage ukseklaasid. → "Seadme uks", Lk 30</p>
Ukse kate	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roostevabast terasest: Roostevaba terase puhastusvahend: ■ Plastist: Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.</p> <p>Nõuanne: Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage katte katteplaat. → "Seadme uks", Lk 30</p>
Uksekäepide	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Et vältida raskesti eemaldatavate plekkide teket, eemaldage uksekäepidemele sattunud katlakivieemaldi kohe.
Uksetihend	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge eemaldage ja ärge küürige.
Ukseluk	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Puhastage nõudepesulapiga.</p> <p>Puhastamiseks eemaldage lapseluk. → "Ukseluk", Lk 9</p>

Pliidiplaat

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Emailitud pinnad	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus ■ Äädikavesi ■ Ahjupuhastusvahend 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna.</p> <p>Selleks et pliidiplaat saaks pärast puhastamist kuivada, jätke kate lahti.</p> <p>Nõuanne: Soovitav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Pürolüüs", Lk 28</p> <p>Märkused</p> <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. ■ Toidujääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kiht on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.
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 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna.</p> <p>Nõuanne: Puhastamiseks eemaldage kanderaamistikud. → "Kanderaamistikud", Lk 30</p>
Tarvik	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus ■ Ahjupuhastusvahend 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna.</p> <p>Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.</p>
Praetermomeeter	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage harja.</p> <p>Ärge peske nõudepesumasinas.</p>

24.2 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 26

1. Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
 - Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.
→ "Sobivad puhastusvahendid", Lk 26
2. Kuivatage pehme lapiga.

24.3 Juhtelementide puhastamine

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Puhastamiseks ärge eemaldage juhtnuppu.
- ▶ Ärge kasutage märgi lappe.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Puhastage niiske käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega.
3. Kuivatage pehme lapiga.

24.4 Võimalikud plekid

Plekkide vältimiseks puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Katlakivi- ja veejäägid	Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaasikeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Suhkur, riisi-tärklis või plast	Puhastage kohe. Kasutage klaasist kaabitsat.

24.5 Pliidiplaadi puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

Nõue: Pliidiplaat peab olema külm. Ainult suhkruplekkide, riisitärklise, plasti või alumiiniumfooliumi korral ärge laske pliidiplaadil jahtuda.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaasikeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga. Pöörake tähelepanu puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiste.

Nõuanded

- Hea puhastustulemuse saavutab ka klaasikeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.
- Kui hoiate keedunõu põhja puhtana, säilib pliidiplaadi pinna hea seisukord.

24.6 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.

Märkus: Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

1. Puhastage pliidiplaadi raam sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
2. Kuivatage pehme lapiga.

25 Pürolüüs

Puhastusfunktsiooniga "pürolüüs" puhastub ahi peaaegu iseseisvalt.

Puhastage ahju 2 kuni 3 kuu tagant puhastusfunktsiooni abil. Vajaduse korral võite kasutada puhastusfunktsiooni ka sagedamini. Puhastusfunktsiooni energiakulu on ca 2,5 - 4,8 kWh.

25.1 Seade ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks

Hea puhastustulemuse saavutamiseks valmistage seade hoolikalt ette.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

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

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge riptutage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid.
- ▶ Hoidke seadme esikülge vaba.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastusfunktsiooni ajal süttida.

- ▶ Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus.
- ▶ Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid.

Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks.

- ▶ Ärge küürige ega eemaldage tihendit!
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

1. Võtke tarvikud ja nõud ahjust välja.
2. Võtke maha kandraamistikud ja eemaldage need ahjust.
3. Eemaldage ahjust suurem mustus.
→ "Kandraamistikud", Lk 30
4. Ukse sisekülge ja uksetihendi piirkonda jäävad servapinnad puhastage nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

Ärge küürige ega eemaldage tihendit.
Raskesti eemaldatav mustus eemaldage ahju-puhastusvahendiga.

- Võtke ahjust välja kõik esemed. Ahi peab olema tühi.

25.2 Puhastusfunktsiooni seadistamine

Õhutage kööki, kui puhastusfunktsioon on käigus.

⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge puudutage seadme ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge avage ahju ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.


⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti.

- ▶ Õhutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus.
- ▶ Ärge viibige ruumis pikemat aega.
- ▶ Hoidke lapsed ja koduloomad eemal.

Märkus: Ahjulamp ei põle puhastusfunktsiooni ajal.



Nõue: Seadme ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks. → Lk 28

- Seadistage funktsiooninupu abil pürolüüs .
- Temperatuurinupuga reguleerige välja puhastusfunktsioon.

Puhastusrežiim	Puhastusaste	Kestus tundides
1	kerge	ca 1:15
2	keskmine	ca 1:30
3	intensiivne	ca 2:00

Raskesti eemaldatava või vanema mustuse korral valige intensiivsem puhastusaste.

Kestust ei saa muuta.

- ✓ Mõne sekundi pärast puhastusfunktsioon käivitub ja kestus hakkab kulgema.
 - ✓ Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks teatava temperatuurini jõudmisel automaatselt. Näidikule ilmub .
 - ✓ Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
- Lülitage seade välja.
Kui seade on piisavalt jahtunud, siis uks vabaneb ja  kustub.
 - Seade on töövalmis. → Lk 29

25.3 Seadme töökorda seadmine pärast puhastusfunktsiooni

- Laske ahjul jahtuda.
- Pühkige järelejäänud tuhk ahjukambri ja seadme ukse piirkonnast niiske lapi abil kokku.
- Valge kiht eemaldage sidrunhappega.

