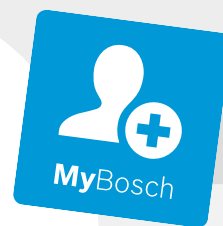




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Integreeritav ahi

**HB..38B.6S**

[et] Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised

# Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



## Sisukord

### KASUTUSJUHE

1	Ohutus .....	2
2	Varalise kahju vältimine.....	4
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	5
4	Tutvumine.....	5
5	Tarvikud.....	8
6	Enne esimest kasutamist .....	9
7	Põhimõtteline käsitlemine .....	9
8	Kiirkuumutus.....	10
9	Ajafunktsioonid .....	10
10	Programmid.....	11
11	Lapselukk .....	14
12	Sabat-seadistus .....	15
13	Põhiseadistused .....	15
14	Home Connect .....	16
15	Puhastamine ja hooldamine.....	18
16	Kanderaamistikud .....	20
17	Seadme uks .....	21
18	Tõrgete kõrvaldamine .....	23
19	Jäätmekäitlus .....	25
20	Klienditeenindus .....	25
21	Vastavusdeklaratsioon .....	25
22	Õnnestumine on tagatud .....	26
23	PAIGALDUSJUHE .....	29
23.1	Üldised paigaldusjuhised .....	30

## 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

### 1.1 Üldised juhised

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

### 1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

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

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

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- kodumajapidamises ja koduses 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.

→ "Tarvikud", Lk 8

### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

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

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

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

Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine.

Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.

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

### ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

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

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

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

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

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ( $\geq 15\%$  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.

Seade ja selle ligipääsetavad osad võivad olla teravate servadega.

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

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

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

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

→ "Varalise kahju vältimine", Lk 4

- ▶ 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 – 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 koolitatud spetsialistil 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 käitage kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.  
→ Lk 25

### ⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

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

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

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

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

### 1.5 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!

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

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke (≥ 15 % vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- Kui ajal, mil ahi töötab temperatuuril üle 120 °C, on ahju põhjas vett, siis võivad tekkida emailikahjustused.
- ▶ Ärge käivitage ahju, kui ahju põhjas on vett.
  - ▶ Pühkige ahju põhi enne kasutamist kuivaks.

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 sügavamat universaalpanni.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

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

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

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

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

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.
- ▶ Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid. Olenevalt mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi.
- ▶ Lükake lisatarvik ahjukambrisse alati lõpuni sisse.

## 3 Keskkonnakaitse ja säästmine

### 3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

### 3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

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

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

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme.

- Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi vastu.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või paralleelselt.

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

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

- Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Lisatarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

- Üleliigsetel tarvikutel ei ole vaja kuumeneda lasta.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- Säästate roogade sulatamiseks kuluvat energia.

#### Märkus:

Seade tarbib:

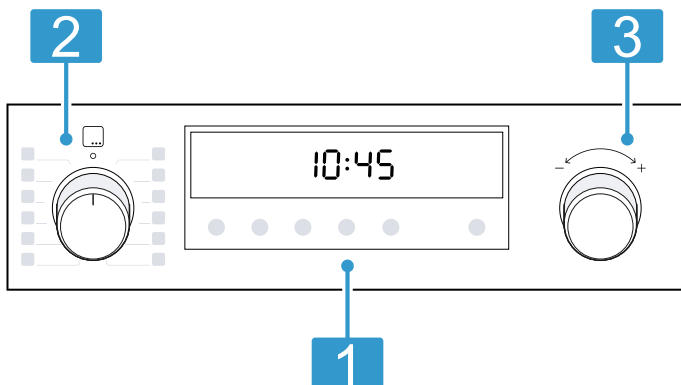
- võrku ühendatud ooterežiimis max 2 W
- võrku ühendamata režiimis väljalülitatud ekraaniga max 1 W
- võrku ühendamata režiimis väljalülitatud ekraaniga max 0,5 W

## 4 Tutvumine

### 4.1 Juhtelemendid

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

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



#### 1 Nupud ja ekraan

Nupud on puutetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks vajutage kergelt asjaomasele puutetundlikule pinnale.

Ekraan näitab aktiivsete funktsioonide sümboleid ja ajafunktsioone.

→ "Nupud ja ekraan", Lk 6

**2 Funktsiooninupp**  
 Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid. Funktsiooninuppu saate pöörata nullasendist paremale ja vasakule. Olenevalt seadme tüübist on juhtnupp uputatav. Siseseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis olevale juhtnupule.  
 → "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk 6

**3 Temperatuurinupp**  
 Temperatuurinupuga saate seadistada temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valida seadistused muude funktsioonide jaoks. Temperatuurinuppu saate pöörata paremale ja vasakule, nullasendit sellel ei ole. Olenevalt seadme tüübist on temperatuurinupp uputatav. Siseseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage temperatuurinupule.  
 → "Temperatuur ja seadistusastmed", Lk 7

## 4.2 Nupud ja ekraan

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

Kui funktsioon on aktiivne, põleb asjaomane sümbol ekraanil. Kellaaja sümbol ☹ põleb vaid siis, kui te kellaega muudate.



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

## 4.3 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	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt ära.
☹☹☹	Õrn kuum õhk 125 - 275 °C	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt ära. Roog valmib etapiviisiliselt jääkuumuse abil. Küpsetamise ajal hoidke ahju uks suletuna. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiatõhususklassi määramiseks.
☹☹☹	Pitsarežiim 30 - 275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
☹☹☹	Soojana hoidmine 60 - 100 °C	Keedetud roogade soojana hoidmine.
☹☹☹*	Ülessulatamine 30 - 60 °C	Külmutatud roogade säästlik sulatamine.
☹☹☹	Õrn küpsetus 70 - 120 °C	Pruunistatud õrnade lihatükkide säästlik aeglane hautamine kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
☹☹☹	Grill, laiapinnaline Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaija grillimiseks. Roogade gratineerimiseks Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.

Sümbol	Kuumutusviis ja temperatuurivahemik	Kasutamine ja toimeviis
	Ringleva õhuga grill 30 - 275 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Ülalt-/altkuumutus 30 - 275 °C	Traditsiooniliseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Kuumutusviis on eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

## Muud funktsioonid

Siit leiata seadme funktsioonide ülevaate.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
	Programmid	Programmeeritud väärtuste kasutamine erinevate roogade jaoks. → "Programmid", Lk 11
	Kaugkäivitus	Seadme käivitamine ja käsitsemine Home Connect rakenduse kaudu. → Lk 16 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪  Koduvõrk ja Home Connect-server ühendatud Joonte arv näitab koduvõrgu signaali tugevust</li> <li>▪  Koduvõrk ei ole ühendatud</li> <li>▪  Home Connect-server ei ole ühendatud</li> <li>▪  Kaugkäivitus aktiveeritud</li> <li>▪  Kaugdiagnostika aktiveeritud</li> </ul>

**Märkus:** Kui käsitate seadet Home Connect rakendusega, on teie käsutuses veel rohkem funktsioone. Lisateavet selle kohta leiata rakendusest.

## 4.4 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.

## Kuumenemisnäit

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

- Kuumenemisnäit täitub vaid nende kuumutusviiside puhul, mille suhtes reguleeritakse välja temperatuur. Näiteks grillimisrežiimide puhul on kuumenemisnäit kohe täitunud.
- Kui funktsiooni käivitamisel on ahju temperatuur veel liiga kõrge, ilmub mõne kuumutusviisi puhul ekraanile *h*. Lülitage seade välja ja laske sel täielikult jahutada. Seejärel käivitage funktsioon uuesti.
- Termilise inertsi tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

## 4.5 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist.

### Kanderaamistikud

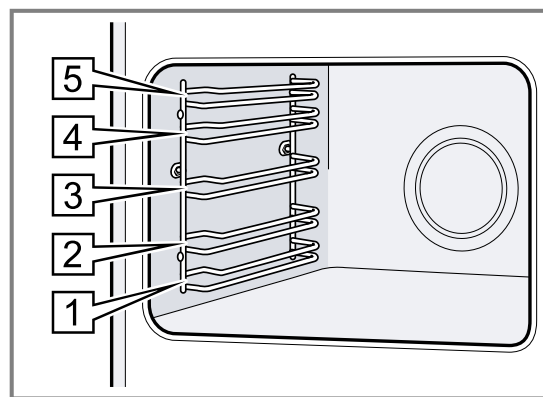
Ahju kanderaamistikule saate lisatarvikuid asetada eri tasanditel.

→ "Tarvikud", Lk 8

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Puhastamiseks võite kanderaamistikku välja võtta.

→ "Kanderaamistikud", Lk 20



### Isepuhastuvad pinnad

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

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

→ "Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine", Lk 20

### 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. Nupust **Ahjulamp** saate valgustust sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta.

### Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub töötamise ajal automaatselt sisse. 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.

### Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju kuumenemine katkeb. Ukse sulgemise korral kuumenemine jätkub.

