



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



# Integreeritav ahi

**HBF010B.1S**

[et] Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised

## Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



## Sisukord

### KASUTUSJUHE

1	Ohutus .....	2
2	Varalise kahju vältimine.....	4
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	4
4	Tutvumine.....	6
5	Enne esimest kasutamist .....	8
6	Põhimõtteline käsitlemine .....	9
7	Kiirkuumutus.....	9
8	Puhastamine ja hooldamine.....	9
9	Kanderaamistikud .....	11
10	Seadme uks.....	12
11	Tõrgete kõrvaldamine .....	14
12	Transportimine ja jäätmekäitlus.....	15
13	Klienditeenindus .....	15
14	Õnnestumine on tagatud .....	16
15	PAIGALDUSJUHE .....	28

## 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

### 1.1 Üldised juhised

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

### 1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

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

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

Kasutage seadet ainult:

- toitide ja jookide valmistamiseks.
- kodumajapidamises ja kodus keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- koos välise aegrelee või kaugjuhtimispuldiga.

### 1.3 Kasutajate ringi piiramine

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

### 1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

#### HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

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

Lahtised toidujäägid, rasv ja praavedelik võivad süttida.

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

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

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

Seadme ülekuumenemine võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge paigaldage seadet kapiukse taha.

### **⚠ HOIATUS – Põletusoht!**

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puu-  
tepinnad kuumaks.

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

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

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

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

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

### **⚠ HOIATUS – Põletuste oht!**

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

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

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

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

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

### **⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

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

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

- ▶ Ärge puudutage hingi.
- Kokkupõrge avatud uksega võib tekitada vigastusi.

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

Seade ja selle ligipääsetavad osad võivad olla teravate servadega.

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

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

### **⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

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

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

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

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

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

→ Lk 15

### **⚠ 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.

### **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 voolu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud
- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

---

## **2 Varalise kahju vältimine**

### **2.1 Üldine teave**

#### **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.

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

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

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

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

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

- ▶ Pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud.
- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.
- ▶ Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

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

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

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

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

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

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

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

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.
- ▶ Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.

---

## **3 Keskkonnakaitse ja säästmine**

### **3.1 Pakendi käitlemine**

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

### **3.2 Energia säästmine**

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

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

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

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme.

- Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi vastu.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või paralleelselt.

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

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

- Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Lisatarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

- Üleliigsetel tarvikutel ei ole vaja kuumeneda lasta.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- Säästate roogade sulatamiseks kuluva energia.

**Märkus:**

Seade tarbib:

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

## 4 Tutvumine

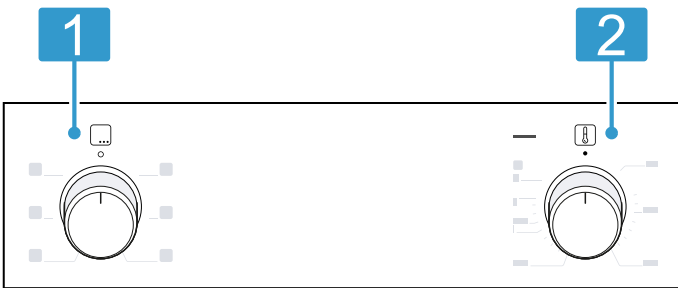
### 4.1 Juhtväljad

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.

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



#### 1 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 6

#### 2 Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga saate seadistada temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valida seadistused muude funktsioonide jaoks. Temperatuurinuppu saab pöörata nullasendist ● ainult paremale kuni piirikuni, kuid mitte üle selle. Olenevalt seadme tüübist on temperatuurinupp uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis ● olevale temperatuurinupule.  
→ "Temperatuur ja seadistusastmed", Lk 7



### Kuumutusviisid ja funktsioonid

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

Sümbol	Kuumutusviis	Kasutamine ja toimeviis
	3D kuum õhk	Küpsetamine ja praadimine ühel või mitmel tasandil. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiatõhususklassi määramiseks.
	Kuum õhk õrn	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Roog valmib etapiviisiliselt jääkuumuse abil. Kõige paremini sobivad temperatuurid kuni 200 °C.
	Grill, laiapinnaline	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimine. Roogade gratineerimine. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Ringleva õhuga grill	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamine. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Ülalt-/altkuumutus	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 leiate seadme funktsioonide ülevaate.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
	Kiirkuumus	Ahju kiire eelkuumutamine ilma lisatarvikuteta. → "Kiirkuumus", Lk 9
	Ahjulamp	Ahju valgustamine, ilma et ahi kuumeneks. → "Valgustus", Lk 7

## Temperatuur ja seadistusastmed

Kuumutusviiside ja funktsioonide jaoks on olemas erinevad seadistused.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
●	Nullasend	Seade ei kuumene.
50 - 275	Temperatuurivahemik	Ahju temperatuuri seadmine kraadides °C.
1, 2, 3 I, II, III	Grillimisrežiimid	Grillimisrežiimid grilli jaoks, laiapinnalise grilli ja kitsapinnalise grilli jaoks, olenevalt seadme mudelist. 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev

### Kuumenemisinäit

Seade annab kuumenemisest märku.

Ahju kuumenemise ajal põleb temperatuurinupu kohal olev indikaatortuli. Kuumenemispauside ajal indikaatortuli kustub.

Kui lasete ahjul eelnevalt kuumeneda, on õige hetk asetada roog ahju, kui indikaatortuli esimest korda kustub.

### Märkused

- Kui ahjuvalgustuse funktsioon ja temperatuur on välja reguleeritud, siis põleb ka kuumenemisinäit. Ahi seejuures ei kuumene.
- Kui ahjul on ahjuvalgustuse funktsioon ja kui temperatuur on välja reguleeritud, siis põleb ka kuumenemisinäit. Ahi seejuures ei kuumene.
- Termilise inertsitõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

## 4.2 Ahjukamber

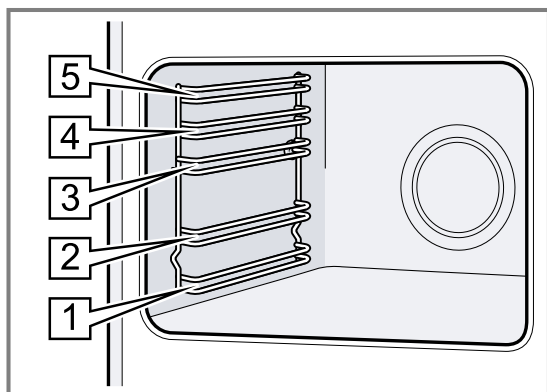
Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

### Kanderaamistikud

Ahju kanderaamistikule saate tarvikuid asetada eri tasanditel.

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles. Puhastamiseks võite kanderaamistikku välja võtta.

→ "Kanderaamistikud", Lk 11



### 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.

Seades funktsiooninupu asendisse "ahju lamp", saate valgustust sisse lülitada ka siis, kui ahi ei kuumene.

### Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis jätkab ahi töötamist.

### 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 ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

### Kondensaatniiskus

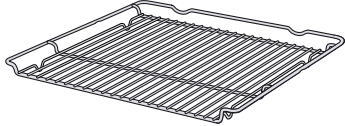
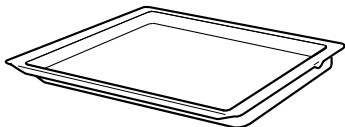
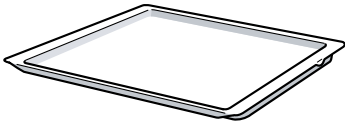
Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksele tekkida kondensaatniiskus. Kondensaatniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaatniiskus ära.

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

#### 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 universaalpann või küpsetusplaat	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.

#### Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinat kauplustest või e-poest. Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

[www.bosch-home.com](http://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.

## 5 Enne esimest kasutamist


Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

### 5.1 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Eemaldage ahjust lisatarvikud ja pakendijääd, nt stürooporitükid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.