Märkus: Valge kiht võib emailitud pindadele tekkida liiga suure määrumuse tõttu. Need toiduainete jäägid on ohutud. Kiht ei piira seadme toimivust.

- Paigaldage kanderamistikud.
→ "Kanderamistikud", Lk 30

26 Puhastustugi

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




26.1 Puhastustoe seadistamine

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

Nõue: Ahi peab olema täielikult jahtunud.

- Võtke tarvikud ahjust välja.
 - Segage 0,4 liitrit vett ühe tilga puhastusvahendiga ja valage ahju põhja.
Ärge kasutage destilleeritud vett.
 - Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis **Altkuumutus** .
 - Temperatuurinupuga reguleerige välja 80°C.
 - Vajutage  seni, kuni ekraanil on markeeritud .
 - Seadke kestus — või + abil 4 minuti peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
 - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.

- Lülitage seade välja ja laske ahjukambri ca 20 minutit jahtuda.

26.2 Ahjukambri puhastamine pärast kasutamist


TÄHELEPANU!

Kui ahi jääb liiga kauaks niiskeks, tekib rooste.

- ▶ Pärast puhastustoe kasutamist pühkige ahjukamber puhtaks ja laske täielikult kuivada.

Nõue: Ahi on jahtunud.

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

- Ahjukambri kiiremaks kuivatamiseks laske ahjul lahtise uksega ca 5 minutit kuumeneda kuumutusviisil **3D-kuum õhk**  ja temperatuuril 50 °C.

27 Kandraamistikud

Kandraamistike ja ahjukambri põhjalikuks puhastamiseks võite kandraamistikud eemaldada.

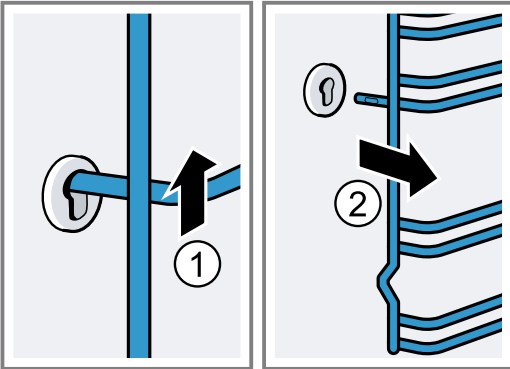
27.1 Kandraamistike mahavõtmine

HOIATUS – Põletusoh!

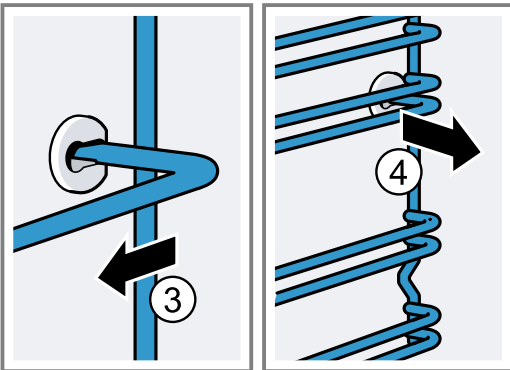
Kandraamistikud võivad olla väga kuumad.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumu kandraamistikku.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed ohutus kauguses.

1. Suruge kandraamistik eest üles ja võtke kinnitustest välja.

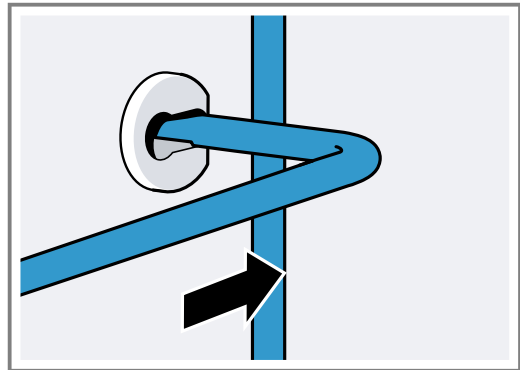


2. Seejärel suruge kogu kandraamistik ette ja eemaldage.

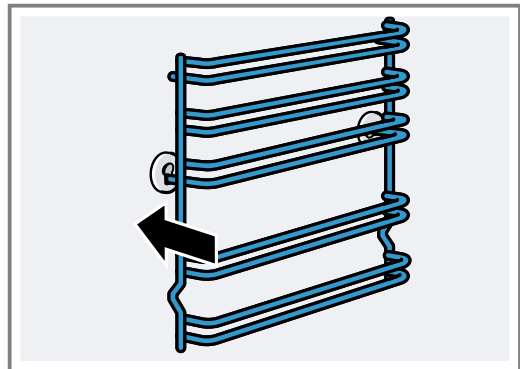


27.2 Kandraamistike paigaldamine

1. Kinnitage kandraamistik esmalt tagumisse pessa, suruge kergelt taha



2. ja torgake eesmise pessa.



Kandraamistikud sobivad paremale ja vasakule. Tasandid 1 ja 2 on all, tasandid 3, 4 ja 5 üleval.

28 Seadme uks

Üldjuhul on piisav, kui puhastate seadme ukse väliskülge. Kui seadme uks on väljast ja seest väga määrdundud, võite ukse eemaldada ja puhastada.