## 5 Tarvikud

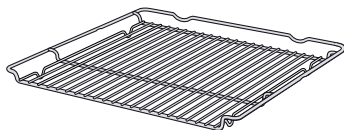
Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

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

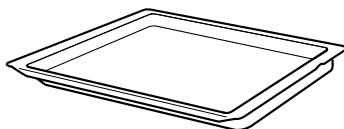
Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

### Lisatarvikud

Rest



universaalpann



### Kasutamine

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

### 5.1 Fikseerumisfunktsioon

Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvaimise.

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

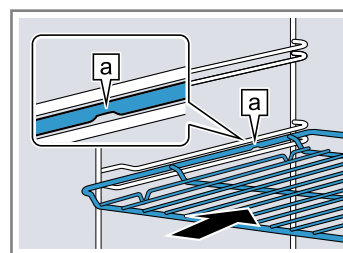
### 5.2 Lisatarviku asetamine ahju

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

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

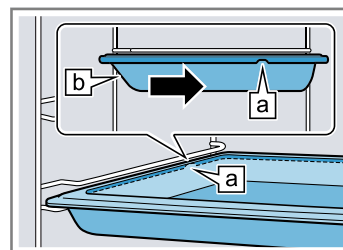
Rest

Asetage rest 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 [b] jääb ahju ukse poole.




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

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

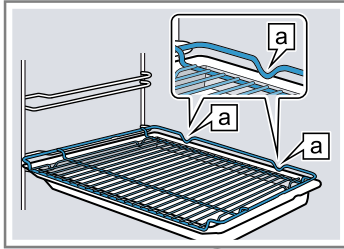


## Lisatarvikute kombineerimine

Eralduva vedeliku kinnipüüdmiseks võite kombineerida resti universaalpanniga.

1. Asetage rest universaalpannile nii, et mõlemad distantspiirikud  jäävad universaalpanni tagumise serva peale.
2. Asetage unversaalpann tasandi mõlema juhtvarda vahele. Rest on seejuures ülemise juhtvarda kohal.

Rest uni-  
versaal-  
panni peal



## 5.3 Lisatarvikud

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

Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiata 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.

## 6 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.


### 6.1 Kasutuselevõtt

Enne seadme kasutamist peate välja reguleerima esmaseadistused.

#### Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaageg ekraanil vilkuma. Algseks kellaajaks on 12:00. Seadke kellaageg õigeaks.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis o.


1. Seadke kellaageg õigeaks nupuga  $-$  või  $+$ .
  2. Vajutage nupule .
- ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaageg.

**Nõuanne:** Seda, kas kellaagega kuvatakse ekraanil, saate määrata põhiseadistustes → Lk 15.

### 6.2 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 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.

## 7 Põhimõtteline käsitsemine

### 7.1 Seadme sisselülitamine


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

### 7.2 Seadme väljalülitamine

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

### 7.3 Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

1. Funktsiooninupust reguleerige välja kuumutusviis.

2. Temperatuurinupust reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.
  - ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
  - ✓ Olenevalt seadme mudelist lülitub kiirkuumutus alates 200 °C  automaatselt sisse. → "Kiirkuumutus", Lk 10
3. Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

#### Nõuanded

- Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiata kuumutusviiside ülevaatest. → "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk 6
- Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → "Ajafunktsioonid", Lk 10

## Kuumutusviisi muutmine

Kuumutusviisi saate igal ajal muuta.

- ▶ Soovitud kuumutusviis reguleerige välja funktsiooninupuga.

## Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saate igal ajal muuta.

- ▶ Soovitud temperatuur reguleerige välja temperatuurinupuga.

# 8 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**

## 8.1 Kiirkuumutuse seadistamine

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange toiduained 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.

# 9 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saate ahju tööd juhtida.

## 9.1 Ajafunktsioonide ülevaade

Ajafunktsioonid valige nupuga .

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

## 9.2 Signaalkella seadmine

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

1. Vajutage nupule 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 reguleerida 30 sekundi kaupa. Mida pikem on aeg, seda suurema sammuga tuleb reguleerida.

- ✓ 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. Kui signaalkella aeg on lõppenud:
  - Signaalkella väljalülitamiseks vajutage mis tahes nupule.

## Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saate igal ajal muuta.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud .

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

## Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saate igal ajal katkestada.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud .

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

## 9.3 Kestuse seadmine

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

**Nõue:** Välja on reguleeritud kuumutusviis ja temperatuur või aste.

1. Vajutage nupule seni, kuni ekraanil on markeeritud .
2. Reguleerige kestus välja nupuga või .

Nupp	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 helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
- 3. Kestus on lõppenud:
  - Helisignaali enneaegselt lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
  - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage nupule +.
  - Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

### Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

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

### Kestuse katkestamine

Kestust saate 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.

## 9.4 Lõpetusaja seadmine

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

### Märkused

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

### Nõuded

- Välja on reguleeritud kuumutusviis ja temperatuur või aste.
- Seatud on kestus.
- 1. Vajutage nupule ☹ 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 helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
- 4. Kestus on lõppenud:
  - Helisignaali enneaegselt 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 ahi käivitub ja kestus kulgema hakkab.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

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

### Lõpetusaja katkestamine

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.

## 9.5 Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaage ekraanil vilkuma. Algeks kellaajaks on 12:00. Seadke kellaage õigeaks.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis o.

1. Seadke kellaage õigeaks nupuga — või +.
2. Vajutage nupule ☹.
- ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaage.

**Nõuanne:** Seda, kas kellaage kuvatakse ekraanil, saate määrata põhiseadistustes → Lk 15.

### Kellaaja muutmine

Kellaage saate igal ajal muuta.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis o.

1. Vajutage nupule ☹ seni, kuni ekraanil on markeeritud ☹.
2. Muutke kellaage nupuga — või +.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

# 10 Programmid

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

## 10.1 Nõu programmide jaoks

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

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 plastkäepidemed

## 10.2 Programmitabel

Programmi numbrid on seotud teatavate roogadega.

Nr	Toiduaine	Nõu	Kaaluvahemik Kaaluseadistus	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
01	<b>Pitsa, õhukesepõhjaline</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,4 kg Kogukaal	ei	3	teise pitsa puhul järgi- da pakendil sisaldu- vaid juhiseid.
02	<b>Pitsa, paksupõhjaline</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,6 kg Kogukaal	ei	3	teise pitsa puhul järgi- da pakendil sisaldu- vaid juhiseid.
03	<b>Lasanje</b> sügavkülmutatud	originaalpakend	0,3-1,2 kg Kogukaal	ei	3	-
04	<b>Friikartulid</b> sügavkülmutatud	universaalpann	0,2-0,75 kg Kogukaal	ei	3	asetada universaal- pannile üksteise kõr- vale
05	<b>Eelküpsetatud kuklid</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,1-0,8 kg Kogukaal	ei	3	-
06	<b>Kartulivorm</b>	kaaneta ahjuvorm	0,5-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
07	<b>Nuudlivorm</b> eelkeedetud nuudlite- ga	kaaneta ahjuvorm	0,4-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
08	<b>Ahjukartulid, terved</b> koorimata jahused kar- tulid	universaalpann	0,3-1,5 kg Kogukaal	ei	3	-
09	<b>Ühepajatoit köögivil- jaga</b> vegetaarne	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	pika küpsemisajaga köögivil (nt porgandid) lõigata väiksemateks tükki- deks kui lühema küp- semisajaga köögivil (nt tomatid)
10	<b>Ühepajatoit lihaga</b>	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-3,0 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
11	<b>Guljašš</b> Tükeldatud veise- või sealiha köögiviljaga	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	liha asetada nõu põh- ja ja tõsta peale köö- givili. liha eelnevalt mitte pruunistada
12	<b>Kala, terve</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamisnõu, kaanega	0,3-1,5 kg Kala kaal	katta nõu põhi	2	-
13	<b>Kana, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,6-2,5 kg Kana kaal	ei	2	asetada nõusse nii, et rinnak jääb üles
14	<b>Kanatükid</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamisnõu, kaanega	0,1-0,8 kg Kõige raskema tü- ki kaal	katta nõu põhi	2	-
15	<b>Kalkunifilee</b> ühes tükis, mait- sestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-2,5 kg Kalkunifilee kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g köö- givilja	2	-

Nr	Toiduaine	Nõu	Kaaluvahemik Kaaluseadistus	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
16	<b>Part, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	1,0-2,7 kg Pardi kaal	ei	2	-
17	<b>Hani, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	2,5-3,5 kg Hane kaal	ei	2	-
18	<b>Veisepajapraad</b> nt ribi, küljetükk	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	valada peale vedelikku, nii et liha on peaaegu kaetud	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
19	<b>Rostbiif, poolküps</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	0,5-2,5 kg Liha kaal	ei	2	asetada nõusse nii, et rasvasem külg jääb üles liha eelnevalt mitte pruunistada
20	<b>Veiserulaadid</b> kõogivilja või lihaga täidetud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kõikide täidisega rulaadide kaal	katta rulaadid peaaegu täie- likult puljongi või veega	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
21	<b>Hakkpraad, värsk</b> Veise-, sea- või lamba- hakklihasegu	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Prae kaal	ei	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
22	<b>Tallekints, poolküps</b> kondita, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g kõö- givilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
23	<b>Tallekints, läbiküpse- nud</b> kondita, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g kõö- givilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
24	<b>Vasikapraad, täisküps</b> nt selg või külg	hautamislõu, kaanega	0,5-3,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g kõö- givilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
25	<b>Vasikapraad, taine</b> nt filee või päkklitükk	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g kõö- givilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
26	<b>Kitsekints</b> kondita, soolaga mait- sestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g kõö- givilja	2	-