4. Reguleerige välja kuumutusviisi ja temperatuur. → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 9


Kuumutusviis	3D-kuum õhk 
Temperatuur	maksimaalne
Kestus	1 tund

5. Pärast märgitud kestuse möödumist lülitage ahi välja.
6. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
7. Puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
8. Puhastage lisatarvikuid nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.




## 6 Põhimõtteline käsitsemine

### 6.1 Seadme sisselülitamine

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

### 6.2 Seadme väljalülitamine

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

### 6.3 Kuumutusviisid ja temperatuur

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
3. Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

**Nõuanne:** Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiata kuumutusviiside ülevaatest.

#### Kuumutusviisi muutmine

Kuumutusviisi saate igal ajal muuta.

- ▶ Funktsiooninupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.

#### Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saate igal ajal muuta.



- ▶ Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.

## 7 Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saab aja säästmise huvides lühendada kuumenemise kestust.


Kiirkuumutust kasutage üksnes siis, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur kui 100 °C.

Pärast kiirkuumutust on soovitav kasutada järgmisi kuumutusviise:

- 3D-kuum õhk 
- ülalt-/altkuumutus 

### 7.1 Kiirkuumutuse seadmine

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

1. Kiirkuumutus  reguleerige välja funktsiooninupuga.
2. Soovitud temperatuur reguleerige välja temperatuurinupuga.
- ✓ Kiirkuumutus käivitub mõne sekundi pärast.
- ✓ Kui kiirkuumutus on lõppenud, siis kuumenemishäit kustub.
3. Sobiv kuumutusviis reguleerige välja funktsiooninupuga.
4. Asetage toit ahju.

## 8 Puhastamine ja hooldamine

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

### 8.1 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.

#### Sobivad puhastusvahendid

Ahju erinevate pindade jaoks kasutage sobivaid 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 ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Uued pesulapid sisaldavad tootmisjääke.

- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Järgige seadme puhastamise juhendit.

→ "Seadme puhastamine", Lk 11

## Seade

Pealispind	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Roostevaba teras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Roostevaba terase puhastusvahend kasutamiseks soojadel pindadel</li> </ul>	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"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Nupud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge eemaldage ja ärge küürige.

## Seadme kate

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ukseklaasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega terasest küürimiskäsna. <b>Nõuanne:</b> Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage ukseklaasid. → "Seadme uks", Lk 12
Ukse kate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roostevabast terasest: Roostevaba terase puhastusvahend:</li> <li>Plastist: Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. <b>Nõuanne:</b> Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage kate katteplaat. → "Seadme uks", Lk 12
Uksekäepide	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Et vältida raskesti eemaldatavate plekkide teket, eemaldage uksekäpidemele sattunud katlakivieemaldi kohe.

## Pliidiplaat

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Emailitud pinnad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Äädikavesi</li> <li>Ahjupuhastusvahend</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Selleks et pliidiplaat saaks pärast puhastamist kuivada, jätke kate lahti. <b>Märkused</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Väga kõrged temperatuurid kõrvetavad emaili, mistõttu tekivad värvierinevused. See ei mõjuta seadme toimivust.</li> <li>Õhukese lehtmetsalli servi ei ole võimalik täielikult emailiga katta ja need võivad olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.</li> <li>Toidujääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kiht on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.</li> </ul>
Ahjulambi klaaskate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
Kanderaamistikud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. <b>Nõuanne:</b> Puhastamiseks eemaldage kanderaamistikud. → "Kanderaamistikud", Lk 11
Tarvik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Ahjupuhastusvahend</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

## 8.2 Seadme puhastamine

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

### ⚠ HOIATUS – Põletusohht!

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 9

1. Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
  - Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.
  - "Sobivad puhastusvahendid", Lk 9
2. Kuivatage pehme lapiga.

## 8.3 Roostevabast terasest pindade puhastamine

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Puhastage käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega lihvi suunas.
3. Kuivatage pehme lapiga.
4. Kandke roostevaba terase puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.

**Nõuanne:** Sobivad puhastusvahendid leiate müügi-esindusest või veebipoest.

# 9 Kanderaamistikud

Kanderaamistike ja ahjukambri põhjalikuks puhastamiseks võite kanderaamistikud eemaldada.

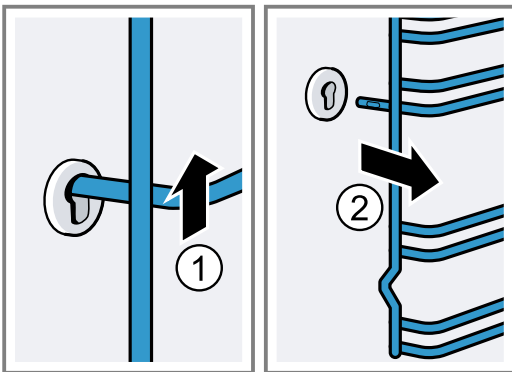
## 9.1 Kanderaamistike mahavõtmine

### ⚠ HOIATUS – Põletusohht!

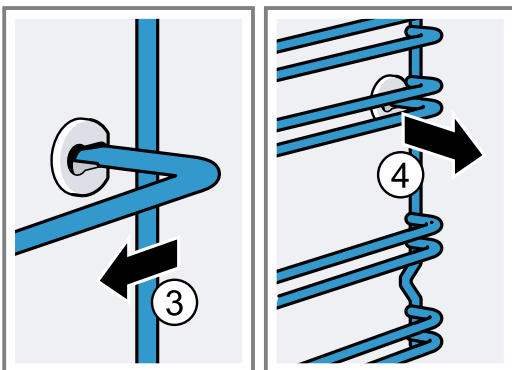
Kanderaamistikud võivad olla väga kuumad.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kanderaamistikku.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed ohutus kauguses.

1. Suruge kanderaamistik eest üles ja võtke kinnitustest välja.

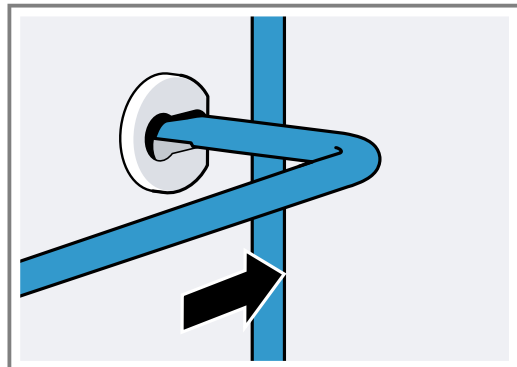


2. Seejärel suruge kogu kanderaamistik ette ja eemaldage.

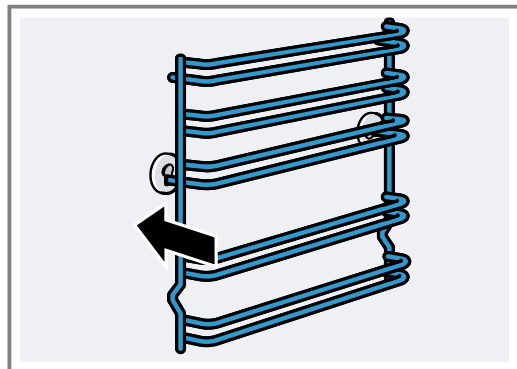


## 9.2 Kanderaamistike paigaldamine

1. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa, suruge kergelt taha



2. ja torgake eesmise pessa.



