



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



Integreeritav ahi

HNG8764.7

[et] Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

KASUTUSJUHEND

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	7
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	8
4	Tutvumine.....	8
5	Töörežiimid.....	11
6	Tarvikud.....	12
7	Enne esimest kasutamist	14
8	Põhimõtteline käsitlemine	15
9	Kiirkuumutus.....	16
10	Ajafunktsioonid.....	16
11	Aur	17
12	Mikrolainerežiim.....	20
13	Praetermomeeter	22
14	Abi.....	24
15	Lapselukk	26
16	Sabat-seadistus	26
17	Põhiseadistused	26
18	Home Connect	27
19	Puhastamine ja hooldamine.....	29
20	Puhastusfunktsioon Pürolüüs	31
21	Puhastusabi.....	32
22	Katlakivi eemaldamine.....	32
23	Kuivatamine.....	33
24	Kanderaamistikud	33
25	Seadme uks	34
26	Tõrgete kõrvaldamine.....	36
27	Jäätmekäitlus	38
28	Klienditeenindus	39
29	Vastavusdeklaratsioon	39
30	Õnnestumine on tagatud	40

31	PAIGALDUSJUHEND	50
31.1	Üldised paigaldusjuhised	50



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

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

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel,

et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohutusi.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud", Lk 12

⚠ 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 üks 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 puu-
tepinna 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 üks 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.
- Teleskoopsiinid lähevad ahju töötamise ajal kuumaks.
- ▶ Enne kuumade teleskoopsiinide puudutamist laske neil jahtuda.
 - ▶ Kuumi teleskoopsiine puudutage ainult pajalappidega.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

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

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

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

Kuumahju 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 abrasiivseid 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.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

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

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

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

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

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

→ Lk 39

⚠ HOIATUS – Oht: magnetism!

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

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

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

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

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

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

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

1.5 Mikrolaineahi

OLULISED OHUTUSNÕUDED LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

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

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

Toiduained ja nende pakendid ning mahutid võivad süttida.

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

Toiduõli võib süttida.

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

⚠ HOIATUS – Plahvatusoht!

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes kergesti plahvatada.

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

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

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

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

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

Beebitoit ei kuumene ühtlaselt.

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

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

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

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

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

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

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

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

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

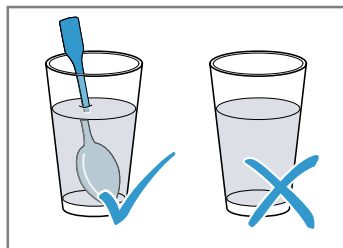
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvleid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad ülekuumeneda ja põletusi tekitada.

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

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

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



⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

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

- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

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

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

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

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

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

→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk 29

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

- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastraam on vigastatud.
- ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses. Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpuse katet.
- ▶ Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

1.6 Aur

Auruga funktsiooni kasutamisel järgige alltoodud ohutusnõudeid.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Veepaagis olev vesi võib seadme edasisel töötamisel minna väga kuumaks.

- ▶ Tühjendage veepaak iga kord pärast aururežiimi kasutamist.

Ahjus tekib kuum aur.

- ▶ Kui ahi töötab aururežiimil, siis hoidke oma käed ahjukambri eemal.

Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre.

- ▶ Kuuma nõu väljatõstmisel kandke paja-kindaid ja olge ettevaatlik.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Tuleohtlike vedelike aurud võivad ahju kuumadele pindadele sattudes süttida. Seadme uks võib lahti hüpata. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeki.

- ▶ Ärge valage veepaaki tuleohtlike vedelikke (nt alkoholisaldusega jooke).
- ▶ Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

1.7 Praetermomeeter

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni.

- ▶ Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

1.8 Puhastusfunktsioon

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastusfunktsiooni ajal süttida.

- ▶ Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus.
- ▶ Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid. Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.
- ▶ Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid.
- ▶ Hoidke seadme esikülg vaba.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

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

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

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

Seade läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid.

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

⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

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

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

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

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

⚠ Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

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

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Üldine teave

TÄHELEPANU!

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

▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks). Kui ajal, mil ahi töötab temperatuuril üle $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, on ahju põhjas vett, siis võivad tekkida emailikahjustused.

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

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

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

Silikonist või silikooni sisaldavast materjalist foolium, kate või lisatarvik võib praadimissensorit kahjustada. Kahjustused võivad tekkida ka siis, kui praadimissensor ei ole aktiivne.

▶ Ärge kasutage silikonist või silikooni sisaldavast materjalist fooliumi, katet ega lisatarvikut.

▶ Ärge asetage ahju silikoonist esemeid.
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 sügavamalt universaalpanni.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.

▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambrit ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

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

▶ Hoidke tihend alati puhas.

▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

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

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

2.2 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimi kasutamisel järgige esitatud juhiseid.

TÄHELEPANU!

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

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

Vahetult üksteise peale asetatud tarvikud tekitavad sädemeid.

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

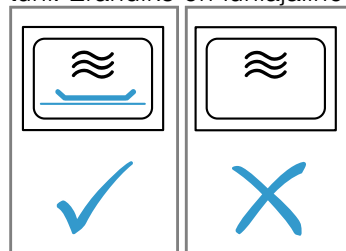
Universaalpann või küpsetusplaat ei sobi kasutamiseks, kui ahi töötab ainult mikrolainerežiimil. Tekkida võib sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.

▶ Kasutage tarnekomplekti kuuluvat resti alusena. Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambri sädemeid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

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



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

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

2.3 Aur

Auruga funktsiooni kasutamisel järgige alltoodud juhiseid.

TÄHELEPANU!

Roosteplekkidega küpsetusnõu võib tekitada ahjus korrosiooni. Korrosiooni võivad tekitada ka väikseimad plekid.

- ▶ Ärge kasutage roosteplekkidega nõusid.

Kuum vesi veepaagis võib aurustusüsteemi kahjustada.

- ▶ Valage veepaaki üksnes külma vett.

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.
- Juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele sattuv katlakivieemaldi kahjustab pindu.
- ▶ Eemaldage katlakivieemaldi kohe veega.

Veepaagi pesemine nõudepesumasinas tekitab kahjustusi.

- ▶ Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas.
- ▶ Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.