Nr	Toiduaine	Nõu	Kaaluvahemik Kaaluseadistus	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
27	<b>Küülik, terve</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	1,0-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g köö- givilja	2	-
28	<b>Seakaelakarbonaad</b> kondita, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g köö- givilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
29	<b>Seapraad, kamaraga</b> nt aba, maitsestatud ja kamarasse tehtud sisselõigetega	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g köö- givilja	2	asetada nõusse nii, et rasvasem külg jääb üles, kamar korrali- kult soolaga mait- sestada
30	<b>Seafiletükk</b> maitsestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral li- sada kuni 250 g köö- givilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada

### 10.3 Roa 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 külma ahju.

### 10.4 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 **Programm** .
2. Nupuga  $\ominus$  või  $\oplus$  reguleerige välja soovitud programm.
3. Temperatuurinupuga reguleerige välja toiduaine kaal. Valige lähim suurem kaal.
  - Programmi kestuse kohta päringu esitamiseks vajutage nupule  $\ominus$ . Kestust ei saa muuta.
  - Mõne programmi puhul saab lõpetusaega nupuga  $\ominus$  hilisemaks seada.  
→ "Lõpetusaja seadmine", Lk 11
- ✓ 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.
  - Järelküpsetamise kestuse väljareguleerimiseks vajutage nupule  $\oplus$ . Seadme kuumenemine jätkub programmi seadistustega.
  - Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

## 11 Lapselukk



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

**Märkus:** Kas lapseluku funktsiooni saab aktiveerida või mitte, saate määrata põhiseadistustes → Lk 15.

### 11.1 Lapseluku aktiveerimine ja inaktiveerimine

**Nõue:** Funktsiooninupp on nullasendis o.

- ▶ Lapseluku aktiveerimiseks vajutage nupule  $\infty$  seni, kuni  $\infty$  süttib ekraanil.

- Lapseluku inaktiveerimiseks vajutage nupule  seni, kuni  kustub ekraanil.

## 12 Sabat-seadistus




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

### 12.1 Sabat-seadistuse käivitamine

#### Märkused

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

**Nõue:** Sabat-seadistus on põhiseadistuses aktiveeritud. → "Põhiseadistused", Lk 15





















1. Funktsiooninupuga reguleerige välja programmid .
- ✓ Ekraanile ilmub **5Pbb**.
2. Temperatuurinupust reguleerige välja temperatuur.
3. Vajutage nupule  seni, kuni  on ekraanil markeeritud.
4. Nupuga **—** või **+** reguleerige välja kestus.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
5. Kui kestus on lõppenud, on kestus nulli peal. Seadme kuumenemine lõpeb ja seade reageerib taas nii nagu ilma sabat-seadistusega.
  - Lülitage seade välja.
 Seade lülitub ca 10 kuni 20 minuti pärast automaatselt välja.

## 13 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

### 13.1 Põhiseadistuste ülevaade

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

Näit	Põhiseadistus	Valik
  1	Helisignaali kestus pärast kestuse või signaalkella aja lõppemist	1 = 10 sekundit 2 = 30 sekundit <sup>1</sup> 3 = 2 minutit
  2	Ooteaeg seadistuse ülevõtmiseni	1 = 3 sekundit <sup>1</sup> 2 = 6 sekundit 3 = 10 sekundit
  3	Nupusignaali nupule vajutamise korral	0 = väljas 1 = sees <sup>1</sup>
  4	Ekraanivalgustuse eredus	1 = tume 2 = keskmine <sup>1</sup> 3 = hele
  5	Kellaaja näit	0 = kellaaja väljalülitamine 1 = kellaaja kuvamine <sup>1</sup>
  6	Lapselukk seadistatav → "Lapselukk", Lk 14	0 = ei 1 = jah <sup>1</sup>
  7	Ahjuvalgustus töötamise ajal	0 = ei 1 = jah <sup>1</sup>
  8	Jahutusventilaatori järelventileerimise aeg	1 = lühike 2 = keskmine <sup>1</sup> 3 = pikk 4 = eriti pikk
  9	Teleskoopsiinid paigaldatud <sup>2</sup>	0 = ei <sup>1</sup> (kanderaamistike ja ühekordsete siinide puhul) 1 = jah (kahe- ja kolmekordsete siinide puhul)
  10	Sabat-seadistus kasutatav → "Sabat-seadistus", Lk 15	0 = ei <sup>1</sup> 1 = jah

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)



<sup>2</sup> Olenevalt seadme varustusest

Näit	Põhiseadistus	Valik
c 1 2	Automaatne kiirkuumutus alates 200 °C <sup>2</sup>	0 = ei 1 = jah <sup>1</sup>
c 1 3	Kõikide väärtuste lähtestamine algseadistuste	0 = ei <sup>1</sup> 1 = jah
HC..	Home Connect seadistused	→ "Home Connect", Lk 16

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)  
<sup>2</sup> Olenevalt seadme varustusest

## 13.2 Põhiseadistuse muutmine

**Nõue:** Seade on välja lülitatud.

- Hoidke nuppu  ca 4 sekundit all.
- ✓ Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus, nt c 0 1 2.
- Temperatuurinupuga muutke seadistust.
- Nupuga  $-$  või  $+$  liikuge järgmise põhiseadistuse juurde.
- Muudatuste salvestamiseks hoidke nuppu  ca 4 sekundit all.

**Märkus:** Pärast volukatkestust säilivad muudatused põhiseadistustes.

## 13.3 Põhiseadistuste muutmise katkestamine

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

# 14 Home Connect

Seda seadet saab ühendada võrku. Ühendage oma seade mobiilse lõppseadmega, et kasutada Home Connect rakenduse abil funktsioone, kohandada põhiseadistusi või jälgida hetkelist käitusolekut. Home Connect teenused ei ole igas riigis kasutatavad. Home Connect funktsiooni kasutatavus sõltub Home Connect teenuse kättesaadavusest teie riigis. Teavet selle kohta leiate aadressilt: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect rakendus juhib teid läbi kogu sisselõpemisprotsessi. Seadistamiseks järgige juhiseid Home Connect rakenduses.

### Nõuanded

- Järgige Home Connect tarnekomplekti kuuluvaid juhendeid.
- Järgige ka juhiseid Home Connect rakenduses.

### Märkused

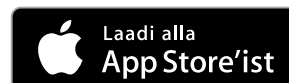
- Järgige käesolevas kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid ja tagage, et neid järgitakse ka siis, kui juhite seadet Home Connect rakenduse abil.  
→ "Ohutus", Lk 2
- Käsitsemine seadmel on alati eelistatud. Sel ajal ei ole käitsemine Home Connect rakenduse kaudu võimalik.
- Võrku ühendatud ooterežiimis vajab seade max 2 W.

## 14.1 Home Connect seadistamine

### Nõuded

- Seade on ühendatud vooluvõrguga ja sisse lülitatud.
- Teil on nutitelefoni või tahvelarvuti, mis on varustatud iOSi või Androidi operatsioonisüsteemi ajakohase versiooniga.
- Nutitelefoni ja seade on teie koduvõrgu WLAN-signaali leviulatuses.

- Laadige alla Home Connect rakendus.



- Avage Home Connect rakendus ja skaneerige QR-kood.



- Järgige Home Connect rakenduses esitatud juhiseid.



## 14.2 Home Connect seadistused

Teie seadme põhiseadistustes saate Home Connect seadistusi ja võrguseadistusi kohandada.

Seadistus	Valik või näit	Selgitus
HC 01	Võrguühendus 0 – Pole ühendatud 1 – Automaatne ühendamine 2 – Manuaalne ühendamine 3 – Ühendatud	0 ja 3 on näidud, mida ei ole võimalik seadistada.
HC 02	Ühendus Home Connect rakendusega 0 – Valmis 1 – Ühendada 2 – Ühendatud	0 ja 2 on näidud, mida ei ole võimalik seadistada.
HC 03	WiFi 0 – Väljas 1 – Aktiveerimine 2 – Sees	Kui WiFi on aktiveeritud, saate kasutada Home Connect. Võrku ühendatud ooterežiimis on seadme maksimaalne energiatarve 2 W. 2 on näit, mida ei ole võimalik seadistada.
HC 04	Kaugkäivitus 0 – Inaktiveeritud 1 – Manuaalselt <sup>1</sup> 2 – Püsiv	Kui kaugkäivitus on inaktiveeritud, saate rakenduses kuvada vaid seadme olekut. Manuaalse kaugkäivituse korral peate kaugkäivituse iga kord aktiveerima, enne kui saate seadet rakenduse kaudu käivitada. Kui avate seadme ukse 15 minutit pärast kaugkäivituse aktiveerimist või seadme töö lõppu, inaktiveeritakse kaugkäivitus automaatselt. Püsiva kaugkäivituse korral saate seadet igal ajal kaugkäivitada ja -käsitseda.
HC 05	Tarkvaravärskendus 1 – Värskendus saadaval 2 – Värskendus käivitada	Seadistust kuvatakse ainult siis, kui värskendus on saadaval. 1 on näit, mida ei ole võimalik seadistada.
HC 06	Kaugdiagnostika 0 – Pole lubatud <sup>1</sup> 1 – Lubatud	Seadistust kuvatakse ainult siis, kui hooldekeskus püüab seadmele ligi pääseda.