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

## 10 Seadme uks

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

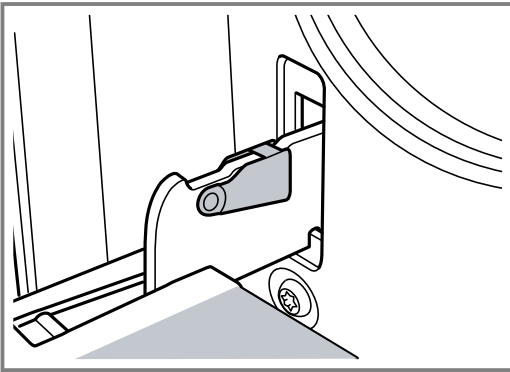
### 10.1 Uksehinged

#### **⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

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

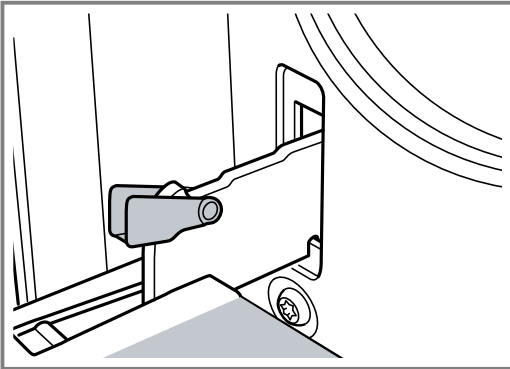
- ▶ Kui avate seadme ukse, siis veenduge, et lukustushoovad on täielikult suletud või täielikult avatud.

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.

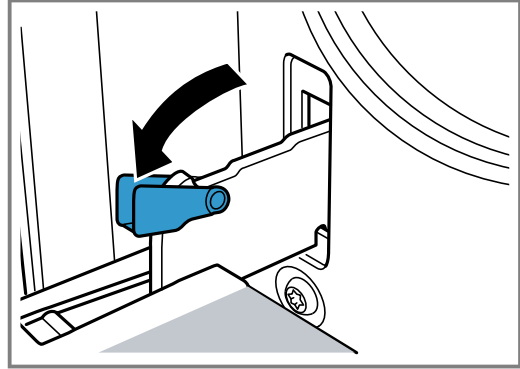


Hinged ei saa kinni hüpata.

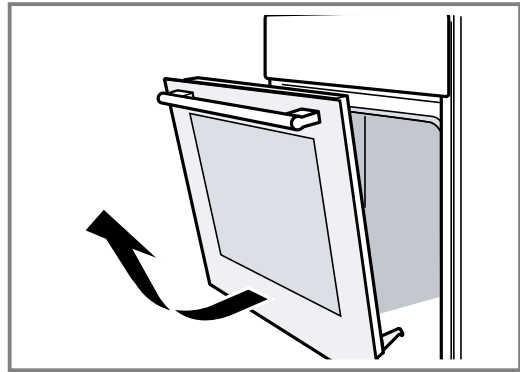
### 10.2 Seadme ukse eemaldamine

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.



### 10.3 Ukseklaaside eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

#### **⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

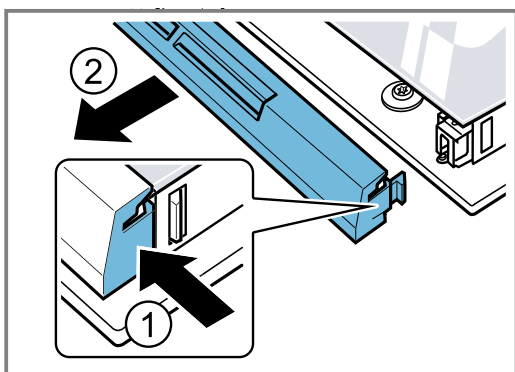
- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

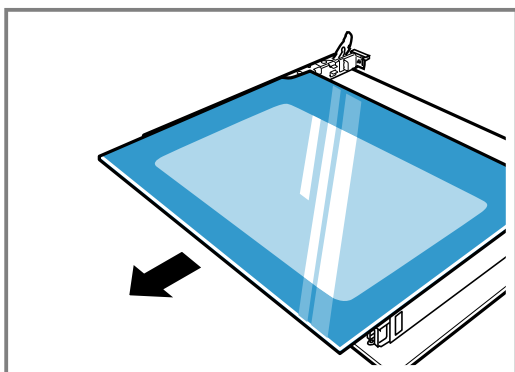
- ▶ Kasutage kindaid.

1. Eemaldage ahjuuks.  
→ "Seadme ukse eemaldamine", Lk 12
2. Asetage ahjuuks rätikule, käepide all.

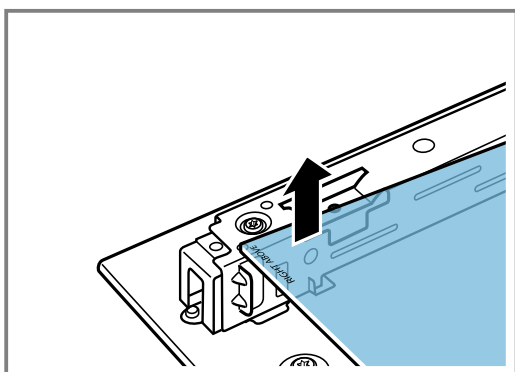
3. Ahjuukse ülemise kate eemaldamiseks suruge sõrmedega sisse vasakul ja paremal olev keeleke. Tõmmake kate välja ja eemaldage.



4. Kergitage ülemist klaasi ja tõmmake välja.



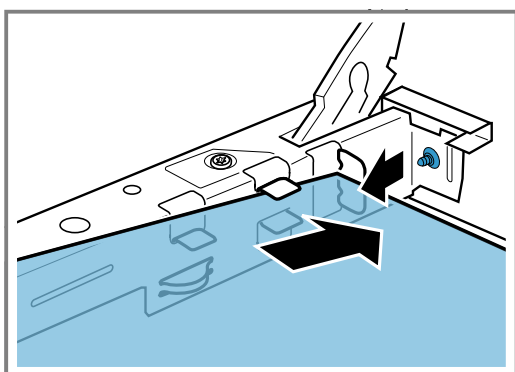
5. Kergitage klaasi ja tõmmake see välja.



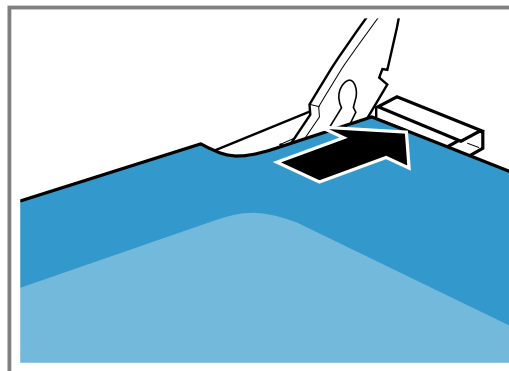
## 10.4 Ukseklaaside paigaldamine

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

1. Lükake klaas diagonaalselt tahasuunas sisse.



2. Hoidke ülemist klaasi mõlemast kinnitusest ja lükake tahasuunas sisse.



Asetage klaasi põhjas olevatesse avadesse. Klaasi sile pind peab jääma välja.

3. Pange peale ahjuukse kate ja suruge kohale. Keelekesed peavad mõlemal küljel kohale fikseeruma.  
4. Pange ahjuuks hingedele tagasi.  
→ "Seadme ukse paigaldamine", Lk 13

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

## 10.5 Seadme ukse paigaldamine

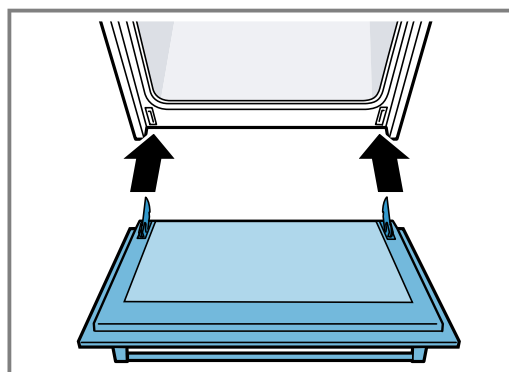
Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

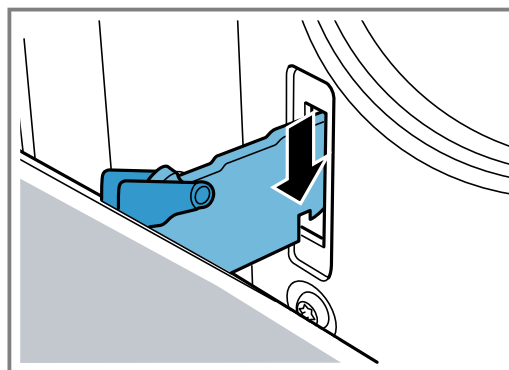
Ahju uks võib kogemata välja kukkuda või hing või äkitselt kinni hüpata.