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:

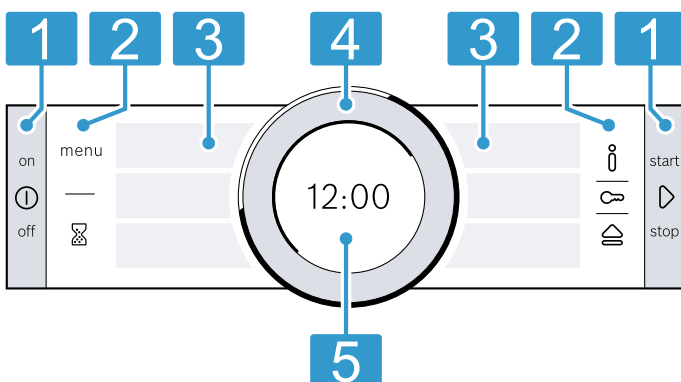
- võrku ühendatud ooterežiimil max 2 W
- võrku ühendamata ooterežiimil sisselülitatud ekraaniga max 1 W
- võrku ühendamata ooterežiimil väljalülitatud ekraaniga max 0,5 W

4 Tutvumine

4.1 Juhtpaneel

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

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



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





4.2 Nupud

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

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

4.3 Puuteväljad

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

Puuteväli	Funktsioon	Kasutamine
menu	Menüü	Funktsioonide Menüü avamine. → "Töörežiimid", Lk 11
	Signaalkell	Signaalkella valik.
	Info	Lisateabe kuvamine funktsiooni või seadistuse kohta.
	Lapselukk	Vajutamine ca 4 sekundi vältel: lapseluku aktiveerimine või inaktiveerimine.
	Juhtpaneeli avamine	Avage juhtpaneel, et eemaldada veepaak.

4.4 Puutetundlik ekraan

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

Väljavaliitud funktsioon on tekstivälja servas tähistatud punase vertikaalse joonega ääres. Selle väärtus on ekraanil → Lk 9 valgena esile tõstetud.

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

4.5 Juhtnupp

Juhtnupust muudate ekraanile ilmuvaid väärtusi ja käsitsete puutekraani.

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

4.6 Ekraan

Ekraan näitab seatud väärtusi erinevatel tasanditel.

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

Ringjoon

Ekraanist väljapool on ringjoon.

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

Temperatuurinäit






Kuumenemisjoon ja jääkkuumuse näit näitavad ahju temperatuuri.

Termilise inertsi tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

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

Sümbolid

Ekraanile võivad ilmuda erinevad sümbolid.

Sümbol	Nimi	Kasutamine
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> Koduvõrk ja Home Connect-server ühendatud Joonte arv näitab koduvõrgu signaali tugevust → "Home Connect", Lk 27
	Koduvõrk	Koduvõrk ei ole ühendatud → "Home Connect", Lk 27
	Home Connect-server	Home Connect-server ei ole ühendatud → "Home Connect", Lk 27
	Kaugkäivitus	Kaugkäivitus aktiveeritud → "Home Connect", Lk 27
	Kaugdiagnostika	Kaugdiagnostika aktiveeritud → "Home Connect", Lk 27

4.7 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

Kanderaamistikud

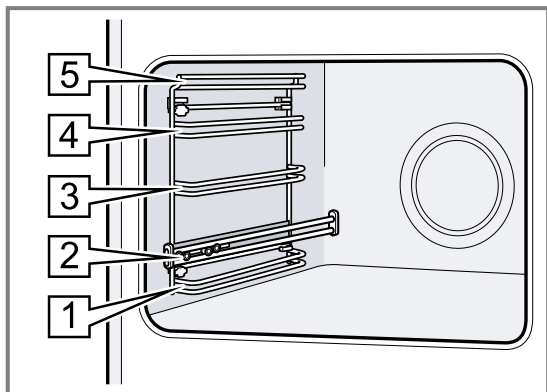
Ahju kanderaamistikule saate tarvikuid asetada eri tasanditel.

→ "Tarvikud", Lk 12

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles. Olenevalt mudelist on kanderaamistike ühel või mitmel tasandil siinid.

Puhastamiseks võite kanderaamistiku välja võtta.

→ "Kanderaamistikud", Lk 33



Valgustus

Ahju valgustavad üks või mitu ahjulampi.

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

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

Jahutusventilaator

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


TÄHELEPANU!

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

► Hoidke ventilatsioonivõlvikud vabad.

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

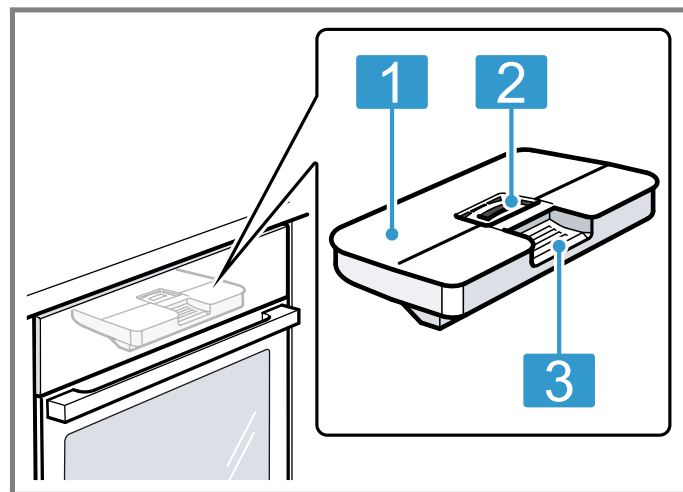
Seadme uks

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

Veepaak

Veepaaki on tarvis auruga kuumutusviiside puhul. Veepaak asub juhtpaneeli taga.

→ "Veepaagi täitmine", Lk 17



- 1** Paagi kaas
- 2** Ava täitmiseks ja tühjendamiseks
- 3** Käepide väljavõtmiseks ja sissepanekuks

5 Töörežiimid

Siin saate ülevaate ahju režiimidest ja põhifunktsioonidest.

Menüü avamiseks vajutage menu.