<sup>1</sup> Tehase seadistus

## 14.3 Seadme käsitsemine Home Connect rakenduse abil


Home Connect rakendusega saate kasutada kaugseadistamist ja -käivitamist.

### 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 leeki.

### Nõuded

- Seade on sisse lülitatud.
  - Seade on koduvõrguga ja Home Connect rakendusega ühendatud.
  - Selleks et seadet rakenduse kaudu seadistada, peab põhiseadistustes HC 04 olema välja valitud manuaalne või püsiv kaugkäivitus.
1. Kaugkäivituse aktiveerimiseks seadke funktsiooninupp  peale.
  2. Tehke rakenduses seadistus ja edastage see seadmele.

## 14.4 Tarkvara värskendamine

Tarkvara värskendamise funktsiooniga värskendatakse teie seadme tarkvara, nt optimeerimine, vigade kõrvaldamine, ohutuse seisukohalt olulised värskendused. Eelduseks on, et olete registreeritud Home Connect kasutaja, olete rakenduse installeerinud oma mobiiliseadmesse ja olete ühendatud Home Connect serveriga.

Kui saadaval on tarkvara värskendus, teavitatakse teid sellest Home Connect rakenduse kaudu, ning te saate värskenduse rakenduse kaudu käivitada. Pärast edukat allalaadimist saate värskenduse Home Connect rakenduse kaudu käivitada, kui olete oma WLAN-koduvõrgus (WiFi). Pärast edukat installeerimist teavitatakse teid Home Connect rakenduse kaudu.

### Märkused

- Allalaadimise ajal saate pliidiplaati edasi kasutada. Olenevalt isiklikest seadistustest rakenduses saab tarkvara värskenduse alla laadida ka automaatselt.
- Turvalisuse seisukohalt vajalikud värskendused soovime installeerida võimalikult kiiresti.
- Installeerimine võib kesta mõne minuti. Installeerimise ajal ei saa te seadet kasutada.

## 14.5 Kaugdiagnostika

Klienditeenindus saab kaugdiagnostika abil ligi pääseda teie seadmele, kui te pöörduate vastava sooviga klienditeeninduse poole, teie seade on Home Connect serveriga ühendatud ning kaugdiagnostika on riigis, kus te seadet kasutate, saadaval.

**Nõuanne:** Lisateabe ning juhiste saamiseks kaugdiagnostika saadavuse kohta teie riigis leiate teie riigi veebilehelt alast Teenindus/Support: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 14.6 Andmekaitse

Järgige andmekaitse juhiseid.

Teie seadme esmakordsel ühendamisel internetiga ühendatud koduvõrku edastab teie seade Home Connect serverile järgmised andmete kategooriad (esmaregistreerimine):

- Ühene seadme ID (koosneb seadmevõtmetest ning paigaldatud Wi-Fi sidemooduli MAC-aadressist).

- Wi-Fi sidemooduli turvasertifikaat (ühenduse infotehnoloogiliseks kaitsmiseks).
- Teie kodumasina aktuaalne tarkvaraversioon ja riistvaraversioon.
- Võimaliku eelnenud tehaseseadistustele lähtestamise olek.

See registreerimine valmistab kasutamiseks ette Home Connect funktsionaalsused ja on vajalik alles sellel ajahetkel, mil te soovite Home Connect funktsionaalsusi esmakordselt kasutada.

**Märkus:** Arvestage, et Home Connect funktsionaalsused on kasutatavad ainult koos Home Connect rakendusega. Teavet andmekaitse kohta saab avada Home Connect rakenduses.

# 15 Puhastamine ja hooldamine

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

## 15.1 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 aurpuhasteid või survepesureid.

### **TÄHELEPANU!**

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad seadme pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.

- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
  - ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
  - ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eripuhastusvahendeid.
- Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.
- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
  - ▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.
- Uued pesulapid sisaldavad tootmisjääke.
- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

## Sobivad puhastusvahendid

Ahju erinevate pindade jaoks kasutage sobivaid puhastusvahendeid.

Järgige seadme juhendit.

→ "Seadme puhastamine", Lk 19

## Esipaneel

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.
Plastist või lakitud pinnad nt juhtpaneel	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li></ul>	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.

**Seadme uks**

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 21
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 ukse kate. → "Seadme uks", Lk 21
Uksekäepide	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Et vältida selliste plekkide teket, mida ei saa enam eemaldada, eemaldage uksekäpidemele sattunud katlakivieemaldi kohe.
Uksetihend	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge eemaldage ja ärge küürige.

**Ahjukamber**

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. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks 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 lehtmetsa servi ei ole võimalik täielikult emailiga katta ja need võivad olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.</li> <li>▪ Toiduainete jääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kihti on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.</li> </ul>
Isepuhastuvad pinnad	-	Järgige isepuhastuvate pindade kohta antud juhiseid. → "Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine", Lk 20
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 20
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.

**15.2 Seadme puhastamine**

Et vältida seadme kahjustamist, puhastage seadet üksnes vastavalt juhistele 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 18

1. Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
  - Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.  
→ "Sobivad puhastusvahendid", Lk 18
2. Kuivatage pehme lapiga.

### 15.3 Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine

Ahju tagasein on isepuhastuv. Isepuhastuvad pinnad on kaetud poorse mati keraamilise materjaliga ja on pealt karedad. Kui seade töötab, võtavad isepuhastuvad pinnad vastu praadimisel, küpsetamisel ja grillimisel tekkivad rasvapritsmed ja lagundavad need. Kui isepuhastuvad pinnad töötamise ajal enam piisavalt ei puhastu, laske ahjul sihipäraselt kuumeneda.

#### TÄHELEPANU!

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

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

1. Võtke tarvikud ja nõud ahjust välja.
2. Võtke maha kandraamistikud ja eemaldage need ahjust.  
→ "Kandraamistikud", Lk 20

3. Suurem mustus eemaldage nõudepesuvahendi ja pehme lapiga:
    - siledatelt emailitud pindadelt
    - ukse siseküljelt
    - ahjulambi klaaskattelt
 Nii väldite selliste plekkide teket, mida ei saa eemaldada.
  4. Võtke ahjust välja kõik esemed. Ahi peab olema tühi.
  5. Reguleerige funktsiooninupuga välja **3D kuum õhk**.
  6. Temperatuurinupuga reguleerige välja maksimaalne temperatuur.
  - ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
  7. Ühe tunni pärast lülitage ahi välja.
  8. Kui ahi on täiesti jahtunud, pühkige ahi vajaduse korral niiske lapiga üle.
- Märkus:** Isepuhastuvatel pindadel võivad tekkida plekid. Toiduainetes sisalduva suhkru ja valgu jääke ei lagundata ja need jäävad pindadele alles. Punakad plekid on soola sisaldavate toiduainete jäägid, need ei kujuta endast roostet. Plekid ei ole tervele ohtlikud. Plekid ei piira isepuhastuvate pindade puhastumisvõimet.
9. Paigaldage kandraamistikud.  
→ "Kandraamistikud", Lk 20

## 16 Kandraamistikud

Kandraamistike ja ahju puhastamiseks või vahetamiseks ning kandraamistike vahetamiseks võite need eemaldada.

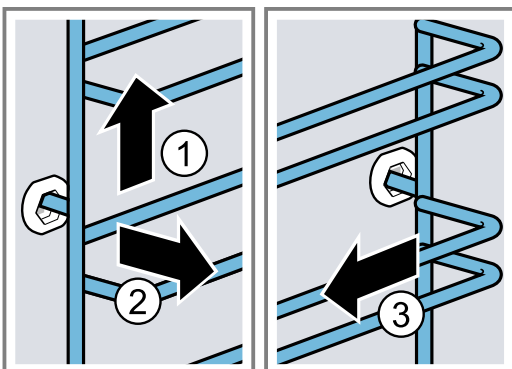
### 16.1 Kandraamistike mahavõtmine

#### ⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumat kandraamistikku.
- ▶ Laske seadmel alati jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Kergitage kandraamistikku eest veidi ① ja tõstke pesast välja ②.
2. Tõmmake kandraamistik ette ③ ja võtke välja.