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

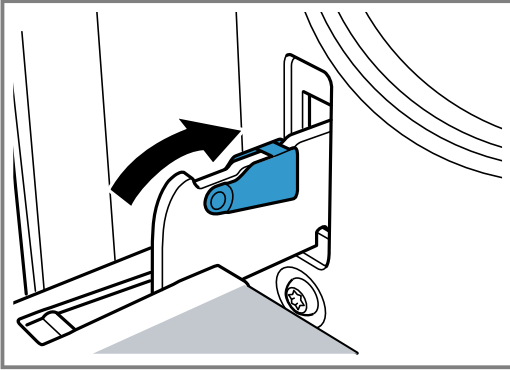
1. Ahjuukse hingedele panekul jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse.



2. Hinge sälk peab mõlemal pool fikseeruma.



3. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni.



4. Sulgege seadme uks.

## 10.6 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 – Põletusohu!

Pikemate küpsetusaegade korral võib ahju uks minna väga kuumaks.

- ▶ Ahju töötamise ajal ärge jätke väikeseid lapsi järelevalveta.

# 11 Tõrgete kõrvaldamine

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

### ⚠ HOIATUS – Vigastusohu!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.  
→ "Klienditeenindus", Lk 15

### ⚠ 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 samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

## 11.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ühendage seade vooluvõrku.</li></ul>
	Elektrikilbi kaitse on rakendunud. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset.</li></ul>
	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontrollige kas toaalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.</li></ul>

### Ahjulambi vahetamine

Kui ahjulamp ei tööta, siis vahetage see välja.

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

### ⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

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

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

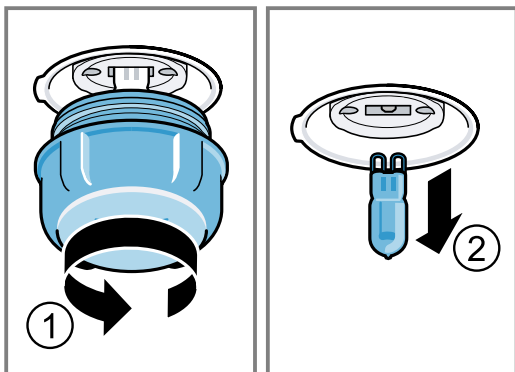
Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid volu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud
- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

### Nõuded

- Seade on vooluvõrgust lahutatud.
  - Ahi on jahtunud.
  - Uus halogeenlamp on väljavahetamiseks olemas.
1. Kahjustuste vältimiseks asetage ahju köögirätik.
  2. Keerake klaaskate vastupäeva välja.

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. Krüvige klaaskate tagasi peale.
7. Võtke rätik ahjust välja.
8. Ühendage seade vooluvõrku.

## 12 Transportimine ja jäätmekäitlus

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

### 12.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

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

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



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

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

### 12.2 Seadme transport

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

1. Kinnitage kõik seadmes ja seadme peal olevad liikuvad osad kleeplindiga, 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 kleeplindiga 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.

## 13 Klienditeenindus

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

**Märkus:** Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

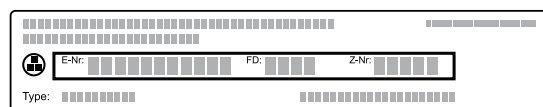
Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt. See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid.

### 13.1 Tootenumbr (E-Nr) ja tootmisnumbr (FD-nr)

Tootenumbr (E-Nr) ja tootmisnumbr (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.



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

## 14 Õnnestumine on tagatud

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

### 14.1 Toimige järgmiselt

#### Märkus:

Seadme esmakordsel kasutamisel arvestage järgmist olulist teavet:

- → "Ohutus", Lk 2
- → "Energia säästmine", Lk 4
- → "Varalise kahju vältimine", Lk 4

1. Valige roogade ülevaatest sobiv roog.

**Märkus:** Kui te ei leia täpselt seda rooga või rakendust, mida soovitada valmistada või kasutada, siis valige sarnane roog või rakendus.

2. Võtke lisatarvikud ahjust välja.

3. Valige välja sobivad nõud ja tarvikud.

Kasutage soovituslikes seadistustes loetletud nõusid ja tarvikuid.

4. Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on ette nähtud retseptis või soovituslikes seadistustes.

5. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.

6. **⚠ HOIATUS – Põletuste oht!**

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

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

Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

### 14.2 Hea teada

Toiduvalmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

- Temperatuur ja kestus sõltuvad kogusest ja retseptist. Seepärast on toodud vahemikud. Esmalt valige madalamad väärtused ja järgmisel korral kõrgemad väärtused, kui see on vajalik. Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Roog oleks küps vaid väljast, kuid jääks seest tooreks.
- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Teil on võimalik säästa kuni 20% energiat. Ahju eelkuumutamine ei ole üldjuhul vajalik. Kui soovite ahjul siiski eelkuumeneda lasta, siis lühendage küpsetusaegu mõne minuti võrra. Teatavate roogade puhul on eelkuumutamine nõutav. Asetage tarvik ahju alles siis, kui ahi on eelkuumenenud.
- Tarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja säästate kuni 20% energiat.
- Kasutage üksnes originaaltarvikuid. Originaaltarvikud on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud. Veenduge, et asetate tarviku ahju õigesti.

#### Kondensaatniiskuse teke

Siit saate teada, kuidas kondensaatniiskus tekib, kuid vältida kahjustusi ja kuidas kondensaatniiskuse teket vähendada.

Toidu valmistamisel ahjus võib ahjus tekkida palju veeauru. Kuna seade on väga energiatõhus, eraldub töötamise ajal kuumust vaid vähesel määral. Seadme siseosa ja välisosade temperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida kondensaatniiskust. Kondensaatniiskuse teke on normaalne nähtus, mis on tingitud füüsikaliselt.

Kahjustuste vältimiseks eemaldage kondensaatniiskus lapiga.

Kui lasete seadmel eelkuumeneda, siis vähendate kondensaatniiskuse teket.

#### Küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis talub valitud temperatuuri. Lõigake küpsetuspaber alati sobivasse suurusesse.

#### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

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 õigesti suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

#### 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

#### 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.



## Küpsetamine ja grillimine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

- Olenevalt prae suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Prae leemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib vähem suitsu ja ahjukamber määrdub vähem.
- Hoidke seadme uks grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.
- Asetage grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage selle alla madalamale tasandile universaalpann nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

## Nõus küpsetamine

Kui valmistate praadi nõus, on seda lihtsam ahjust välja võtta ja saate seda otse nõus serveerida. Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhtamaks.

## Üldised märkused nõus küpsetamise kohta

- Kasutage kuumuskindlat ja ahjus kasutamiseks sobivat nõud.
- Tõstke nõu restile.
- Eelnevalt kontrollige, kas nõu mahub ahju.
- Kõige sobivamad on klaasnõud.
- Roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud on sobivad vaid mõõndustega. Need peegeldavad soojust nagu peegel. Toit küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Reguleerige temperatuur vastavalt kõrgemaks ja pikendage küpsetusaega.
- Juhinduge nõu tootja juhistest.