Režiim	Kasutamine
Kuumutusviisid	Peenhäälestatud kuumutusviisid roa parimaks valmistamiseks. → "Kuumutusviisid", Lk 11
Abi	Soovituslike programmeeritud seadistuste kasutamine eri roogade jaoks. → "Abi", Lk 24
Aur	Roogade tervislik valmistamine auruga kuumutusviisidel. → "Aur", Lk 17
Mikrolainerežiim	Mikrolainerežiimil roogade kiirem valmistamine, kuumutamine või sulatamine. → "Mikrolainerežiim", Lk 20

Režiim	Kasutamine
Mikrokombi	Küpsetusaja lühendamiseks lülitage lisaks kuumutusviisile sisse ka mikrolainerežiim. → "Mikrokombi", Lk 21
Puhastamine	Puhastusfunktsiooni valimine ahju jaoks. → "Puhastusfunktsioon 'Pürolüüs'", Lk 31 → "Puhastusabi", Lk 32 → "Katlakivi eemaldamine", Lk 32
Home Connect	Ahju ühendamine ja juhtimine mobiilse lõppseadmega. → "Home Connect", Lk 27
Põhiseadistused	Põhiseadistuste kohandamine. Põhiseadistused → Lk 26







5.1 Kuumutusviisid









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

Kuumutusviiside sümbolid aitavad kuumutusviise paremini meelde jätta.

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



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

Sümbol	Kuumutusviis	Temperatuurivahemik	Kasutamine ja toimeviis Võimalikud lisafunktsioonid
	4D kuum õhk	30 - 275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt ära.
	Ülalt-/altkuumutus	30 - 300 °C	Traditsiooniliseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Kuumutusviis on eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Kuum õhk Eco	30 - 275 °C	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt ära. Roog valmib etapiviisiliselt jääkkuumuse abil. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 125 - 275 °C. Küpsetamise ajal hoidke ahju uks suletuna. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiatõhususklassi määramiseks.
	Ülalt-/altkuumutus Eco	30 - 300 °C	Valitud roogade säästlik küpsetamine. Kuumus tuleb ülalt ja alt. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 150 - 250 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.
	Ringleva õhuga grill	30 - 300 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	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	Temperatuurivahemik	Kasutamine ja toimeviis Võimalikud lisafunktsioonid
	Kitsapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Väikeste koguste, näiteks lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks. Väikeste koguste gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
	Pitsarežiim	30 - 275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
	Intensiivkuumutus	30 - 300 °C	Krõbeda põhjaga roogade küpsetamine. Kuumus tuleb ülalt ja eriti intensiivselt alt.
	Õrn küpsetus	70 - 120 °C	Pruunistatud õrnade lihatükkide säästlik aeglane hautamine kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Altkuumutus	30 - 250 °C	Roogade järelküpsetamine või veevannis hautamine. Kuumus tuleb alt.
	Kuivatamine	30 - 80 °C	Üritde, puuvilja või köögivilja kuivatamine.
	Soojana hoidmine	60 - 100 °C	Keedetud roogade soojana hoidmine.
	Nõu eelsoojendamine	30 - 70 °C	Nõu eelsoojendamine.

5.2 Auruga kuumutusviisid

Siit leiab ülevaate auruga kuumutusviisidest ja nende kasutamisest.

Sümbol	Kuumutusviis	Temperatuur	Kasutamine
	Regenereerimine	80 - 180 °C	Portsjonroogade ja pagaritoodete säästlik soojendamine. Aur ei lase roogadel kuivaks minna.
	Kääritamisrežiim	30 - 50 °C	Taina kergitamine või jogurti valmistamine. Tainas kerkib tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril. Taina pind ei lähe kuivaks.

5.3 Mikrolainevõimsused

Siit leiab ülevaate mikrolainevõimsustest ja nende kasutamisest.

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

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

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

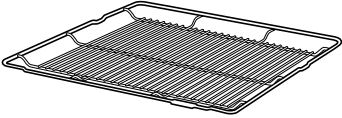
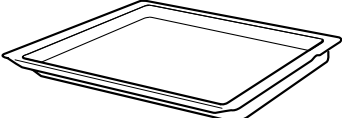
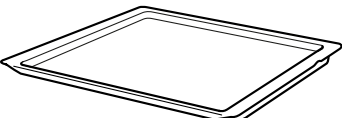

esimestel minutitel sammhaaval võimsusele 600 W. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

6 Tarvikud

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

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

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud		Kasutamine
Rest		<ul style="list-style-type: none"> ■ Koogivormid ■ Vormiroogade vormid ■ Nõu ■ Liha, nt praad või grillitav toiduaine ■ Sügavkülmutatud road
universaalpann		<ul style="list-style-type: none"> ■ Mahlased koogid ■ Küpsetised ■ Leib ■ Suured praed ■ Sügavkülmutatud road ■ Eralduva vedeliku, nt restil grillimisel eralduva rasva kinnipüüdmine.
Küpsetusplaat		<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaadikoogid ■ Väikesed küpsetised
Praetermomeeter		<p>Täpse temperatuuriga praadimine või küpsetamine. → "Praetermomeeter", Lk 22</p>

6.1 Juhised tarvikute kohta

Mõned tarvikud sobivad kasutamiseks vaid teatud kuumutusviisidel.

Mikrolainerežiimi tarvikud

Ainult mikrolainerežiimil kasutamiseks sobib vaid tarnekomplekti kuuluv rest.

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

Järgige mikrolainerežiimi kohta esitatud teavet.

→ "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 20

6.2 Fikseerumisfunktsioon

Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise.

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

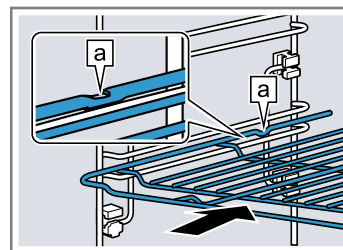
6.3 Lisatarviku asetamine ahju

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

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

rest

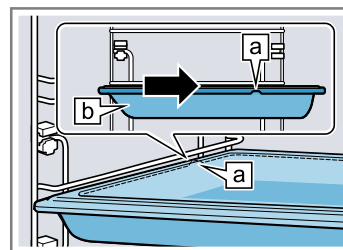
Lükake rest sisse nii, et kumer pool ~ jääb alla. Kiri "microwave" peab olema ees ahju ukse juures.



plaat

nt universaalpann või küpsetusplaat

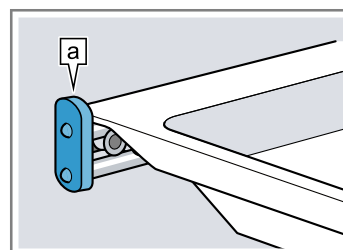
Plaat lükake ahju nii, et kaldega külg [b] jääb ahju ukse poole.



3. Tarviku asetamisel väljatõmbesiniididega tasanditele tõmmake väljatõmbesiniidid välja.

rest või plaat

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



Märkus: Lükake väljatõmbesiniidid mõõduka survega tagasi ahju.