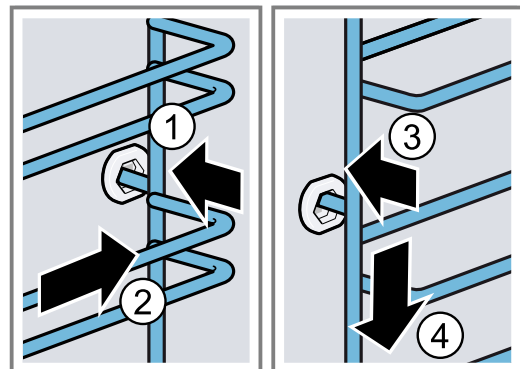
3. Puhastage kandraamistik.  
→ "Puhastusvahendid", Lk 18

### 16.2 Kandraamistike paigaldamine

#### Märkused

- Iga kandraamistik sobib ainult paremale või vasakule.
- Mõlema kandraamistiku puhul jälgige, et painutatud traadid oleksid ees.

1. Kinnitage kandraamistik esmalt tagumisse pesa ①, kuni kandraamistik on ahju seina vastas, ja suruge see taha ②.
2. Kinnitage kandraamistik esmalt eesmisse pesa ③, kuni kandraamistik on ahju seina vastas, ja suruge see alla ④.



## 17 Seadme uks

Selleks et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, võite eemaldada seadme ukse ja seda puhastada.

### 17.1 Seadme ukse eemaldamine

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

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

- ▶ Ärge puudutage hingi.

1. Avage seadme uks täies ulatuses.

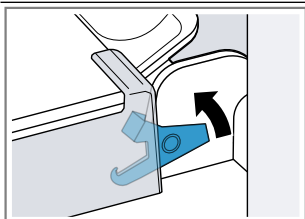
#### 2. ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

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

- ▶ Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti tõmmatud.

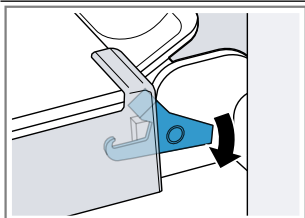
Tõmmake lahti vasaku ja parema hinge lukustushoob.

Lukustushoob lahti



Hinged on fikseeritud ja ei saa kinni hüpata.

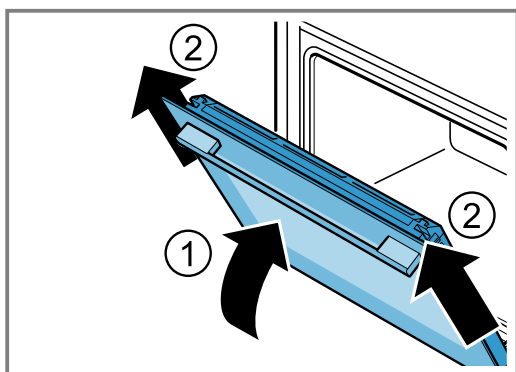
Lukustushoob kinni



Seadme uks on kindlalt kinnitatud ja seda ei saa eemaldada.

- ✓ Lukustushoovad on lahti. Hinged on fikseeritud ja ei saa kinni hüpata.

3. Sulgege ahju uks täielikult ①. Hoidke ust mõlema käega vasakult ja paremalt ning tõmmake suunaga üles välja ②.



4. Asetage ahju uks ettevaatlikult ühetasasele pinnale.

### 17.2 Seadme ukse paigaldamine

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

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

- ▶ Ärge puudutage hingi.

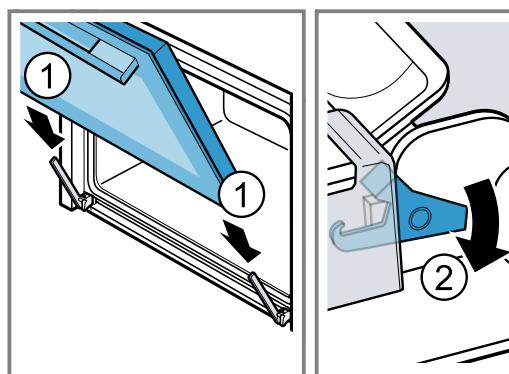
Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata.

- ▶ Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti tõmmatud.

1. Lükake uks otse mõlema hinge peale ①. Lükake uks kuni piirikuni.

2. Avage seadme uks täies ulatuses.

3. Lükake vasaku ja parema hinge lukustushoob ② kinni.



- ✓ Lukustushoovad on kinni. Seadme uks on kindlalt kinnitatud ja seda ei saa eemaldada.

4. Sulgege seadme uks.

### 17.3 Ukseklaaside eemaldamine

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

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

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

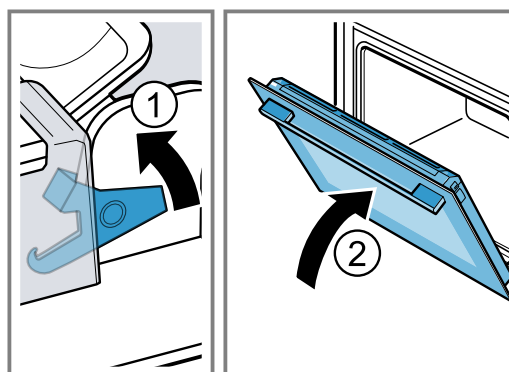
- ▶ Kandke kaitsekindaid.

1. Avage seadme uks täies ulatuses.

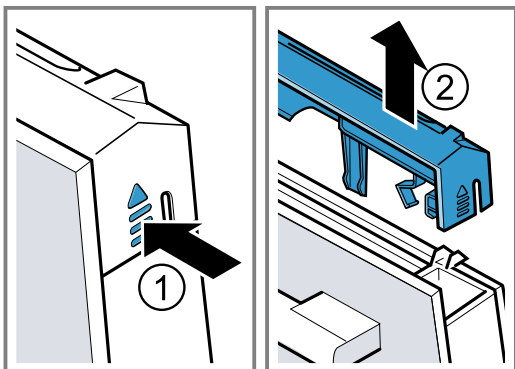
2. Tõmmake lahti vasaku ja parema hinge lukustushoob ①.

- ✓ Lukustushoovad on lahti. Hinged on fikseeritud ja ei saa kinni hüpata.

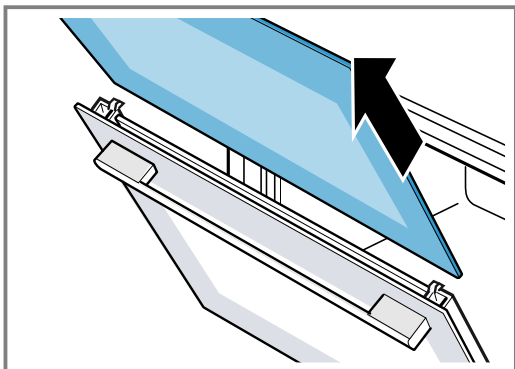
3. Sulgege ahju uks täielikult ②.



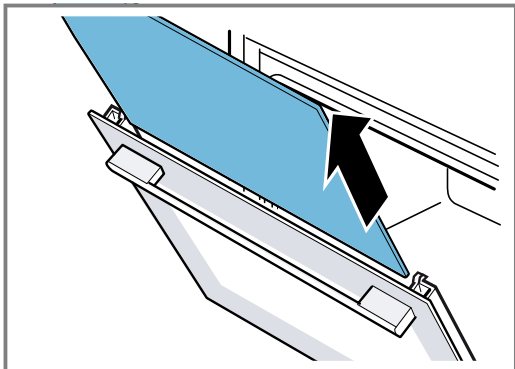
4. Suruge ukse katet vasakult ja paremalt ①, kuni see kinnitustest lahti tuleb.
5. Eemaldage ukse kate ②.



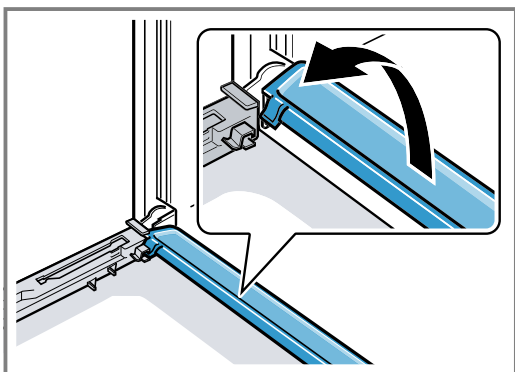
6. Tõmmake siseklaas välja ja asetage ettevaatlikult ühetasasele pinnale.



7. Tõmmake vaheklaas välja ja asetage ettevaatlikult ühetasasele pinnale.



8. Vajaduse korral võite kondensaadliistu puhastamiseks välja võtta.
  - Avage seadme uks.
  - Lükake kondensaadliist üles ja tõmmake välja.