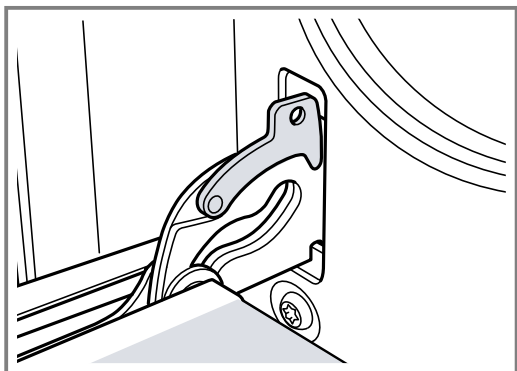
28.1 Uksehinged

HOIATUS – Vigastusoh!

Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata.

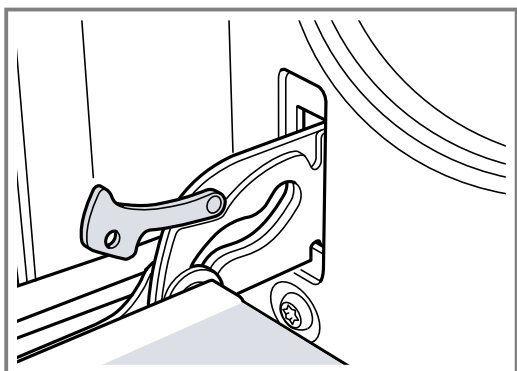
- ▶ Kui avate seadme ukse, siis veenduge, et lukustushoovad on täielikult suletud või täielikult avatud.

1. Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud, on ahjuuks lukustatud.



Seda ei saa hingedelt maha võtta.

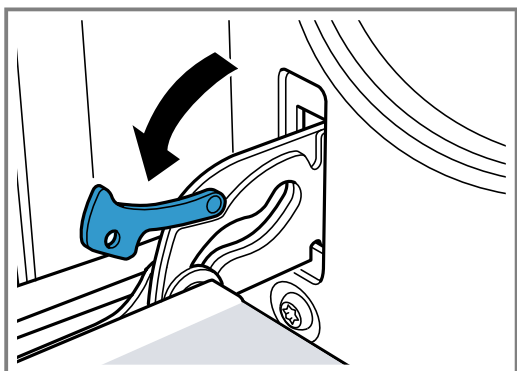
2. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud, on hinged fikseeritud.



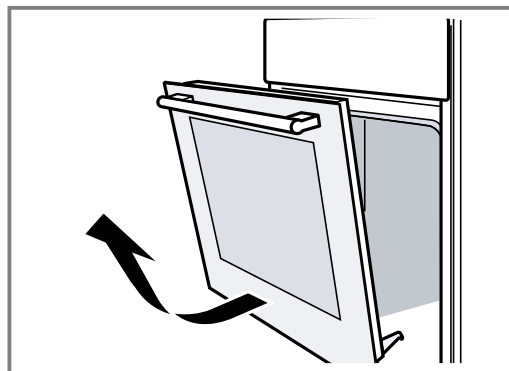
Hinged ei saa kinni hüpata.

28.2 Seadme ukse eemaldamine

1. Avage ahju uks täielikult.
2. Tõmmake lahti vasaku ja parema hinge lukustushoob.



3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke uksest kahe käega paremalt ja vasakult poolt kinni. Lükake ust veel pisut koomale ja tõmmake välja.



28.3 Ukseklaaside eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

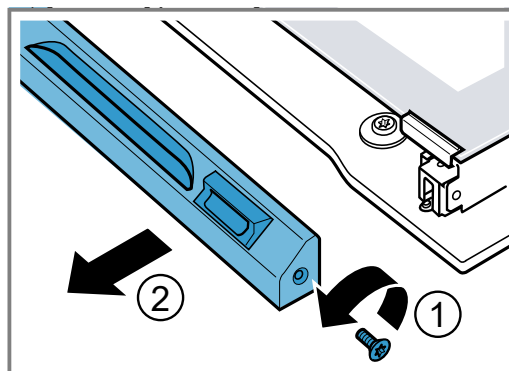
Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

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

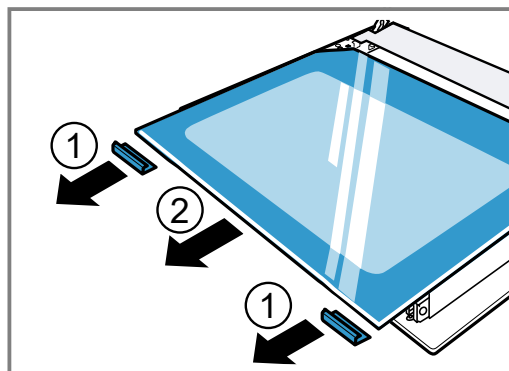
Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kasutage kindaid.

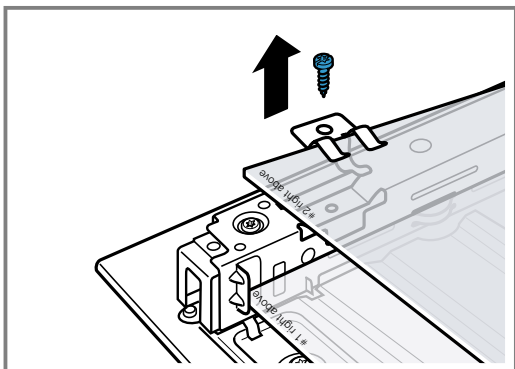
1. Eemaldage ahjuuks.
→ "Seadme ukse eemaldamine", Lk 31
2. Asetage ahjuuks rätikule, käepide all.
3. Keerake lahti kate parem ja vasak kruvi ahjuukse ülemises osas. Tõmmake kate välja ja eemaldage.