## kaaneta nõu

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

## kaanega nõu

- Kasutage sobivat kaant, mis korralikult sulgub.
- Tõstke nõu restile.
- Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamisnõud. Valige kõrgem temperatuur.

## ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Kui asetate klaasnõu märjale või külmale alusele, võib klaas lõhkeda.

- ▶ Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele.

## ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

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

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

## 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 külge, 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.

## Soovitused küpsetamiseks ja moorimiseks

Küpsetamise ja moorimise õnnestumiseks järgige järgmisi soovitusi.

Teema	Soovitus
Taine liha ei tohi kuivaks muutuda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekonirivadega.</li> </ul>
Kui soovite valmistada kamaraga praadi, siis toimige järgmiselt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tehke kamarasse ristikujuulised sisselõiked.</li> <li>■ Küpsetage praadi nii, et alguses jääb kamaraga pool alla.</li> </ul>
Ahi peab jääma võimalikult puhtaks.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Küpsetage rooga suletud anumast kõrgel temperatuuril.</li> <li>Või: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kasutage grillimisplaati. Vajaduse korral ostke grillimisplaat, mis on saadaval lisatarvikuna.</li> </ul> </li> </ul>
Liha peab jääma kuumaks ja mahlaseks, nt rostiif.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda ooteaega.</li> <li>■ Pärast küpsetamist mähkige liha alumiiniumfooliumi.</li> </ul>

## Soovitusi akrüülamiidi vähendamiseks toiduvalmistamisel

Akrüülamiid on tervisekahjulik, see tekib teravilja- ja kartulitoodete valmistamisel väga suurel kuumusel.

Roog	Soovitus
Üldist	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige võimalikult lühikesed küpsetusaegad.</li> <li>Laske roogadel minna kuldkollaseks, ärge pruunistage neid liigselt.</li> <li>Kasutage suuri, pakse tükke. Need sisaldavad vähem akrüülamiidi.</li> </ul>
Küpsetamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reguleerige välja ülalt-/altkuumus, ärge seadke temperatuuri kõrgemaks kui 200 °C.</li> <li>Kuumutusviisil kuum õhk ärge reguleerige temperatuuri kõrgemaks kui 180 °C.</li> </ul>
Küpsised	<ul style="list-style-type: none"> <li>Määrige küpsetisi ja küpsiseid muna või munakollasega. See vähendab akrüülamiidi teket.</li> </ul>
Ahju-friikartulid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaotage friikartulid plaadil ühtlaselt ja ühe kihina.</li> <li>Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks.</li> </ul>

### 14.3 Roogade valik

Soovituslikud seadistused jaotatuna toitude kategooriate alusel.

#### Koogid ja küpsetised

Soovituslikud seadistused kookide ja küpsetiste jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Esmalt reguleerige välja lühem küpsetusaeg. Vajaduse korral valige järgmine kord pikem küpsetusaeg. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.

#### Soovituslikud seadistused

##### Vormikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	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
Keeks, hõrk	ümar vorm/leivavorm	2		150-170	60-80
Liivatainast tordipõhi	tordipõhjavorm	3		160-180	30-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Struudel	pirukavorm	1		200-240	25-50
Pirukas	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Keeks	keeksivorm	2		150-170	60-80
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45

#### Soovitused küpsetamiseks

Siit leiate nõuanded, mis tagavad küpsetamise õnnestumise.

Teema	Soovitus
Kook peab kerkima ühtlaselt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Määrige rasvainega vaid lahtikäiva vormi põhi.</li> <li>Pärast küpsetamist löigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti.</li> </ul>
Väiksed küpsetised ei tohi küpsetamisel üksteise külge kleepuda.	Asetage küpsetised plaadile nii, et need jäävad üksteisest vähemalt 2 cm kaugusele. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Soovite tuvastada, kas kook on valmis.	Torgake puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.	Lähtuge küpsetustabelis toodud analoogilistest küpsetistest.
Kasutage silikoonist, klaasist, plastist või keramiilisest materjalist küpsetusvorme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vorm peab taluma temperatuuri kuni 250°C.</li> <li>Sellistes vormides pruunistuvad koogid vähem.</li> </ul>

**Plaadikoogid**

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kattega keeks	universaalpann	3	☐	160-180	20-45
Keeks, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	140-160	30-55
Muretainakook kuiva kattega	universaalpann	2	☐	170-190	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	160-170	35-45
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2	☐	160-180	60-90
Pärmitainakook kuiva kattega	universaalpann	3	☐	170-180	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	150-170	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	3	☐	160-180	30-50
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	150-170	40-65
Palmiksai, kringel	universaalpann	2	☐	160-170	35-40
Rullbiskviit	universaalpann	2	☐	170-190 <sup>1</sup>	15-20
Struudel, magus	universaalpann	2	☐	190-210	55-65
Struudel, külmutatud	universaalpann	3	☐	200-220	35-40

<sup>1</sup> Kuumutage seade ette.**Pärmitainast väikesed küpsetised**

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Muffinid	muffiniplaat restil	2	☐	170-190	20-40
Muffinid, 2 tasandil	muffiniplaat restil	3+1	☑	160-170	30-40
Väikesed küpsetised	universaalpann	3	☑	150-170	25-35
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	150-170	25-40
Lehttainaküpsetised	universaalpann	3	☑	180-200	20-30
Lehttainaküpsetised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	180-200	25-35
Lehttainaküpsetised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☑	170-190	30-45
Keedutainaküpsetised, nt profitroolid, ekleerid	universaalpann	3	☐	190-210	35-50
Keedutainaküpsetised, 2 tasandil, nt profitroolid, ekleerid	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	170-190	35-45

## Küpsised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3		140-150 <sup>1</sup>	30-40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	40-55
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
Besee	universaalpann	3		80-100	100-150
Besee, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-100	100-150
Kookosmakroonid	universaalpann	2		100-120	30-40
Kookosmakroonid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		100-120	35-45
Kookosmakroonid, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1		100-120	40-50
Väikesed küpsised	universaalpann	3		180-200	25-35

<sup>1</sup> Laske seadmel 5 minutit eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

### Soovitused järgmiseks küpsetuskorraks

Kui küpsetamisel peaks midagi ebaõnnestuma, siis juhinduge järgmistest soovitustest.







Teema	Soovitus
Kook vajub kokku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutage märgitud komponente ja järgige retseptis esitatud juhiseid.</li> <li>Lisage tainasse vähem vedelikku. Või:</li> <li>Reguleerige temperatuur 10 °C võrra madalamaks ja pikendage küpsetusaega.</li> </ul>
Kook on liiga kuiv.	Reguleerige temperatuur 10 °C võrra kõrgemaks ja lühendage küpsetusaega.

Teema	Soovitus
Kook on liiga hele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollige tasandit ja tarvikut.</li> <li>Reguleerige temperatuur 10 °C võrra kõrgemaks. Või:</li> <li>Pikendage küpsetusaega.</li> </ul>
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga tume.	Asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale tasandile.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asetage kook ühe tasandi võrra madalamale tasandile.</li> <li>Reguleerige temperatuur madalamaks ja pikendage küpsetusaega.</li> </ul>

Teema	Soovitus
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reguleerige temperatuur madalamaks.</li> <li>Lõigake küpsetuspaber sobivasse suurusesse.</li> <li>Asetage küpsetusvorm ahju keskele.</li> <li>Vormige väikesed küpsetised ühesuurusteks ja ühepaksusteks.</li> </ul>
Kook on väljast küps, kuid seest veel toores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reguleerige temperatuur madalamaks ja pikendage küpsetusaega.</li> <li>Lisage vähem vedelikku.</li> </ul> <p>Mahlase kattega koogi puhul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laske põhjal eelnevalt küpseda.</li> <li>Küpsetatud põhi puistake üle mandlite või paneerimisjahuga.</li> <li>Tõstke kate põhjale.</li> </ul>
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske koogil pärast küpsetamist 5 - 10 minutit jahtuda.</li> <li>Lõigake kook vormi küljest ettevaatlikult noaga lahti.</li> <li>Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja külma rätikuga.</li> <li>Järgmisel korral määrige vormi rasvainega ja puistake üle paneerimisjahuga.</li> </ul>

### Soovituslikud seadistused

#### Leib ja sai

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, 750 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		180-200	50-60
Leib, 1000 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		200-220	35-50
Leib, 1500 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		180-200	60-70
Lavašš	universaalpann	3		220-230	20-25
Lavašš, külmutatud <sup>1</sup>	universaalpann	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Kuklid, magusad, värsked	universaalpann	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30

<sup>1</sup> Küpsetamine peab toimuma seadme küpsetusplaadil.