9. **⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**  
Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.
  - ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Eemaldatud ukseklaase puhastage mõlemalt poolt klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

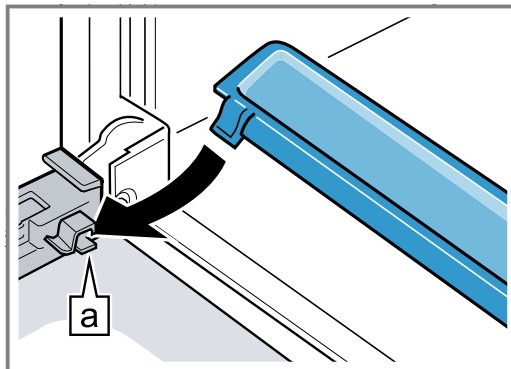
10. Puhastage kondensaadliist lapi ja kuuma nõudepuhastusvahendilahusega.
11. Puhastage seadme uks.  
→ "Sobivad puhastusvahendid", Lk 18
12. Kuivatage ukseklaasid ja asetage uuesti kohale.  
→ "Ukseklaaside paigaldamine", Lk 22

## 17.4 Ukseklaaside paigaldamine

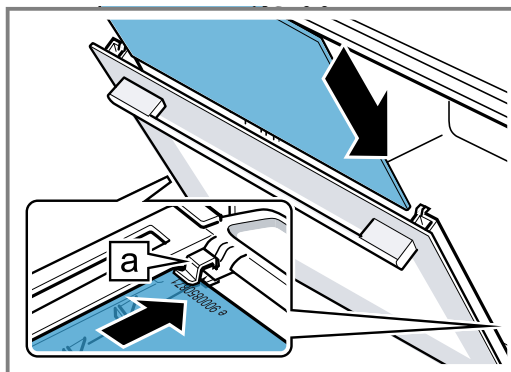
1. **⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**  
Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

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

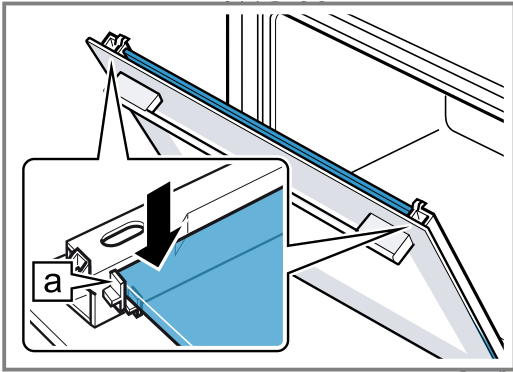
1. Avage seadme uks täies ulatuses.
2. Asetage kondensaadliist vertikaalselt hoidikusse [a] ja keerake alla.



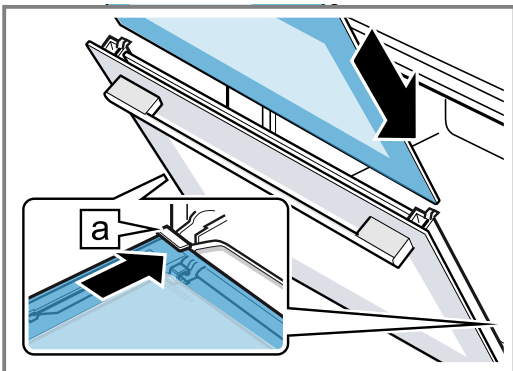
3. Lükake vaheklaas vasakusse ja paremasse hoidikusse [a].



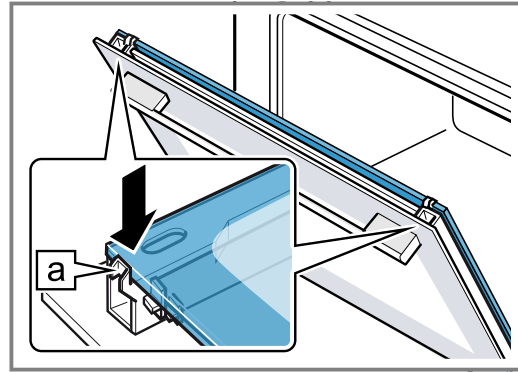
4. Avaldage vaheklaasile ülalt survet, kuni see fikseerub vasakusse ja paremasse hoidikusse [a].



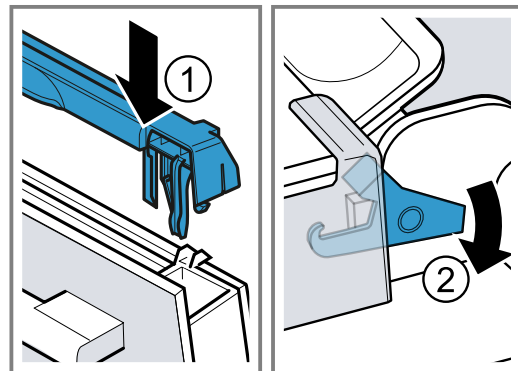
5. Lükake vaheklaas vasakusse ja paremasse hoidikusse [a].



6. Avaldage siseklaasile ülalt survet, kuni see fikseerub vasakusse ja paremasse hoidikusse [a].



7. Asetage ukse kate kohale ① ja avaldage sellele survet, kuni see kuuldavalt kohale fikseerub.  
8. Avage seadme uks täies ulatuses.  
9. Lükake vasaku ja parema hinge lukustushoob ② kinni.



- ✓ Lukustushoovad on kinni. Seadme uks on kindlalt kinnitatud ja seda ei saa eemaldada.

10. Sulgege seadme uks.

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

## 18 Tõrgete kõrvaldamine

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

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

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

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see koolitatud spetsialistil asendada.

### 18.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Elektrikilbi kaitse on rakendunud. ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset.
	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Elektroonika viga <ol style="list-style-type: none"> <li>Lahutage seade korraks vooluvõrgust, selleks lülitage elektrikilbis kaitse välja.</li> <li>Lähtestage põhiseadistused tehase seadistustele. → "Põhiseadistused", Lk 15</li> </ol>
Seade ei kuumene, ekraanil vilgub koolon ja kuvatakse <b>d</b> .	Aktiveeritud on demorežiim. <ol style="list-style-type: none"> <li>Lahutage seade korraks vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse.</li> <li>Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul, selleks reguleerige viimane põhiseadistus (olenevalt seadme tüübist <b>c 13</b> või <b>c 14</b>) väärtusele <b>0</b>. → "Põhiseadistused", Lk 15</li> </ol>
Ekraanil vilgub kella-aeg.	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> <li>Seadke kella-aeg uuesti õigeks. → "Kellaaja seadmine", Lk 11</li> </ul>
Kella-aega ei kuvata ekraanil, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud. <ul style="list-style-type: none"> <li>Muutke kellaaja põhiseadistust. → "Põhiseadistused", Lk 15</li> </ul>
Ekraanil põleb <b>∞</b> ja seadet ei ole võimalik seadistada.	Lapselukkk on aktiveeritud. <ul style="list-style-type: none"> <li>Inaktiveerige lapselukkk nupuga <b>∞</b>. → "Lapselukkk", Lk 14</li> </ul>
Ekraanil vilgub <b>h</b> ja seade ei käivitu.	Ahi on valitud programmi jaoks liiga kuum. <ol style="list-style-type: none"> <li>Lülitage seade välja ja laske sel täielikult jahtuda.</li> <li>Käivitage funktsioon uuesti.</li> </ol>
Ekraanile ilmub <b>F B</b> .	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"> <li>Lülitage seade välja. Vajaduse korral saate uuesti seadistada. <b>Nõuanne:</b> Et vältida seadme tahtmatut väljalülitumist näiteks väga pika küpsetusaja puhul, reguleerige välja teatav kestus. → "Ajafunktsioonid", Lk 10</li> </ul>
Ekraanile ilmub teade sümboliga <b>E</b> , nt <b>E05-32</b> .	Elektroonika häire <ol style="list-style-type: none"> <li>Vajutage nupule <b>⊖</b>. - Vajaduse korral seadke kella-aeg uuesti õigeks. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis veateade kustub.</li> <li>Kui veateade ilmub taas, pöörduge hooldekeskusse. Tehke teatavaks täpne veateade ning seadme E-number. → "Klienditeenindus", Lk 25</li> </ol>
Home Connect ei tööta nõuetekohaselt.	Võimalikud on erinevad põhjused. <ul style="list-style-type: none"> <li>Liikuge <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> peale.</li> </ul>

## 18.2 Ahjulambi vahetamine

Kui ahjulamp ei tööta, siis vahetage see välja.

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

### **⚠ HOIATUS – Põletusoht!**

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.

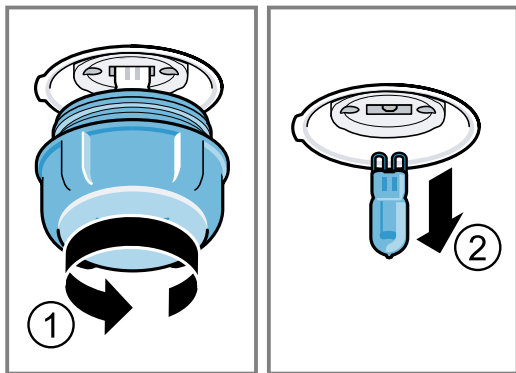
- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud
- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

### **Nõuded**

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



3. Tõmmake halogeenlamp välja, ilma et seda keeraksite ②.



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.

## 19 Jäätmekäitlus

### 19.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitluse. Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## 20 Klienditeenindus

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

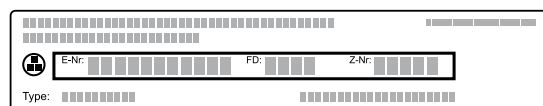
Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

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.