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

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

6.4 Lisatarvikud

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

Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

www.bosch-home.com

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

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

7 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

7.1 Enne esmakordset kasutuselevõttu

Enne esmakordset kasutuselevõttu hankige veevarustuseetevõtjalt teavet oma kraanivee kareduse kohta.

Selleks et seade annaks õigel ajal märku katlakivi eemaldamise vajadusest, peab vee kareduse vahemik olema õigesti välja reguleeritud.

TÄHELEPANU!

Kui välja on reguleeritud vee vale karedus, siis ei saa seade teile õigeaegselt meelde tuletada, et vajalik on katlakivi eemaldus.

► Reguleerige vee karedus välja õigesti.

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

► Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (> 40 mg/l) ega teisi vedelikke.

► Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

Kasutades filtreeritud vett või vett, kust on mineraalid eemaldatud, võib tekkida häireid seadme töös. Kuigi veepaak on täidetud, ilmub käsk lisada vett või auruga režiim katkeb umbes 2 minuti pärast.

► Vajaduse korral segage kokku filtreeritud vesi või vesi, millest on mineraalid eemaldatud, ilma süsihappegaasita mineraalveega vahekorras 1:1.

Nõuanne: Kui kasutate mineraalvett, valige vee kareduseks "väga kare". Kui kasutate mineraalvett, siis peab see olema karboniseerimata.

Nõuanne: Kui vesi on väga lubjarikas, soovitage kasutada pehmendatud vett. Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, määrake vee kareduseks "pehmendatud".

Seadistamine	Vee karedus mmol/l	Saksa karedus °dH	Prantsuse karedus °fH
00 (pehmendatud) ¹	-	-	-
01 (pehme)	kuni 1,5	kuni 8,4	kuni 15
02 (keskmine)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (kare)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (väga kare) ²	üle 3,8	üle 21,3	üle 38

¹ Seadistage ainult siis, kui kasutatakse ainult pehmendatud vett.

² Seadistage ka mineraalvee jaoks. Kasutage eranditult ainult gaseerimata mineraalvett.

7.2 Esmakordne kasutuselevõtt

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

Märkus: Seadistusi saate teha ka Home Connect abil. Kui seade on ühendatud, siis järgige rakenduses kuvatavaid juhiseid.

1. Vajutage soovitud seadistuse tekstiväljale.

Võimalikud seadistused:

- Keel
- Kellaaeg
- Vee karedus

2. Vajaduse korral muutke seadistust juhtrõngast.

3. Lõpuks kinnitage "Seadistamise lõpetamine" abil.

✓ Ekraanile ilmub teade, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

✓ Ekraanile ilmub seatud kellaaeg.

4. Selleks et seade enast esimest kuumenemist testi, avage ja sulgege seadme uks.

7.3 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Võtke kõik materjalid ja tarvikud ahjust välja. Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, näiteks stürooporitükke, ja eemaldage seadme sees või peal olev teip.
2. Ahjukambri siledad pinnad pühkige pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Lülitage seade ① abil sisse.
4. Täitke veepaak.
→ "Veepaagi täitmine", Lk 17
5. Tehke järgmised seadistused:

Kuumutusviis	4D kuum õhk ☹
Temperatuur	maksimaalne
Auru lisamine	03
Kestus	1 tund

→ "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 15

6. Käivitage režiim ▾ abil.

- Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
- ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.
- 7. Lülitage seade ① abil välja.
- 8. Kui seade on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
- 9. Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.
- 10. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber.
→ "Iga kord pärast aurutoe kasutamist", Lk 19

8 Põhimõtteline käsitsemine

8.1 Seadme sisselülitamine

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

8.2 Seadme väljalülitamine

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

- ▶ Lülitage seade ① abil välja.
- ✓ Seade lülitub välja. Käigusolevad funktsioonid katkevad.
- ✓ Ekraanile ilmub kellaaeg või jääkkuumuse näit.

8.3 Funktsiooni käivitamine

Ahju iga režiim tuleb käivitada.

TÄHELEPANU!

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

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

8.4 Töö katkestamine või lõpetamine

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

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

8.5 Režiimi seadistamine

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

1. Kui soovite valida mõnda muud režiimi, vajutage menu.
 - ✓ Ilmub režiimide loend.
→ "Töörežiimid", Lk 11
2. Vajutage soovitud režiimile.

3. Teiste seadistuste valimiseks vajutage asjaomastele tekstiväljadele.
4. Väärtusi muutke juhtrõngast.
5. Käivitage režiim ▾ abil.

8.6 Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Nõue: Valitud on režiim "Kuumutusviisid".

1. Vajutage soovitud kuumutusviisile.
Kui kuumutusviisi ei ole puuteekraanidel näha, lehitsege juhtrõnga abil valikuloendit.
- ✓ Temperatuur on valgena esile tõstetud.
2. Reguleerige temperatuur juhtrõngast välja.
3. Käivitage režiim ▾ abil.
- ✓ Seade hakkab kuumenema.
- ✓ Ekraanil on aeg, mis näitab, kui kaua on režiim juba töös olnud, ja sihttemperatuur.
4. Kui roog on valmis, siis lülitage seade ① abil välja.

Nõuanne: Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiata kuumutusviiside ülevaatest.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja.

→ "Ajafunktsioonid", Lk 16

Kuumutusviisi muutmine

Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

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

Temperatuuri muutmine

Pärast režiimi käivitamist saate temperatuuri vahetult muuta.

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

8.7 Teabe kuvamine




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

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

9 Kiirkuumutus

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


Kiirkuumutust saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 4D kuum õhk 
- Ülalt-/altkuumutus 
- Intensiivkuumutus 

9.1 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.
2. Vajutage "Kiirkuumutus".
 - ✓ Tekstiväljal on "sisse".
3. Käivitage režiim  abil.
 - ✓ Kiirkuumutus käivitub.
 - ✓ Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaali. Tekstiväljal on "välja".
4. Asetage toit ahju.

Kiirkuumutuse katkestamine




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

10 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saate ahju tööd juhtida.