<sup>2</sup> Kuumutage seade ette.

#### Leib ja sai

Leivataina andmed kehtivad nii plaadil kui ka vormis valmistatavate küpsetiste kohta.

#### TÄHELEPANU!

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

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-180 <sup>2</sup>	15-25
Kuklid, värsked	universaalpann	3		200-220	20-30
Kattega röstsaiad, 4 tk	rest	3		200-220	15-20
Kattega röstsaiad, 12 tk	rest	3		220-240	15-25

<sup>1</sup> Küpsetamine peab toimuma seadme küpsetusplaadil.  
<sup>2</sup> Kuumutage seade ette.

## Pitsa, quiche ja soolased küpsetised

Siit leiate teavet pitsa, quiche`i ja soolaste küpsetiste kohta.

### Soovituslikud seadistused

#### Pitsa, quiche ja soolased küpsetised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, värske	universaalpann	2		190-210	20-30
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-180	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Pitsa, jahutatud	universaalpann	2		190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 1 tk	rest	2		190-210	15-25
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	20-25
Pitsa, külmutatud, paksupõhjaline, 1 tk	rest	2		200-210	20-30
Pitsa, külmutatud, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		170-190	20-30
Minipitsad, külmutatud	universaalpann	3		190-210	10-20
Soolane vormikook	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche, pirukas	pirukavorm	1		210-230	40-50
Suur pirukas	ahjuvorm	2		170-190	55-65
Väike pirukas	universaalpann	3		180-190	35-45
Börek	universaalpann	1		210-220	30-40

<sup>1</sup> Kuumutage seade ette.

## Vormiroad ja gratäänid

Vormiroa küpsus sõltub nõu suuruselt ja vormiroa kõrgusest.

Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage laia madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad toidud kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks.

Võite küpsetada vormides või universaalpannil.

- vormid restil: tasand 2

- Universaalpann: tasand 2

Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa elektrienergiat. Asetage vormid ahju üksteise kõrvale.

### HOIATUS – Vigastusohht!

Kui asetate klaasnõu märjale või külmale alusele, võib klaas lõhkeda.

- ▶ Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele.

**Soovituslikud seadistused****Vormiroad ja gratäänid**

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest	ahjuvorm	2		200-220	30-60
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2		180-200	50-60
Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	2		150-170	60-80
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	ahjuvorm	3+1		150-160	70-80

**Liha, linnuliha ja kala**

Tabelist leiate andmed ja soovitusliku kaalu linnuliha, liha ja kala kohta.

Kui valmistate toite, mis on soovituslikes seadistustes nimetatud roogadest suuremad või raskemad, kasutage madalamat temperatuuri. Mitme tüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

**Nõuandeid linnuliha, liha ja kala valmistamiseks**

Järgige linnuliha, liha ja kala valmistamiseks antud nõuandeid

**Linnuliha**

- Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.
- Pardifilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardifileel teist külge.
- Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrte seda veidi enne küpsetusaja lõppu või, sool-vee või apelsinimahlaga.

**Liha**

- Taist liha määrige soovi korral õliga.
- Taisele lihale lisage küpsetamisel pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca 1/2 cm kõrguselt vedelikuga kaetud.
- Kamarasse tehke ristikujulised sisselõiked. Kui keerate lihatükil teise külje, veenduge, et kõigepealt on all kamaraga pool.

**Soovituslikud seadistused****Linnuliha**

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Kana, 1,3 kg, täitmata	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Kanatükid, 250 g tükk	Kaaneta nõu	3		220-230	30-35
Kananagitsad, külmutatud	universaalpann	3		190-210	20-25
Part, täitmata, 2 kg	Kaaneta nõu	2		190-210	100-110
Pardirind, 300 g tükk, poolküps	Kaaneta nõu	3		240-260	30-40
Hani, täitmata, 3 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	120-140

- Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Vajaduse korral mähkige praad nt alumiiniumfooliumi. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda ooteaega.
- Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus on mugavam. Praadi on nõus lihtsam ahjust välja võtta ja kastet saate valmistada otse nõus.
- Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud nõus või tumedast metallist hautamisnõus, tuleb vedelikku lisada pisut rohkem kui klaasnõus küpsetamisel.
- Küpsetamise ajal aurustub nõus olev vedelik. Vajaduse korral kallake kuuma vedelikku ettevaatlikult juurde.
- Liha ja kaane vahele peab jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.
- Moorimiseks pruunistage liha eelnevalt. Lisage moorimisel tekkivale leemele vett, veini, äädikat vm vedelikku. Nõu põhi peab olema vedelikuga kaetud 1-2 cm kõrguselt.

**Kala**

- Tervet kala ei ole vaja keerata.
- Asetage terve kala ahju ujumisasendis, nii et seljauimed jäävad ülespoole.
- Stabiilsuse tagamiseks asetage kala kõhuõõnde lamedaks lõigatud kartul või väike kuumuskindel nõu.
- Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.
- Hautamiseks lisage nõusse kaks kuni kolm supilusikat vedelikku ja pisut sidrunimahla või äädikat.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Hanekoivad, 350 g tükk	Kaaneta nõu	3		220-240	40-50
Noor kalkun, 2,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-200	80-100
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega nõu	2		240-260	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Kaaneta nõu	2		180-200	90-100

## Liha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	140-160
Seapraad, kamaraga, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	1		170-190	190-200
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		190-210	130-140
Sealihaloigud, 2 cm paksused	rest	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	3		210-220	45-55
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Pihv, 3-4 cm paksune	rest	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-200	120-140
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		210-230	130-150
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Talleselg kondiga, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Grillvorstid	rest	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	70-80

<sup>1</sup> Asetage resti alla universaalpann.

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

<sup>3</sup> Pöörake rooga pärast 2/3 koguaaja möödumist.

<sup>4</sup> Ärge keerake rooga. Katke põhi veega.

## Kala

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	rest	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Kala, grillitud, terve, 1 kg, nt kuldmerikoger	rest	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	rest	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Kalafilee / kalaliblikas, 2-3 cm paksune, grillitud	rest	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Asetage resti alla universaalpann.

### Soovitused järgmiseks küpsetuskorraks

Kui küpsetamisel kohe kõik ei õnnestu, siis juhinduge järgmistest soovitudest.

Teema	Soovitus
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige madalam temperatuur.</li> <li>Lühendage küpsetusaega.</li> </ul>

Teema	Soovitus
Praad on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige madalam temperatuur.</li> <li>Lühendage küpsetusaega.</li> </ul>
Prae koorik on liiga õhuke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige kõrgem temperatuur.</li> <li>Või: Pärast küpsetusaja lõppu lülitage korraks sisse grill.</li> </ul>



Teema	Soovitus
Praaelem on kõrbenud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige väiksem nõu.</li> <li>Lisage küpsetamisel rohkem vedelikku.</li> </ul>

Teema	Soovitus
Praaelem on liiga hele ja vesine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selleks et aurustuks rohkem vedelikku, valige suurem nõu.</li> <li>Lisage küpsetamisel vähem vedelikku.</li> </ul>
Liha läheb moorimisel kõrbema.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollige, kas küpsetusnõu ja kaas omavahel sobivad ja hästi sulguvad.</li> <li>Alandage temperatuuri.</li> <li>Moorimisel lisage rohkem vedelikku.</li> </ul>

## Köögivili ja lisandid

Siit leiate juhised põhiroogade juurde pakutavate köögiviljade valmistamise kohta.