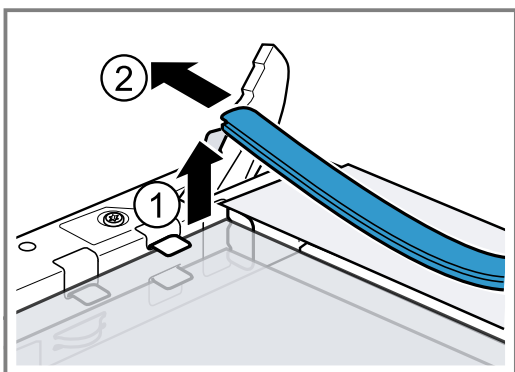
4. Eemaldage mõlemad väikesed tihendid. Kergitage ülemist klaasi ja tõmmake välja.



5. Kruvige lahti vasakul ja paremal olevad hoideklamb-
rid. Kergitage klaasi ja eemaldage klaasi küljest
haaratsid.

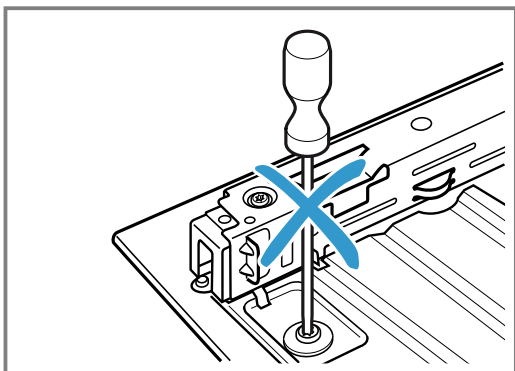


6. Eemaldage klaasi all olev tihend. Selleks tõmmake
tihend suunaga üles maha. Võtke klaas välja.



7. Tõmmake alumine klaas diagonaalselt suunaga üles
välja.

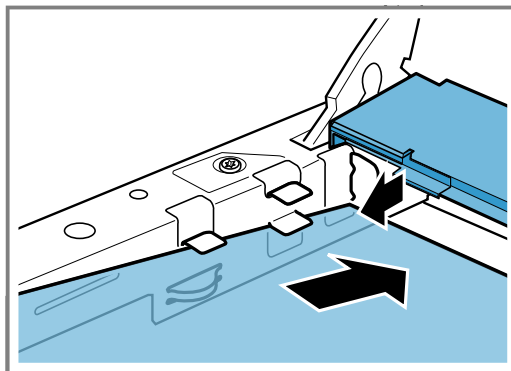
8. Ärge kunagi eemaldage kruvisid, mis paiknevad
paremal ja vasakul metalldetailil.



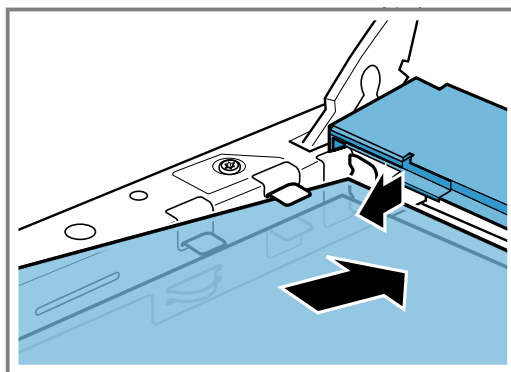
28.4 Ukseklaaside paigaldamine

Paigaldamisel veenduge, et tekst "right above" mõlema
klaasi vasakus alumises nurgas ei ole pea peale
pööratud.

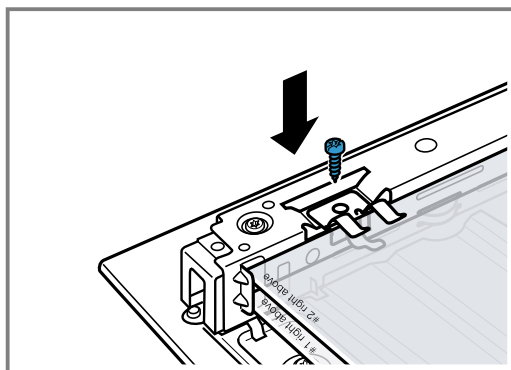
1. Lükake alumine klaas nr 1 diagonaalselt tahasuunas
sisse.



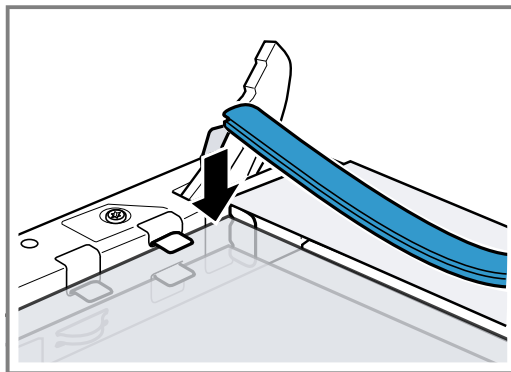
2. Lükake keskmine klaas nr 2 sisse.