10.1 Ajafunktsioonide ülevaade


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

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

10.2 Signaalkella seadmine



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

1. Vajutage .
 - ✓ Sümbol süttib punase tulega.
2. Reguleerige signaalkella aeg välja juhtrõngast.
3. Signaalkell käivitage  abil.
 - Mõne sekundi pärast käivitub signaalkell ka automaatselt.
 - ✓ Signaalkella aeg hakkab jooksmas.
 - ✓ Signaalkella aeg jääb ekraanil nähtavaks, kui seade on välja lülitatud.
 - ✓ Kui seade on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil kulgeva režiimi seadistusi. Selleks et signaalkella aega mõne sekundi vältel näidata, vajutage .
 - ✓ Kui signaalkella aeg on möödunud, kõlab helisignaali. Punane sümbol kustub.
4. Kui signaalkella aeg on lõppenud:

- Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
- Selleks et signaalkella aega uuesti välja reguleerida, vajutage  ja reguleerige signaalkella aeg juhtrõngast välja.



Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saate igal ajal muuta.

1. Vajutage .
2. Muutke signaalkella aega juhtrõngast.
3. Kinnitage .

Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saate igal ajal katkestada.

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

10.3 Kestuse seadmine


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

Nõue: Välja on reguleeritud režiim ja temperatuur või vahemik.

1. Vajutage "Kestus".
2. Reguleerige kestus juhtrõngast välja.

Keeramissuund	Soovituslik väärtus
vasakul	10 minutit
paremal	30 minutit

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

3. Käivitage režiim  abil.
 - ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulge-ma.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nulli peal.
4. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.

- Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage "Kestus" ja reguleerige kestus juhtrõngast välja.
- Režiimi jätkamiseks ilma kestuseta vajutage ▷.
- Kui roog on valmis, siis lülitage seade ① abil välja.

Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

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

Kestuse katkestamine

Kestust saate igal ajal lõpetada.

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

10.4 Lõpetusaja seadmine

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

Märkused

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

Nõuded

- Välja on reguleeritud režiim ja temperatuur või vahemik.
 - Seatud on kestus.
1. Vajutage "Lõpp".
 2. Juhtrõngast seadke lõpetusaeg hilisemaks. Pärast käivitamist ei saa lõpetusaega enam muuta.
 3. Käivitage režiim ▷ abil.
 - ✓ Ekraanile ilmub käivitusaeg. Ahi on ooterežiimil.
 - ✓ Kui käivitusaeg on käes, hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nulli peal.
 4. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage "Kestus" ja reguleerige kestus juhtrõngast välja.
 - Režiimi jätkamiseks ilma kestuseta vajutage ▷.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade ① abil välja.

Lõpetusaja kustutamine

Seatud lõpetusaega ja kestust saate igal ajal kustutada.

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

11 Aur

Auru abil saate toitu valmistada iseäranis tervislikult. Võite kasutada auruga kuumutusviise või lülitada mõne kuumutusviisi puhul lisaks sisse aurutoe.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

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

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

11.1 Veepaagi täitmine

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Tuleohtlike vedelike aurud võivad ahju kuumadele pindadele sattudes süttida. Seadme uks võib lahti hüpata. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeki.

- ▶ Ärge valage veepaaki tuleohtlike vedelikke (nt alkoholisisaldusega jooke).
- ▶ Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

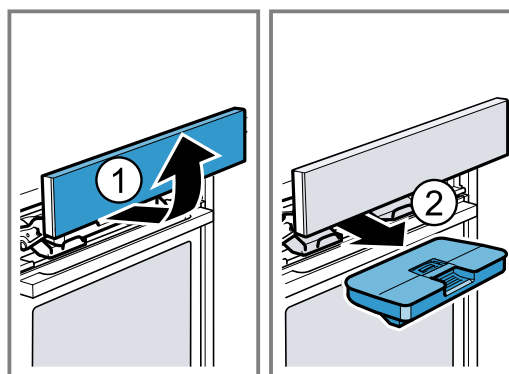
Kui seade töötab, võib veepaak minna kuumaks.

- ▶ Kui seade on eelnevalt töös olnud, siis oodake, kuni veepaak on jahtunud.
- ▶ Võtke veepaak paagipesast välja.

Nõue: Veenduge, et vee karedus on õigesti välja reguleeritud.

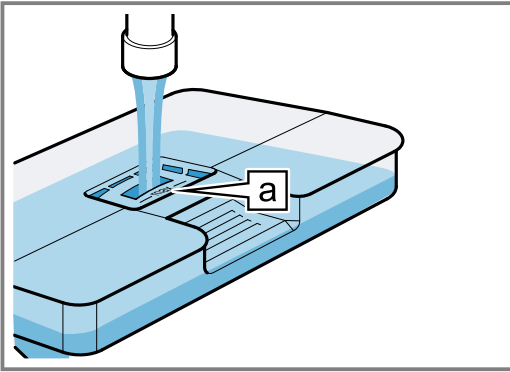
→ "Enne esmakordset kasutuselevõttu", Lk 14

1. Vajutage ☰.
- ✓ Juhtpaneel lükatakse automaatselt ette.
2. Tõmmake juhtpaneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale ①.
3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja ②.

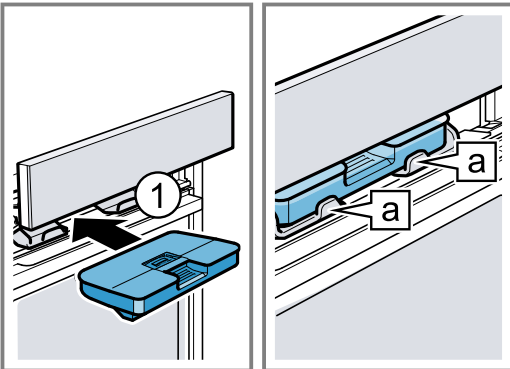


4. Suruge veepaaki kaas piki tihendit tugevasti peale, et vett ei saaks veepaagist välja voolata.

5. Täitke veepaak veega kuni märgistuseni "max" [a].



6. Asetage täidetud veepaak kohale ①. Veenduge, et veepaak fikseerub kinnituste [a] külge.



7. Lükake juhtpaneel aeglaselt alla, seejärel taha, kuni see on täielikult suletud.

11.2 Auruga kuumutusviisid

Saate kasutada erinevaid auruga kuumutusviise, mille puhul valmivad tervislikud toidud auru abil.

Regeneereerimine

Kuumutusviisiga Regeneereerimine saate valmisroogi tervislikult üles soojendada ja värskendada tahkunud küpsetisi.

Kääritamisrežiim

Kääritamisrežiimil kerkib pärmitainas tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära.

Auruga kuumutusviisi seadistamine

Märkus:

Järgige auruga kuumutusviiside kohta esitatud teavet:

- → "Auruga kuumutusviisid", Lk 18
- Auruga kuumutusviiside puhul on alati vajalik kestus.