### Soovituslikud seadistused

#### Köögivili ja lisandid

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Grillitud köögivili	universaalpann	5		3	10-20
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	3		190-210	25-35
Kartulitooted, nt friikartulid, kroketid, kartulitaskud	universaalpann	3		200-220	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	30-40

## Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

### Jogurti valmistamine

- Võtke kõik tarvikud ja kanderaamistikud ahjust välja.
- 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.

- Segage piima sisse 30 g jogurtit.
- Tõstke segu väikestes nõudes, nt väikestes kaanega purkidesse.
- Katke nõud fooliumi või toidukilega.
- Asetage nõud ahju põhja.
- Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.
- Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis seista.

### Soovituslikud seadistused

#### Jogurt

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

## 14.4 Erilised valmistusviisid ja muud rakendused

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

### Kuivatamine

Kuumutusviis kuum õhk on ideaalne toiduainete kuivatamiseks. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel. Temperatuur ja aeg sõltuvad kuivatatavate toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete toiduainetel kuivada, seda paremini need säilivad. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini

et Õnnestumine on tagatud

läheb kuivatamine ja seda aromaatsmaks jäävad kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

### Ettevalmistus kuivatamiseks

1. Kasutage ainult laitmatu kvaliteediga puu- ja köögivilja ja peske seda hoolikalt. Vooderdage rest küpsetus- või pärgamentpaberiga. Nõrutage puuvili korralikult ja kuivatage.
2. Lõigake puuvili ühesuurusteks tükkideks või viiludeks. Asetage koorimata puuvili alusele nii, et lõikepind jääb üles.

### Soovituslikud seadistused

#### Kuivatamine

Tabelist leiate seadistused erinevate toiduainete kuivatamiseks. Kui soovite kuivatada teisi toiduaineid, võtke aluseks tabelis toodud sarnased toiduained.

#### Märkus:

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- 1 rest: tasand 3
- 2 resti: tasandid 3+1

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Südamega puuviljad, nt õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g	rest	3 3+1		80	4-8 tundi
Juurviljad, nt porgandid, riivitud, blanšeeritud	rest	3 3+1		80	4-7 tundi
Viilutatud seemned	rest	3 3+1		80	5-8 tundi
Ürdid, puhastatud	rest	3 3+1		60	2-5 tundi

#### Taina kergitamine

Ahjus kerkib pärmitainas paremini kui toatemperatuuril.

#### Taina kergitamine





Laske pärmitainal alati kerkida 2 etapis. Esiteks tervikuna (juuretis) ja teiseks vormis.

1. Asetage tainas kuumuskindlasse kaussi.
2. Tõstke kauss restile.
3. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.

### Soovituslikud seadistused

#### Taina kergitamine

Temperatuur ja kergitusaeg sõltuvad komponentide liigist ja kogusest. Seepärast on tabelis toodud andmed ligikaudsed.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, kerge	1. kauss	1. 2	1. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. universaalpann	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Pärmitainas, raske ja rasvarikas	1. kauss	1. 2	1. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. universaalpann	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Kuumutage seadet 5 minutit ette.

Jälgige, et puuvili ega seemned ei ole restil üksteise peal.

3. Riivige köögivilja jämeda riiviga ja blanšeerige. Laske blanšeeritud köögiviljal hästi kuivada ja laduge see ühtlaselt restile.
4. Kuivatage ürdid koos varrega. Asetage ürdid ühtlaselt ja väikese hunnikuna restile.
5. Väga mahlast puu- või aedvilja keerake mitu korda. Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

4. Kergitamise ajal ärge ahju ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust.
5. Taina edasiseks töötlemiseks tõstke tainas küpsetusvormi.
6. Asetage tainas märgitud tasandile.

**Nõuanne:** Kui soovite ahjul eelkuumeneda lasta, siis laske tainal küpsetusvormis kerkida väljaspool ahju.

## Ülessulatamine

Ülessulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis. Ei sobi kreemi- või vahukooretortide jaoks.

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- 1 rest: tasand 2
- 2 resti: tasandid 3+1

## Soovituslikud seadistused

### Ülessulatamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsetised, koogid, leib-sai, puuvili, köögivilja, lihatooted	rest	2 3+1	☺	-	-

## 14.5 Kontrollroad

Järgmised ülevaated on koostanud kontrollinstituudid, 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.

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

- universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1

## Soovituslikud seadistused

### 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 <sup>1</sup>	30-45

<sup>1</sup> Laske seadmel 5 minutit eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

<sup>2</sup> Laske seadmel eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

**Märkus:** Õhukesed toiduained või portsjonid sulavad üles kiiremini kui plokina külmutatud toiduained.

- Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.
- Segage või keerake roogi vahepeal üks kuni kaks korda. Suuri tükke keerake mitu korda. Vajaduse korral jagage roog vahepeal mitmeks tükiks või võtke juba sulanud tükid ahjust välja.
- Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

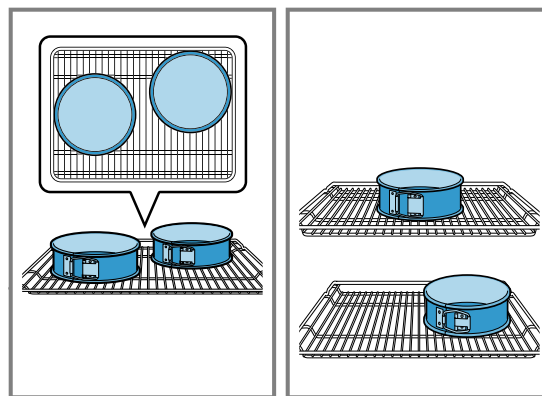
- vormid restil:  
esimene rest: tasand 3  
teine rest: tasand 1

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.



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

<sup>1</sup> Laske seadmel 5 minutit eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

<sup>2</sup> Laske seadmel eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

## Grillimine

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

# 15 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge järgmisest teabest.



## 15.1 Olulised nõuanded

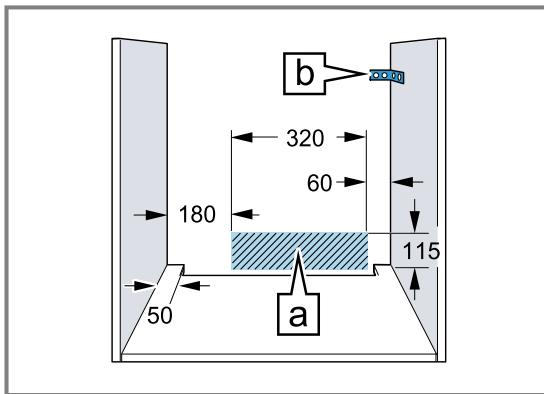
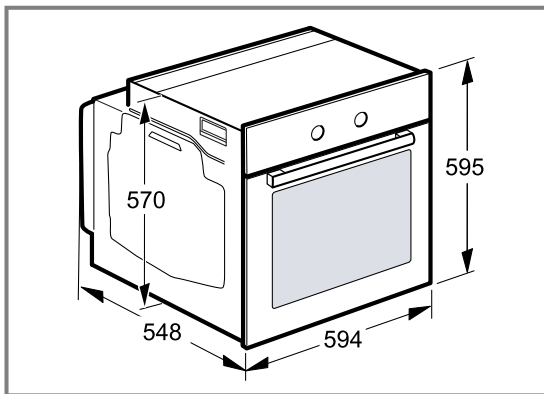
Seade on ette nähtud kasutamiseks maksimaalsel kõrgusel 4000 meetrit üle merepinna. Ärge kasutage uksekäepidet seadme transportimiseks või paigaldamiseks. Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.