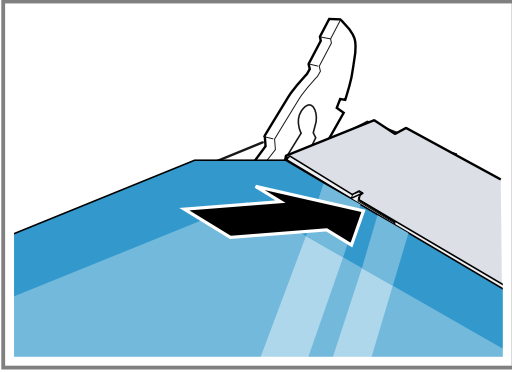
3. Kinnitage hoideklambrid paremal ja vasakul pool
klaasile ja seadke nii, et vedrud on kruviaugu kohal.
Kruvige hoideklambrid kinni.



4. Paigaldage klaasi alla tihend.

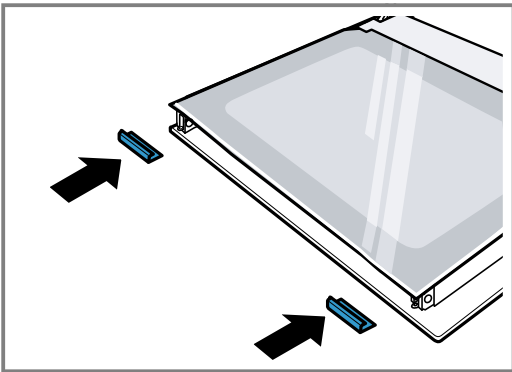


5. Hoidke ülemist klaasi mõlemast kinnitusest ja lüka-ke tahasuunas sisse.



Veenduge, et tihend ei libise taha.

6. Kinnitage kaks väikest tihendit paremal ja vasakul pool uuesti klaasi külge.



7. Asetage kate peale ja kruvige kinni.

8. Pange ahjuuks hingedele tagasi.

→ "Seadme ukse paigaldamine", Lk 33

Märkus: Kasutage küpsetusahju alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt paigaldatud.

28.5 Seadme ukse paigaldamine

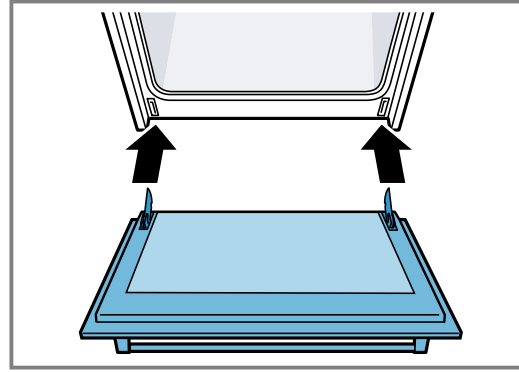
Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

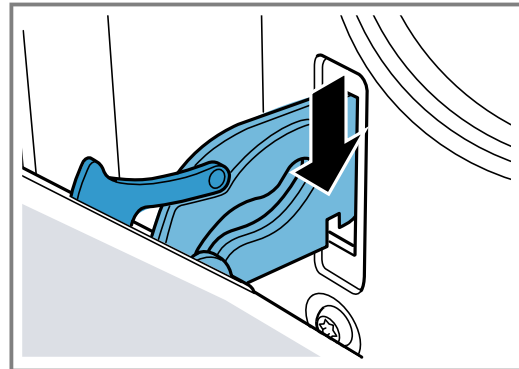
Ahju uks võib kogemata välja kukkuda või hing või äkit-selt kinni hüpata.

- ▶ Sellisel juhul ärge hoidke hingest kinni. Pöörduge hooldekeskusse.

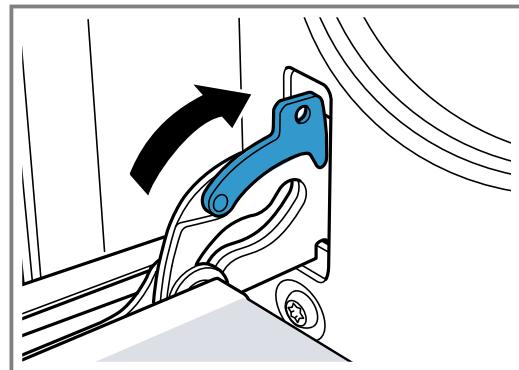
1. Ahjuukse hingedele panekul jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse.



2. Hinge sälk peab mõlemal pool fikseeruma.



3. Lüka-ke mõlemad lukustushoovad tagasi kinni.



4. Sulgege seadme uks.

28.6 Täiendav uksekaitse

Olemas on täiendavad kaitseseadised, mis hoiavad ära kokkupuute ahju uksega. Paigaldage kaitseseadised, kui lapsed võivad viibida ahju läheduses. Neid eritari-kuid 11023590 saate müügiesindusest.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Pikemate küpsetusaegade korral võib ahju uks minna väga kuumaks.

- ▶ Ahju töötamise ajal ärge jätke väikeseid lapsi järelevalveta.

29 Tõrgete kõrvaldamine

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

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldeskeskusega.
→ "Klienditeenindus", Lk 36

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd 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.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldeskeskusega.