Nõue: Veepaak on täidetud.

→ "Veepaagi täitmine", Lk 17

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Aur".
3. Vajutage soovitud auruga kuumutusviisile.
- ✓ Temperatuur on valgena esile tõstetud.
4. Reguleerige temperatuur juhtnupust välja.
5. Vajutage "Kestus".
6. Reguleerige kestus juhtnupust välja.
7. Käivitage režiim ▷ abil.

Märkus: Kui veepaak saab töötamise ajal tühjaks, ilmub ekraanile teade. Režiim katkeb.

→ "Veepaagi täitmine", Lk 17

- ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulge-ma.
 - ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nulli peal.
8. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage "Kestus" ja reguleerige kestus juhtnupust välja.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade ① abil välja.
 9. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber.
 - "Iga kord pärast aurutoe kasutamist", Lk 19

Kuumutusviisi muutmine

Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

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

Temperatuuri muutmine

Pärast režiimi käivitamist saate temperatuuri vahetult muuta.

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

Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

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

11.3 Aurutugi

Aurutoeaga küpsetamisel suunab seade erinevate ajavahemike tagant ahjukambrisse auru. Seeläbi omandab toit krõbeda kooriku ja läikiva pealispinna. Liha muutub seest mahlaseks, pehmeks ja tõmbub minimaalselt kokku.

Sobivad kuumutusviisid aurutoe jaoks

Ainult teatavad kuumutusviisid sobivad kasutamiseks koos aurutoega.

Nende kuumutusviiside puhul saate lisaks sisse lülitada aurutoe.

- 4D kuum õhk ☼
- ülalt-/altkuumutus ☐
- ringleva õhuga grill ☼
- soojana hoidmine ☐

Aurutoe seadistamine

Nõue: Veepaak on täidetud.

→ "Veepaagi täitmine", Lk 17

1. Valige režiim "Kuumutusviisid".
2. Vajutage sobivale kuumutusviisile.
- ✓ Temperatuur on valgena esile tõstetud.
3. Reguleerige temperatuur juhtnupust välja.
4. Vajutage "Auru lisamine".
5. Juhtnupust reguleerige välja auru intensiivsuseaste.

Auru intensiivsus-aste	Auru lisamine
0	puudub
01	madal
02	keskmine
03	kõrge

6. Käivitage režiim ▷ abil.

Märkus: Kui veepaak saab töötamise ajal tühjaks, ilmub ekraanile teade. Režiim jätkub ilma auru lisandumiseta.

→ "Veepaagi täitmine", Lk 17

- ✓ Seade hakkab kuumenema.
- ✓ Ekraanil on aeg, mis näitab, kui kaua on ahi juba töös olnud, ja seadistused.
- 7. Kui roog on valmis, siis lülitage seade ① abil välja.
- 8. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber.
→ "Iga kord pärast aurutoe kasutamist", Lk 19

Auru intensiivsusastme muutmine

Auru intensiivsusastet saate igal ajal muuta.

1. Vajutage "Auru lisamine".
 2. Auru intensiivsusaste reguleerige välja juhtnupust.
- ✓ Muudatus võetakse automaatselt üle.

Temperatuuri muutmine

Pärast režiimi käivitamist saate temperatuuri vahetult muuta.

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

Kuumutusviisi muutmine

Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

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

11.4 Iga kord pärast aurutoe kasutamist

Iga kord pärast aurutoega kuumutusviisi kasutamist pumbatakse järelejäänud vesi tagasi veepaaki. Seejärel tühjendage ja kuivatage veepaak ja ahjukamber.

Veepaagi tühjendamine

⚠ HOIATUS – Põletusohk!

Kui seade töötab, võib veepaak minna kuumaks.

- ▶ Kui seade on eelnevalt töös olnud, siis oodake, kuni veepaak on jahtunud.
- ▶ Võtke veepaak paagipesast välja.

TÄHELEPANU!

Veepaagi pesemine nõudepesumasinas tekitab kahjustusi.

- ▶ Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas.
- ▶ Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.

1. Avage juhtpaneel ≡ abil.
2. Eemaldage veepaak.
3. Võtke veepaagi kaas ettevaatlikult pealt.
4. Valage veepaak tühjaks, peske nõudepesuvahendiga ja loputage üle puhta veega.
5. Kuivatage kõik osad pehme lapiga.
6. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks.
7. Laskke veepaagil kuivada nii, et kaas on avatud.
8. Asetage kaas veepaagi peale ja suruge kinni.
9. Asetage veepaak kohale ja sulgege juhtpaneel.

Kuivatage tilgarenn.

⚠ HOIATUS – Põletusohk!

Seade muutub töötades kuumaks.

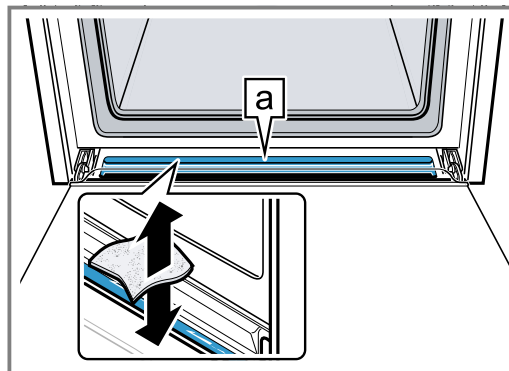
- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

Nõue: Ahi on jahtunud.

1. Avage seadme uks.

2. Märkus:

Tilkumisreenn [a] asub ahjukambri all.



Käsna abil eemaldage tilkumisreennist [a] vesi ja pühkige reenn ettevaatlikult kuivaks.

Ahju kuivatamine

Iga kord pärast auruga režiimi kasutamist kuivatage ahi.

- ▶ Kuivatage ahi käsitsi või kasutage funktsiooni "Kuivatamine".
→ "Kuivatamine", Lk 33

12 Mikrolainerežiim

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

12.1 Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks

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

Järgige nõude tootja juhiseid.

Kui ole märgitud teisiti, siis asetage nõu ja tarvik tasandile 2.

Sobib mikrolainerežiimiga

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

Ei sobi mikrolainerežiimiga

Märkus: Järgige teavet kahjustuste vältimiseks.
 → "Mikrolaineahi", Lk 7

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

Mikrokombirežiimil kasutatavad nõud ja tarvikud

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

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

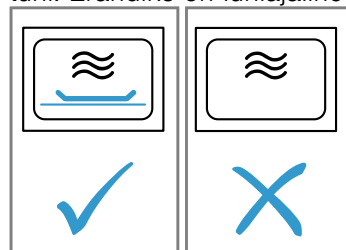
Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

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

TÄHELEPANU!