- Vaid käesoleva paigaldusjuhendi kohane asjatundlik paigaldamine tagab seadme ohutu kasutamise. Valest paigaldusest tekkiva kahju eest kannab vastutust paigaldaja.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordikahjustuste esinemisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.

- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 90°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 70°C.
- Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse või mööbliukse taha, ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Lõikevigastuste vältimiseks kandke kaitsekindaid. Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega.
- Joonistel on mõõtmed toodud millimeetrites

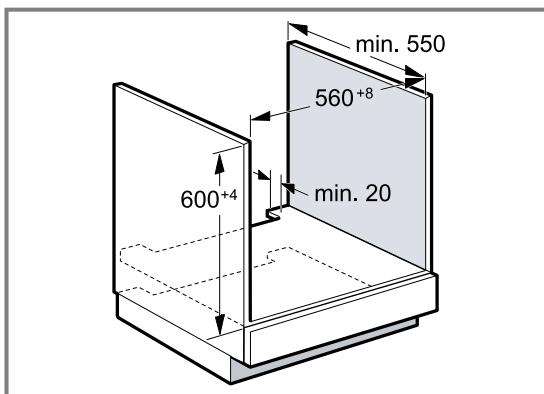
## 15.2 Seadme mõõtmed

Siit leiате seadme mõõtmed



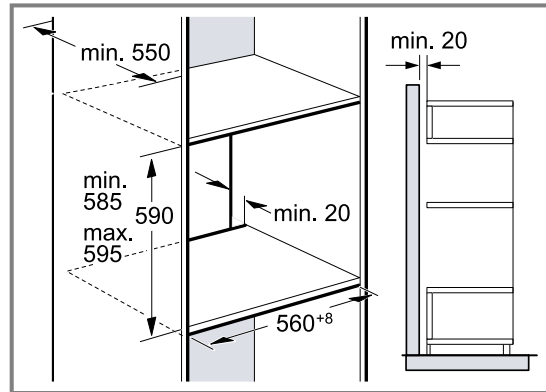
- Ahju ühendamiseks ettenähtud pistikupesa peab jääma viirutatud ala A piirsesse või olema väljaspool sisseehituspiirkonda.
- Kinnitamata mööbel tuleb seina külge kinnitada standardse nurgikuga B.

## 15.3 Seadme paigaldamine tööpinna alla



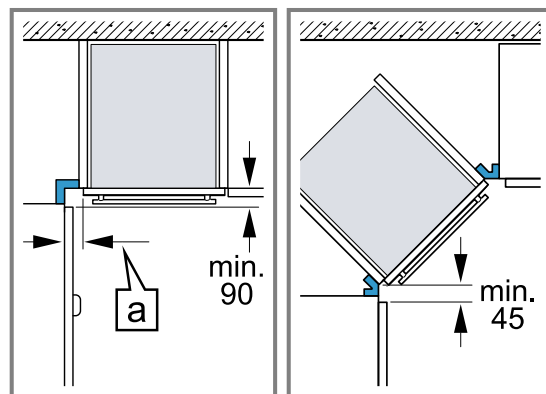
- Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.
- Tööpind tuleb kinnitada mööbli külge.
- Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit.

## 15.4 Paigaldamine ülakappi



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

## 15.5 Nurkpaigaldus



- Nurkpaigalduse korral pidage kinni minimaalsetest mõõtmetest, selleks et seadme katet oleks võimalik avada. Mõõtmed [a] sõltuvad mööbliplaadi ja käepideme paksusest.

## 15.6 Elektriühendus

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Enne seadme esmakordset kasutamist peate veenduma, et maja vooluvõrk on maandatud ja vastab kehtivatele turvanõuetele. Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik. Järgida tuleb nii kohaliku elektrivarustusettevõtte nõudeid kui ka seadustes sisalduvaid nõudeid. Kaitsejuhi puudumine või puudulik paigaldus võib teatud harvadel juhtudel põhjustada varalist kahju ja elektrilöögist tingitud raskeid kehavigastusi ja surma. Tootja ei võta vastutust nõuetevastasest või asjatundmatust ühendamisest põhjustatud kehavigastuste või varalise kahju eest.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.
- Seade vastab kaitseklassile I ja see tuleb ühendada maandatud pistikupesasse.


- Võrgukaabel H05 V V-F 3G peab olema vähemalt 1,5 mm<sup>2</sup> suurune. Kõigepealt tuleb ühendada kaitsejuhtme kollane-roheline soon, mis peab olema seadme pool kahest ülejäänud soonest veidi pikem.
- Ohutusnõuete kohaselt peab olema mitmepooluseline lahkliiti, mille kontaktide vahekaugus on vähemalt 3 mm. Kui seade ühendatakse maandatud ja igal ajal kergesti ligipääsetavasse pistikupesasse, ei ole lahkliiti vajalik.
- Sisseehitamisel peab olema tagatud puutekaitse.
- Määrake ühenduspesas ära faasi- ja neutraaljuhe (nulljuhe). Vale ühendamise korral võib seade kahjustada saada.
- Ühendage ahi vooluvõrku vastavalt andmesildil esitatud andmetele.
- Asetage seade vooluvõrku ühendamiseks kapi ette. Ühendusjuhe peab olema piisavalt pikk. Tähelepanu! Paigaldamisel veenduge, et toitejuhe ei jää millegi vahele ega puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Mis tahes töid seadme kallal, sealhulgas juhtmete vahetamist, tohivad teha vaid hooldekeskuse tehnikud.

## 15.7 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.

## 15.8 Kaitsekontakt-pistikuga ühendusjuhe

Ühendage seade nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupesasse.

Kui pistik ei ole pärast paigaldamist enam ligipääsetav, tuleb elektriinstallatsioonis ette näha faaside lahusseade vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

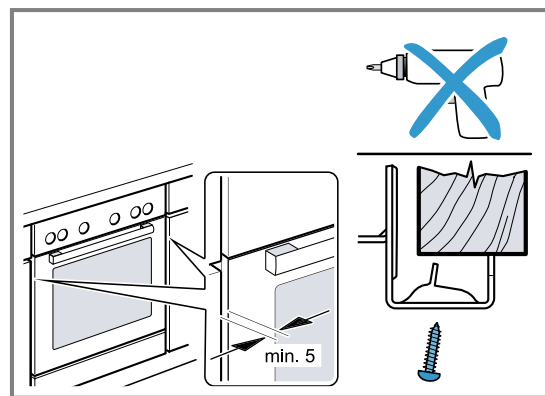
## 15.9 Kaitsekontakt-pistikuta ühendusjuhe

Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

Elektriinstallatsioonis tuleb ette näha faaside lahusseade vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Identifitseerige ühenduspesas faasi- ja neutraal- (null-)juhe. Vale ühendamise korral võib seade kahjustada saada. Ühendus tuleb teostada vastavalt ühendusjoonisele. Teavet pinge kohta leiate andmesildilt. Ühendusjuhtme soonte ühendamisel tuleb lähtuda järgmistest värvikoodidest:

juhtme värv	juhtme liik
roheline-kollane	maandusjuhe ⊕
sinine	neutraaljuhe (nulljuhe)
pruun	faasijuhe (välisjuhe)

## 15.10 Seadme kinnitamine



- Asetage seade kohale ja seadke õigesse asendisse.
- Kinnitage seade kruvidega.

Töötasapinna ja seadme vahelist pilu ei tohi lisaliistudega sulgeda.

Külgneva kapi külgseinte külge ei tohi paigaldada kuumuse eest kaitsvaid liiste.

Eemaldamiseks:

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Keerake lahti kinnituskruvid.
- Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001769202** (030814)

et