29.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. ▶ Ühendage seade vooluvõrku. Elektrikilbi kaitse on rakendunud. ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad. Elektroonika viga 1. Lahutage seade vähemalt 30 sekundiks vooluvõrgust, selleks lülitage elektrikilbis kaitse välja. 2. Lähtestage põhiseadistused tehase seadistustele. → "Põhiseadistused", Lk 17
Seade ei kuumene, ekraanil vilgub koolon ja kuvatakse ∞ .	Aktiveeritud on demorežiim. 1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse. 2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul, selleks reguleerige viimane põhiseadistus (olenevalt seadme tüübist $\infty 13$ või $\infty 14$) väärtusele $\bar{0}$. → "Põhiseadistused", Lk 17
Seadme ust ei saa avada ja ekraanil põleb ∞ .	Lapselukk lukustab ahju ukse. ▶ Inaktiveerige lapselukk ∞ abil. → "Lapselukk", Lk 24
Seadme ust ei saa avada ja ekraanil põleb $\bar{0}$.	Puhastusfunktsioon lukustab seadme ukse. ▶ Laske seadmel jahtuda seni, kuni $\bar{0}$ kustub ekraanil. → "Pürolüüs", Lk 28
Ekraanil vilgub kella-aeg.	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Seadke kella-aeg uuesti õigeks. → "Kellaaja seadmine", Lk 20
Kella-aega ei kuvata ekraanil, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud. ▶ Muutke kellaaja põhiseadistust. → "Põhiseadistused", Lk 17
Ekraanil põleb ∞ ja seadet ei ole võimalik seadistada.	Lapselukk on aktiveeritud. ▶ Inaktiveerige lapselukk ∞ abil. → "Lapselukk", Lk 24
Ekraanil vilgub \bar{h} ja seade ei käivitu.	Ahi on valitud programmi jaoks liiga kuum. 1. Lülitage seade välja ja laske jahtuda. 2. Käivitage funktsioon uuesti.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub <i>F B</i> .	Maksimaalne tööaeg on saavutatud. Soovimatu pideva töö vältimiseks lõpetab seade mitme tunni möödudes kuumenemise automaatselt, kui seadistusi selle aja jooksul ei muudeta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lülitage seade välja. Vajaduse korral seadistage uuesti. <p>Nõuanne: Et vältida seadme tahtmatut väljalülitumist näiteks väga pika küpsetusaja puhul, reguleerige välja teatav kestus. → "<i>Ajafunktsioonid</i>", Lk 19</p>
Ekraanile ilmub teade sümboliga <i>E</i> , nt <i>E05-3</i> 2.	Häire elektroonika töös <ol style="list-style-type: none"> 1. Vajutage ☹. <ul style="list-style-type: none"> - Vajaduse korral seadke kellaaeg uuesti õigeks. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis veateade kustub. 2. Kui veateade ilmub taas, pöörduge hooldekeskusesse. Tehke teatavaks täpne veateade ning seadme E-number. → "<i>Klienditeenindus</i>", Lk 36

29.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud. <hr/> Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile. <hr/> Häire elektroonika töös <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusesse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Näit - vilgub keeduala näidikutel.	Elektroonika töös on tekkinud tõrge. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
<i>F2, F4</i>	Elektroonika kuuenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
<i>F5</i> + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
<i>F5</i> ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorilülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
<i>F1/F6</i>	Keeduala kuuenes üle ja lülitis tööpinna kaitsmiseks välja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
<i>F8</i>	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Näidu väljalülitamiseks puudutage mis tahes sümbolit, seejärel saate pliidiplaati taas seadistada.
<i>E 9000/E9010</i>	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust elektritarnijaga.

29.3 Hoiatavad märkused

Märkused

- Kui näidikutele ilmub *E*, hoidke asjaomase keeduala sensorit alla ja võtke veakoodi lugem.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Veae sinemise korral ei lüliti seade ooterežiimile.

- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

29.4 Seadme normaalne müra

Mõnikord võib induktsioonpliidiplaat põhjustada müra või vibratsiooni, näiteks suminaid, praginaid, kirinaid, puhuvaid või rütmilisi helisid.

29.5 Ahjulambi vahetamine

Kui ahjulamp ei tööta, siis vahetage see välja.

Märkus: Temperatuurikindlad 230V-halogenipirnid võimsusega 25W on saadaval müügiesindustes või kodumasinat kauplustes. Kasutage ainult neid lampe. Puudutage halogeenlampe ainult puhta kuiva rätikuga. See pikendab lambi eluiga.

⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

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

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

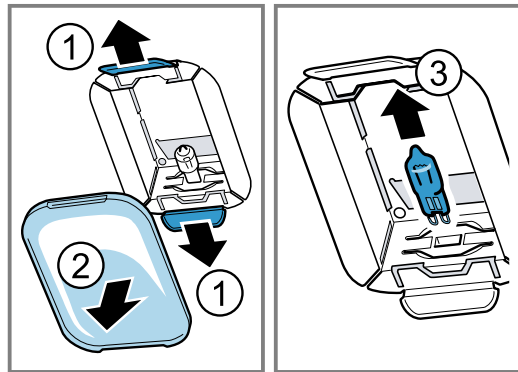
Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

Nõuded

- Seade on vooluvõrgust lahutatud.
 - Ahi on jahtunud.
 - Uus halogeenlamp on väljavahetamiseks olemas.
1. Kahjustuste vältimiseks asetage ahju köögirätik.

2. Võtke maha klaasist kate. Selleks suruge metallist lapatsid pöidlaga kõrvale (joonisA).
3. Tõmmake halogeenlamp ilma keeramata välja.



4. Asetage uus halogeenlamp kohale ja suruge kindlalt soklisse. Kontrollige tihvtide asendit.
5. Olenevalt seadme tüübist on klaaskattel tihend. Asetage tihend peale.
6. Kruvige klaaskate tagasi peale. Selleks seadke kate üks külg paika ja vajutage tugevasti teisele küljele. ✓ Klaas fikseerub kohale.
7. Võtke rätik ahjust välja.
8. Ühendage seade vooluvõrku.