### 20.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

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

Andmesildi numbritega leiате, kui avate seadme ukse.



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

## 21 Vastavusdeklaratsioon

Käesolevava avaldab BSH Hausgeräte GmbH, et seade, millel on Home Connect funktsioon, on kooskõlas direktiivi 2014/53/EU põhinõuete ja muude asjakohaste sätetega.

Põhjaliku RED vastavusdeklaratsiooni leiате veebisaidilt [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) oma seadme tootelehel täiendavate dokumentide alt.

2,4-GHz-riba (2400–2483,5 MHz): max 100 mW  
5-GHz-riba (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW



BE BG CZ DK DE EE IE EL ES

FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kasutamiseks ainult siseruumides.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kasutamiseks ainult siseruumides.

## 22 Õnnestumine on tagatud

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

### 22.1 Toiduvalmistamise juhised

Toiduvalmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

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

### 22.2 Juhised küpsetamiseks

Küpsetamisel kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine	Kõrgus
kõrged küpsetised või vorm restil	2
madalad küpsetised või küpsetusplaat	3

Kahel tasandil küpsetamine	Kõrgus
universaalpann	3
küpsetusplaat	1
Vormid restil:	Kõrgus
esimene rest	3
teine rest	1

Küpsetamine kolmel tasandil	Tasand
küpsetusplaat	5
universaalpann	3
küpsetusplaat	1

#### Märkused

- Mitmel tasandil küpsetamisel kasutage kuumutusviisi "kuum õhk". Üheaegselt ahju asetatud küpsetised ei pruugi valmida üheaegselt.
- Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale.
- Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedast metallist küpsetusvorme.

### 22.3 Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

Tabelis toodud andmed kehtivad külmpakitemperatuuril 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 liha- või kalatükk, 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. Nõu põhi peaks olema ca 1-2 cm kõrguselt vedelikuga kaetud.
- Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.

#### Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetes sattuda üliväikeses koguses niklit.

#### 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. Praeolest 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

Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhtamaks.

Juhinduge nõu tootja juhistest. Kõige sobivamad on klaasnõud.

#### Kaaneta nõu

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

#### Kaanega nõu

- Tõstke nõu restile.

- Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamisnõud. Reguleerige temperatuur kõrgemaks.

### HOIATUS – Vigastusohht!

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 pahvatada väga kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

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

## 22.4 Roogade valik

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Keeks, hõrk	leivavorm	2		150-170	60-80
Keeks, 2 tasandil	leivavorm	3+1		140-150	70-85
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		150-160 <sup>1</sup>	30-40
Rullbiskviit	küpsetusplaat	3		180-200 <sup>1</sup>	10-15
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2		160-180	55-95
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	3		180-200	30-55
Muffinid	muffiniplaat restil	2		170-190	20-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	3		150-170	20-30
Küpsised	küpsetusplaat	3		140-160	15-25
Küpsised, 2 või 3 tasandil	universaalpann küpsetusplaat	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Leib, 1000 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann leivavorm	2		200-220	35-50
Pitsa, värske	küpsetusplaat	3		190-210	20-30
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	ümarmargune pitsaplaat	2		250-270 <sup>1</sup>	8-13
Quiche	pirukavorm	2		190-210	25-35
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	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		<b>1.</b> 140 <b>2.</b> 160	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 50-60
Seapraad, kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	150-160
Veisefilee, poolküps, 1 kg	rest universaalpann	3		210-220	40-50 <sup>2</sup>
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		200-220	130-150 <sup>3</sup>
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	rest universaalpann	3		200-220	60-70 <sup>2</sup>
Pihv, 3-4 cm paksune	rest	4		3	25-30 <sup>4</sup>
Tallekints, kondita, poolküps, 1,0 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
Kala, grillitud, terve, 300 g, nt forell	rest	2		160-180	20-30 <sup>6</sup>

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

<sup>2</sup> Pöörake rooga, kui 1/2 - 2/3 ajast on möödunud.

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

<sup>4</sup> Pöörake rooga pärast 2/3 koguaja möödumist.

<sup>5</sup> Ärge keerake rooga. Katke põhi veega.

<sup>6</sup> Asetage resti alla universaalpann.

## 22.5 Jogurt


Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

### Jogurti valmistamine

1. Võtke kõik tarvikud ja kanderaamistikud ahjust välja.

2. Tõstke segu eelnevalt ettevalmistatud väikestesse nõudesse, nt tassidesse või väikestesse klaasidesse.
3. Katke nõud fooliumi või toidukilega.
4. Asetage nõud ahju põhja.
5. Seadistage ahi vastavalt seadistussoovitustele.
6. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis seista.

### Soovituslikud seadistused jogurti jaoks

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Jogurt	Portsjonvormid	Ahju põhi		40-45	8-9 tundi

## 22.6 Õrn küpsetus

Õrn küpsetus on aeglane küpsetamine madalal temperatuuril. Seepärast nimetatakse seda ka madalal temperatuuril küpsetamiseks.

### Roogade õrn küpsetus

#### Nõuded

- Kasutage üksnes värsket ja hügieeniliselt laitmatu kvaliteediga kondita liha.
- Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

1. Eelkuumutage ahju ja nõud umbes 15 minutit.
2. Pruunistage liha pliidiplaadil kõikidest külgedest.
3. Tõstke liha kohe eelsoojendatud nõusse ja asetage ahju.
4. Ühtlase temperatuuri tagamiseks hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

### Soovituslikud seadistused õrnaks küpsetamiseks

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

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

## 22.7 Kontrollroad

Järgmised ülevaated 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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

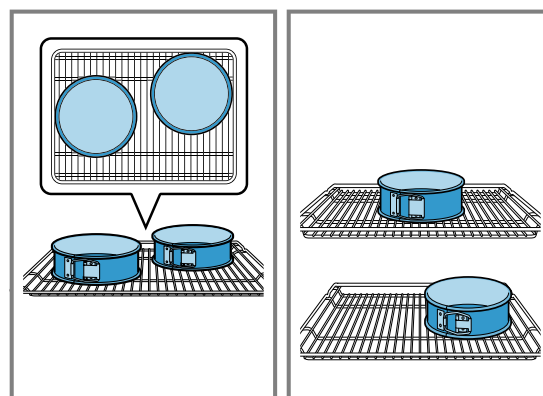
- universaalpann: tasand 3  
küpsetusplaat: tasand 1
- vormid restil  
esimene rest: tasand 3  
teine rest: tasand 1

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Küpsetamine kahe lahtikäiva tordivormiga:

Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale.



### Soovituslikud seadistused küpsetamiseks

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	25-35
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3	☒	140-150 <sup>1</sup>	20-30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3 + 1	☒	140-150 <sup>1</sup>	25-35
Küpsised, 3 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	5 + 3 + 1	☒	130-140 <sup>1</sup>	35-55
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3	☒	150 <sup>1</sup>	20-30
Väikesed koogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3 + 1	☒	140 <sup>1</sup>	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	5 + 3 + 1	☒	140 <sup>1</sup>	25-35
Biskviittainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	25-35
Biskviittainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☒	160-170	30-35
Biskviittainas, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3 + 1	☒	150-160 <sup>2</sup>	35-50

<sup>1</sup> Laske seadmel eelnevalt 5 minutit kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

<sup>2</sup> Laske seadmel eelnevalt kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

### Soovituslikud seadistused grillimiseks

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsai pruunistamine	rest	5	☐	3	5-6



## 23 Paigaldusjuhend

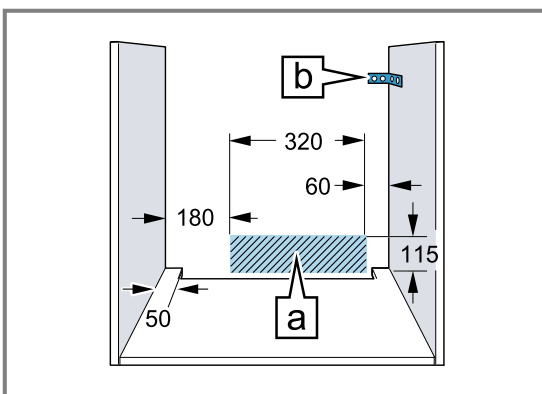
Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



### **⚠ 23.1 Üldised paigaldusjuhised**

Enne seadme paigaldamist tutvuge järgmiste juhistega.

- Ainult käesolevale paigaldusjuhendile vastav paigaldus tagab seadme ohutu kasutamise. Valest paigaldusest tekkiva kahju eest kannab vastutust paigaldaja.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambrist ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 95°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 70°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekib ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetallide tööd.
- Seadme ühendamiseks ettenähtud pistikupesaga peab jääma viirutatud ala  piiresse või olema väljaspool paigalduspiirkonda. Kinnitamata mööbel tuleb seina külge kinnitada standardse nurgikuga .



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

### **⚠ HOIATUS – Tuleoht!**

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- ▶ Ärge kasutage mitmikpistikupesid.
- ▶ Kasutage ainult sertifitseeritud pikendusjuhtmeid, mille minimaalne ristlõige on 1,5 mm<sup>2</sup> ja mis vastavad kehtivatele riigisestele ohutusnõuetele.
- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike, pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
- ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid.