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

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



⚠ HOIATUS – Põletusohut!

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

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

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

12.2 Mikrolainerežiimi seadistamine

Märkused

- Veenduge, et käsitsete ahju mikrolainerežiimil õigesti.
 - → "Ohutus", Lk 2
 - → "Varalise kahju vältimine", Lk 7
 - → "Mikrolainevõimsused", Lk 12
 - → "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 20
- Kondensaadi tekke vältimiseks lülitab seade mikrolainevõimsustel 600 W ja max automaatselt sisse küttekeha. Ahi ja tarvikud lähevad kuumaks. See ei mõjuta küpsetustulemust.

Seda kuivatusfunktsiooni saate põhiseadistustes välja lülitada.

→ "Põhiseadistused", Lk 26

⚠ HOIATUS – Põletusoh!

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

▶ Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente.

▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Mikrolainerežiim".
3. Vajutage soovitud mikrolainevõimsusele.
4. Reguleerige kestus juhtnupust välja.
5. Käivitage režiim ▷ abil.
- ✓ Mikrolainerežiim käivitub ja kestus hakkab kulgema. Kuumenemisjoont ei kuvata.
- ✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nulli peal.
6. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Vajaduse korral reguleerige mikrolainevõimsus ja kestus uuesti välja.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade ① abil välja.
7. Kui olete mikrolainerežiimi kuivatusfunktsiooni põhiseadistustes välja lülitanud, siis kuivatage ahi.
 - "Kuivatamine", Lk 33

Märkus: Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Kui sullete ahju ukse, peate režiimi jätkamiseks vajutama ▷. Kui olete muutnud põhiseadistust, veenduge, et mikrolainerežiim ei jätkata töötamist tühjalt.
→ "Põhiseadistused", Lk 26

Mikrolainevõimsuse muutmine

Kui muudate mikrolainevõimsust, siis jääb seatud kestus samaks.

1. Katkestage režiim ▷ abil.
2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsusele.
3. Režiimi jätkamiseks vajutage ▷.

Kestuse muutmine

Pärast mikrolainerežiimi käivitamist saate kestust vahetult muuta.

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

12.3 Mikrokombi

Küpsetusaja lühendamiseks võite teatavaid kuumutusviise kasutada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga.

Võimalikud kuumutusviisid on:

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

- grill, kitsapinnaline

Võimalikud on järgmised mMikrolainevõimsused:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Mikrokombirežiimi seadistamine

Märkus:

Veenduge, et käsitsete ahju mikrolainerežiimil õigesti.

- → "Ohutus", Lk 2
- → "Varalise kahju vältimine", Lk 7
- → "Mikrolainevõimsused", Lk 12
- → "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 20

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

Temperatuuri muutmine

Pärast mikrokombirežiimi käivitamist saate temperatuuri vahetult muuta.

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

Kestuse muutmine

Pärast mikrokombirežiimi käivitamist saate kestust mis tahes ajal muuta.

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

Kombinatsiooni muutmine

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

1. Katkestage režiim ▷ abil.
2. Muutke kuumutusviisi või mikrolainevõimsust.
 - Mikrolainevõimsuse muutmiseks vajutage mikrolainevõimsusele ja muutke mikrolainevõimsust.
 - Kuumutusviisi muutmiseks vajutage kuumutusviisile ja muutke kuumutusviisi. Seejärel reguleerige välja mikrolainevõimsus.
3. Režiimi jätkamiseks vajutage ▷.








13 Praetermomeeter

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

13.1 Praetermomeetriga kasutamiseks sobivad kuumutusviisid

Ainult teatavad kuumutusviisid sobivad kasutamiseks koos praetermomeetriga.

Kui olete ahjuga ühendanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

- 4D kuum õhk 
- ülalt-/altkuumutus 
- kuum õhk Eco 
- ülalt-/altkuumutus Eco 
- ringleva õhuga grill 
- pitsarežiim 
- regenererimine 

13.2 Praetermomeetri sissepanek

Kasutage tarnekomplektis olevat praetermomeetrit või tellige sobiv praetermomeeter meie müügiesindusest.

HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni.

- ▶ Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

TÄHELEPANU!

Praetermomeeter võib kahjustada saada.

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

Kui mikrolainerežiimil kasutamisel ei ole praetermomeetri ots täielikult liha sisse torgatud, tekivad säde-med.

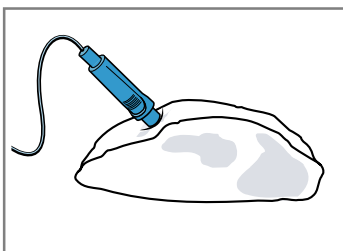
- ▶ Torgake praetermomeeter täielikult liha sisse.

1. Torgake praetermomeeter liha sisse.

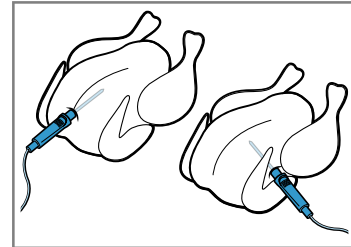
Praetermomeetril on kolm mõõtepunkti. Veenduge, et vähemasti keskmine mõõtepunkt on liha sees.

Õhu-kesed lihatükid	Torgake praetermomeeter lihatüki kõige paksemasse kohta.
---------------------	--

Paksud lihatükid	Torgake praetermomeeter ülalt poolviltu lõpuni liha sisse.
------------------	--

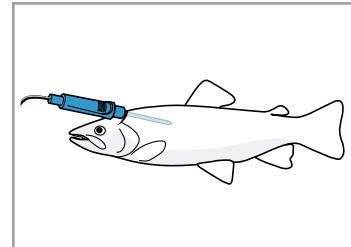


Linnuliha Torgake praetermomeeter linnu rinnatüki kõige paksemasse kohta lõpuni sisse. Olenevalt linnust torgake praetermomeeter sisse risti või pikuti.



Keerake kana ja asetage see restile esmalt nii, et rinnak jääb alla.

Kala Terve kala puhul torgake praetermomeeter pea tagant selgroo suunas lõpuni sisse.



Asetage kala pooliku kartuli abil restile ujumisasendis, ärge keerake.