30 Transportimine ja jäätmekäitlus

Siin saate teada, kuidas valmistada oma seadet ette transportiks. Lisaks saate teada, kuidas käidelda kasutusressursi ammendanud seadmeid.

30.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

- ▶ Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusesse. 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.

30.2 Seadme transport

Hoidke seadme originaalpakend alles. Transportige seadet ainult originaalpakendis. Arvestage pakendil olevaid nooli.

1. Kinnitage kõik seadmes ja seadme peal olevad liukuvad osad kleelindiga, mida saab jälgi jätmata eemaldada.
2. Lükake kõik tarvikud (nt küpsetusplaat), mille servades on õhuke kartong, vastavatesse sahtlitesse, et vältida seadme kahjustumist.
3. Et vältida ukseklaasi sisekülje vastu põrkumist, asetage esi- ja tagakülje vahele kartong vmt.
4. Kinnitage uks ja olemasolu korral pealne kate kleelindiga seadme külgede külge.

Kui originaalpakendit ei ole enam alles

1. Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transpordikahjustuste eest piisavalt kaitsitud.
2. Transportige seadet püstises asendis.
3. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda.
4. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

31 Klienditeenindus

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

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.

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

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiata seadme tüübisildilt.

32 Õnnestumine on tagatud

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

Üksikasjalikud andmed seadme kohta ja küpsetussoovitused leiata internetis sisalduvast kasutusjuhendist: www.bosch-home.com

32.1 Valmistusjuhised

Toiduvalmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

- Temperatuur ja kestus sõltuvad kogusest ja retseptist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses valige madalamad väärtused.
- 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.
- Veenduge, et asetate tarviku ahju õigesti.

32.2 Juhised küpsetamiseks

Küpsetamisel kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine	Tasand
kerkivad küpsetised/kõrged küpsetised või vorm restil	2
madalad küpsetised/küpsetised küpsetusplaadil	2 - 3
Mitmel tasandil küpsetamine	Tasand
universaalpann	3
küpsetusplaat	1
vormid restil:	Tasand
esimene rest	3
teine rest	1
Küpsetamine kolmel tasandil	Tasand
Küpsetusplaadid	5
universaalpann	3
Küpsetusplaadid	1

Andmesildi numbritega leiata, kui avate seadme ukse. Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

Märkused

- Mitmel tasandil küpsetamisel kasutage kuumutusviisi "kuum õhk". Ühel ja samal ajal ahju asetatud küpsetised ei pruugi valmida üheaegselt. Sellisel juhul võite valminud küpsetised välja võtta ja teisel plaadil olevaid küpsetisi edasi küpsetada. Vajaduse korral võite muuta küpsetusplaatide asendit ja suunda.
- Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale. Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa elektrienergiat.
- Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedast metallist küpsetusvorme.

32.3 Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnuliha, liha või kala asetamisel külma ahju.

TÄHELEPANU!

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

- Ärge asetage happelisi toiduaineid, nt puuvilja või hapu marinaadiga maitsestatud liha otse restile.
- Mida suurem on lind, liha või kala, seda madalam on temperatuur ja seda pikem on küpsetusaeg.
- Keerake linnul, lihatükil või kalal teine külg, kui märgitud küpsetusajast on ca 1/2 kuni 2/3 möödunud.
- Lisage nõus olevale linnulihale veidi vedelikku. Valage nõusse nii palju vedelikku, et nõu põhi oleks 1-2 cm kõrguselt kaetud.
- Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.
- Grillitavaid toiduaineid keerake grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, voolab lihast mahla välja ja liha muutub kuivaks.
- Lisage lihale soola alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetes sattuda üliväikeses koguses niklit.

32.4 Toitude valik

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Keeks, lihtne	ümar vorm/leivavorm	2		160-180	50-60
Keeks, lihtne, 2 tasandil	ümar vorm/leivavorm	3+1		140-160	60-80
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Rullbiskviit	universaalpann	2		170-190 ¹	15-20
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2		160-180	60-90
Muffinid	muffiniplaat restil	2		170-190	20-40
Väikesed küpsetised	universaalpann	3		150-170	25-35
Küpsised	universaalpann	3		140-160	20-30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	25-35
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1		130-150	30-40
Leib, 1000 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		200-220	35-50
Pitsa, värske	universaalpann	3		170-190	20-30
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, pirukas	pirukavorm	2		190-210	35-45
Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest	ahjuvorm	2		200-220	30-60
Kana, 1,3 kg, täitmata	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Kanatükid, 250 g tükk	Kaaneta nõu	3		220-230	30-35
Hani, täitmata, 3 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	120-140
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	140-160
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	3		210-220	45-55
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		200-220	100-120 ²
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Pihv, 3-4 cm paksune	rest	4		3 ³	25-30 ⁴
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	70-80 ⁵
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	rest	2		2	20-25 ⁴

¹ Kuumutage seade ette.

² Lisage nõusse vedelikku küpsetamise alguses, praad peaks olema vähemalt 2/3 ulatuses vedelikuga kaetud

³ Pöörake rooga pärast 2/3 koguaaja möödumist.

⁴ Asetage resti alla universaalpann.

⁵ Ärge keerake rooga. Katke põhi veega.

32.5 Õrn küpsetus

Õrn küpsetus on aeglane küpsetamine madalal temperatuuril. Seda nimetatakse ka madalal temperatuuril küpsetamiseks.