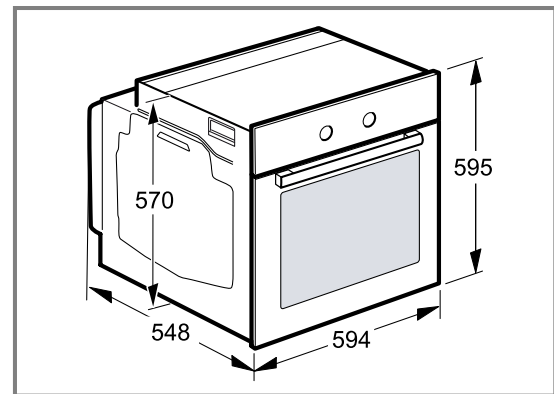
### **TÄHELEPANU!**

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

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

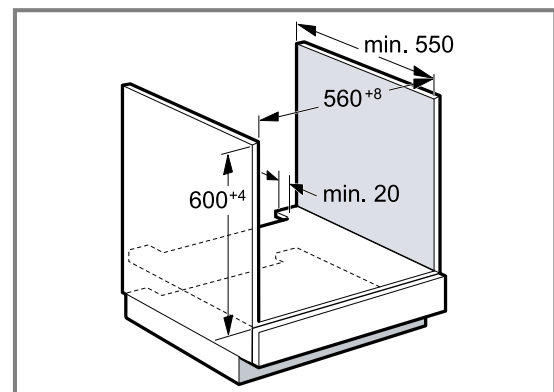
### **23.2 Seadme mõõtmed**

Siit leiate seadme mõõtmed.



### **23.3 Paigaldamine tööpinna alla**

Seadme paigaldamisel tööpinna alla arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.

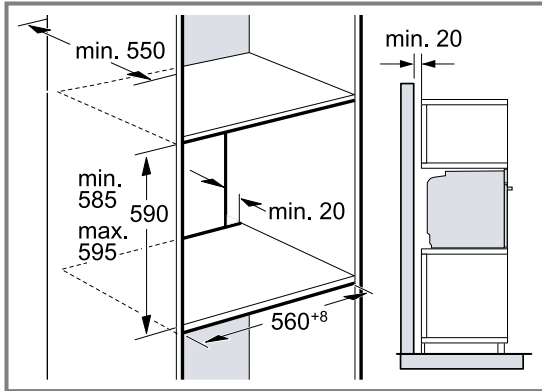


- Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.
- Kombinatsioonis induktsioonpliidiplaatidega ei tohi töötasapinna ja seadme vahelist pilu lisaliistudega sulgeda.
- Tööpind tuleb kinnitada mööbli külge.

- Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit, kui see on olemas.
- Järgige riigisisesid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.

### 23.4 Paigaldamine ülakappi

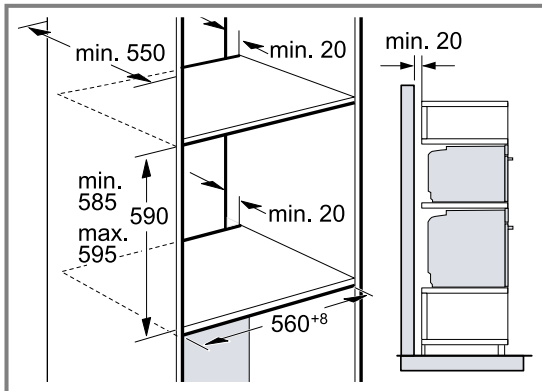
Seadme paigaldamisel ülakappi arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



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

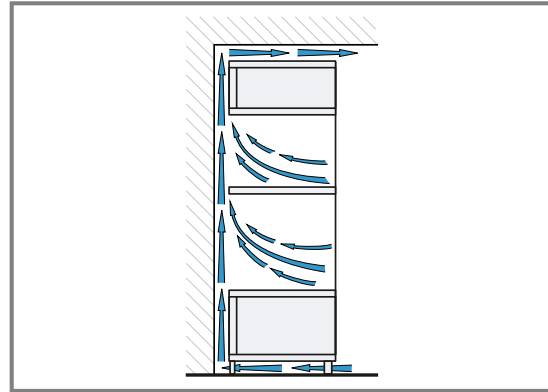
### 23.5 Kahe seadme paigaldamine üksteise peale

Seadet võib paigaldada ka teise seadme peale või alla. Teineteise peale paigaldamisel pidage kinni paigaldusmõõtmetest ja -juhistest.



- Seadmete ventileerimiseks peab vahepõhjad olema ventileerimisava.
- Seadmete piisava ventilatsiooni tagamiseks on sokli-äärkonnas vajalik vähemalt 200 cm<sup>2</sup> ventilatsioonitruua. Selleks tuleb sokliäärkonnast tagasi lõigata või paigaldada ventilatsioonitruua.

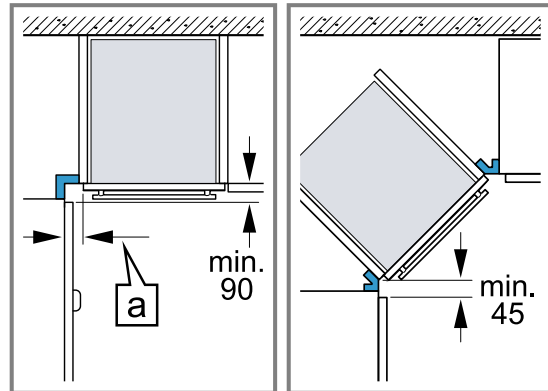
- Veenduge, et tagatud on joonisele vastav õhuvahetus.



- Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

### 23.6 Nurkpaigaldus

Seadme nurkpaigaldamisel arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



- Et tagada ukse avamise võimalust, tuleb nurkpaigalduse korral kinni pidada minimaalsetest mõõtudest. Mõõt [a] sõltub mööbli pinna ja käepideme pakusest.

### 23.7 Elektriline ühendamine

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadele.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.
- Paigaldamisel peab olema tagatud puutekaitse.

#### Seadme elektriline ühendamine

**Märkus:** Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja. Seadme garantii ei laiene vales ühendamises tingitud kahjustustele. Elektripaigaldises tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada kõikide pooluste lahutusseade.

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

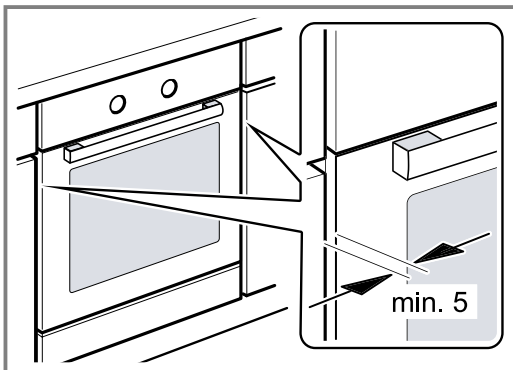
Kaitsejuhtme kollane-roheline soon peab olema seadme pool teistest soontest 10 mm võrra pikem. Pinge – vt andmeplaat. Ühendus 3N~ / 2N~ / 1N~: kasutada H05VV-F tüüpi või kõrgematele nõutele vastavat võrgujuhet.

## 23.9 Seadme mahavõtmine

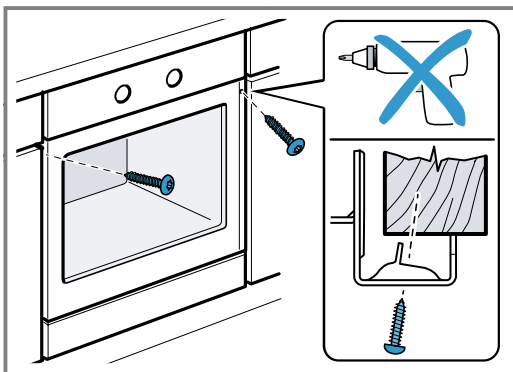
1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Keerake lahti kinnituskruvid.
3. Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.

## 23.8 Seadme paigaldamine

1. Asetage seade kohale ja seadke õigesse asendisse.

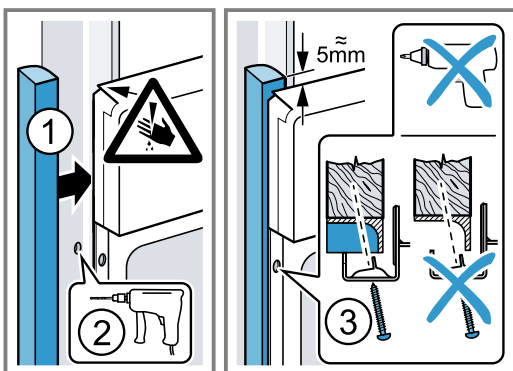


2. Kinnitage seade kruvidega.



3. Nappudeta kööginõu, millel on vertikaalne käepidemeliist:

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



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











## 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)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

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

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

[www.bosch-home.com/service](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



**9001665914** (020818)

et