Õrn küpsetus on ideaalne kõikide pehmemate lihatükki-de puhul, nt veise-, vasika-, sea-, lamba- ja linnuliha õr-nemad tükid, mida soovitakse küpsetada küpsusastme-ni "poolküps" ja mis peavad jääma seest roosaks. Kypsetustulemus on mahlane ja pehme.

Märkus: Lõuna kavandamisel on palju mänguruumi, sest õrnalt küpsetatud liha saab ilma mingi probleemita soojana hoida. Küpsetamise ajal ei pea liha keerama.

Roogade õrn küpsetus

1. Kasutage üksnes värsket ja hügieeniliselt laitmatu kvaliteediga kondita liha.
 - Ärge kasutage ülessulatatud liha.
 - Kuna rasv omandab õrnal küpsetamisel iseloomuliku tugeva maitse, eemaldage pekised ääred.

- Võite kasutada maitsestatud või marineeritud liha.
- 2. Tõstke nõu restile ja asetage ahju tasandile 2. Kasutage madalat nõud, näiteks portselanist serveerimisalust või klaasist hautamishõud.
- 3. Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.
- 4. Eelkuumutage ahju ja nõud umbes 15 minutit.
- 5. Pruunistage liha pliidiplaadil kõikidest külgedest.
- 6. Tõstke liha kohe eelsoojendatud nõusse ja asetage ahju.
- 7. Ühtlase temperatuuri tagamiseks hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

- 8. Pärast õrna küpsetamise lõppemist võtke liha ahjust välja. Võite liha kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik. Erilise küpsetusmeetodi tõttu jääb liha seest alati roosaks. See ei tähenda, et liha oleks toores või liiga vähe küpsenud.

Märkused

- Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hili-semaks seada.
- Õrna küpsetuse temperatuur ja aeg sõltub liha kvaliteedist, suurusest ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud.

Õrn küpsetus

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistu saeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pardirind, 300 g tükk	Kaaneta nõu	2		6-8	95 ¹	60-70
Seafilee, ühes tükis	Kaaneta nõu	2		4-6	85 ¹	75-100
Veise küljetükk, 6-7 cm paksune, 1,5 kg, täisküps	Kaaneta nõu	2		6-8	100 ¹	160-220
Veisefilee, 4-6 cm paksune, 1 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85 ¹	90-150
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2		4	80 ¹	50-70
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	2		4	85 ¹	30-70

¹ Kuumutage seade ette.

32.6 Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

Jogurti valmistamine

1. Võtke kõik tarvikud ja kanderamistikud ahjust välja.
2. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 % rasvasisaldus) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda temperatuurile 40 °C. Kauasäiliva piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale.

3. Segage piima sisse 30 g jogurtit.
4. Tõstke segu väikestesse nõudesse, nt väikestesse kaanega purkidesse.
5. Katke nõud fooliumi või toidukilega.
6. Asetage nõud ahju põhja.
7. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.
8. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis seista.

Jogurt

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis / funktsioon	Temperatuur °C	Kestus minutites
Jogurt	tass/purk	ahju põhi		-	4-5 tundi

32.7 Kontrollroad

Järgmised ülevaadet on koostanud kontrollinstitiidid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standardi EN 60350-1 nõuetele.

Küpsetamine

Arvestage kontrollroogade küpsetamisel saadud teavet.

Üldised märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

- Järgige tabelites ahju eelkuumenemise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutusega.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.

Tasandid

Ühel tasandil küpsetamise tasandid:

- universaalpann / küpsetusplaat: tasand 3
- vormid restil: tasand 2

Märkus: Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

et Õnnestumine on tagatud

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

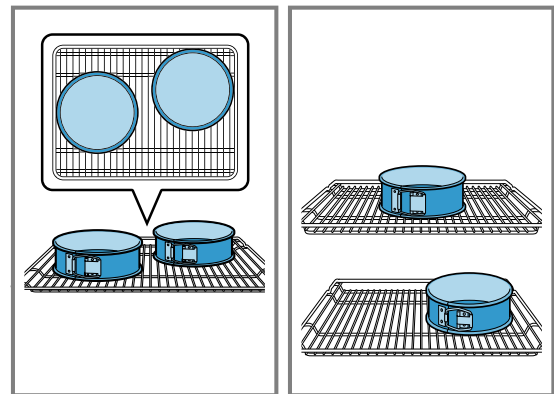
- universaalpann: tasand 3
küpsetusplaat: tasand 1
- vormid restil:
esimene rest: tasand 3
teine rest: tasand 1

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- küpsetusplaat: tasand 5
- universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1

Küpsetamine kahe lahtikäiva tordivormiga:

Kui ahjus on võimalik küpsetada mitmel tasandil, siis asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale.



Küpsetamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☐	140-150	30-40
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☑	140-150	30-40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	140-150 ¹	30-45
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☑	130-140 ¹	40-55
Tassikoogid	universaalpann	3	☐	150 ¹	25-35
Tassikoogid	universaalpann	3	☑	150 ¹	25-35
Tassikoogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	150 ¹	25-35
Tassikoogid, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☑	140 ¹	35-45
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☑	170	30-40
Biskviitkook, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3+1	☑	150-160 ²	30-45

¹ Laske seadmel 5 minutit eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

² Laske seadmel eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

Grillimine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsai pruunistamine	rest	5	☐	3	0,2-1,5



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



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



9001666954 (040325)

et