2. Asetage toiduaine koos praetermomeetriga ahju.
3. Ühendage praetermomeeter ahju vasakul küljel olevasse pessa.




Märkused


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

13.3 Praetermomeetri seadistamine

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

Nõuded

- Toiduaine koos praetermomeetriga on ahjus.
 - Praetermomeeter on ahjuga ühendatud.
1. Vajutage soovitud kuumutusviisile.
 - ✓ Ahju temperatuur on  valgena esile tõstetud.
 2. Reguleerige juhtnupust välja ahju temperatuur. Ahju temperatuur peab olema väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10 °C kõrgem. Ärge reguleerige ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.
 3. Vajutage "Sisetemperatuur".
 - ✓ Sisetemperatuur on  valgena esile tõstetud.
 4. Reguleerige juhtnupust välja sisetemperatuur.
 5. Mõne kuumutusviisi puhul saate sisse lülitada ka auru.
 - "Aur", Lk 17
 6. Käivitage ahi  abil.
 - ✓ Seade hakkab kuumenema.


- ✓ Ekraanil on aeg, mis näitab, kui kaua on ahi juba töös olnud, ja sisetemperatuur.
- ✓ Vasakul on tegelik sisetemperatuur, paremal on seatud sisetemperatuur, nt 15°C|75°C. Tegelikku sisetemperatuuri kuvatakse alles alates temperatuurist 10°C. Kuumenemisjoon käib samuti sisetemperatuuri kohta.
- ✓ Kui seade on ühendatud Home Connect, kuvatakse prognoositud aega .
→ "Ahju küpsetusaja prognoos", Lk 23
- ✓ Kui roog on valmis, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on tegelik sisetemperatuur ja väljareguleeritud temperatuur võrdsed, nt 75|75°C.

7. ⚠ HOIATUS – Põletusohk!

Ahi, lisatarvikud ja praetermomeeter lähevad väga kuumaks.

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

Kui sisetemperatuur on saavutatud:

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


Nõuanne: Praetermomeetrit saate kasutada ka mõne muu funktsiooniga. Niipea kui praetermomeeter on sisse pandud, saate kasutada vaid praetermomeetriga sobivaid funktsioone.

Temperatuuri muutmine


1. Pärast ahju käivitamist on sisetemperatuur valgena esile tõstetud. Sisetemperatuuri saate muuta otse juhtnupust.
2. Ahju temperatuuri muutmiseks vajutage "Temperatuur" ja muutke ahju temperatuuri juhtnupust.

Kuumutusviisi muutmine

Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

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

13.4 Ahju küpsetusaja prognoos

Kui seade on ühendatud Home Connect, suudab ahi prognoosida küpsetusprotsessi eeldatavat lõppu. Esimene prognoos  ilmub ekraanile ca 1 minuti pärast. Prognoosi arvutatakse jooksvalt ümber ja ajakohastatakse.

13.5 Eri toiduainete sisetemperatuur

Siit leiate eri toiduainete ligikaudsed sisetemperatuurid. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja liigist. Ärge kasutage sügavkülmutatud tooteid.

Linnuliha	Sisetemperatuur °C
Kana	80 - 85
Kanafilee	75 - 80
Part	80 - 85
Pardirind, poolküps	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunifilee	80 - 85
Hani	80 - 90
Sealiha	Sisetemperatuur °C
Seakael	85 - 90
Seafilee, roosa	62 - 70
Seaselg, küps	72 - 80
Veiseliha	Sisetemperatuur °C
Veisefilee või rostbiif, inglisevärane	45 - 52
Veisefilee või rostbiif, väheküps	55 - 62
Veisefilee või rostbiif, täisküps	65 - 75
Vasikaliha	Sisetemperatuur °C
Vasikapraad, taine	75 - 80
Vasikapraad, aba	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Talleliha	Sisetemperatuur °C
Tallekints, roosa	60 - 65
Tallekints, küps	70 - 80
Talleselg, roosa	55 - 60
Kala	Sisetemperatuur °C
Kala, terve	65 - 70
Kalafilee	60 - 65
Muu	Sisetemperatuur °C
Pikkpoiss, kõik lihasordid	80 - 90
Toitude kuumutamine, regenereerimine	65 - 75

14 Abi

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

14.1 Nõu

Toiduvalmistamise tulemus sõltub keedunõu suurusest ja liigist.

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

Ebasobivad on järgmistest materjalidest nõud:

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

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

→ "Nõud ja tarvikud mikrolainerežiimi jaoks", Lk 20

14.2 Roogade seadistused

Roogade prima valmistamise eesmärgil kasutab ahi erinevaid seadistusi.

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

Soovitused ja juhised seadistamiseks

Roa seadistamisel ilmub ekraanile roa jaoks oluline teave, nt:

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

Teabe lugemiseks vajutage "Soovitus" või **i**. Mõned juhised ilmuvad automaatselt.

Programmide

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

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

Seadistussoovitused

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

Praetermomeeter

Mõne roa puhul saate kasutada ka praetermomeetrit. Niipea kui praetermomeeter on sisse pandud, saate valida vaid praetermomeetriga sobivaid roogasid. Iga roa jaoks saate soovitud kuumutusviisi, temperatuuri ja sisetemperatuuri seadistamiseks. Temperatuuri ja sisetemperatuuri saate muuta.

→ "Praetermomeeter", Lk 22

Küpsetussensor

Mõned road küpsetab seade automaatselt küpsetussensoriga.

Ekraanile ilmub . Seadistada ei ole vaja.

Järgige küpsetussensori kohta esitatud teavet.

→ "Küpsetussensoriga valmistatavad road", Lk 25

Mikrolainerežiimil valmistatavad road

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

Järgige mikrolainerežiimi kohta esitatud teavet.

→ "Mikrolainerežiim", Lk 20

Aururežiimil valmistatavad road

Mõne roa puhul aktiveerib seade automaatselt aururežiimi.

Järgige aururežiimi kohta esitatud teavet.

→ "Aur", Lk 17

14.3 Roogade ülevaade

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

Road on sorteeritud kategooriate ja toitude järgi.

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

Kategooria	Toidud
Regenereerimine, valmisküpsetamine	Köögivilid Menüü Küpsetised Lisandid
Toidu ülessulatamine	Leib, kuklid Koogid Liha, linnuliha Kala

14.4 Küpsetussensoriga valmistatavad road

Kui valite küpsetussensori jaoks sobiva roa, reguleerib seade küpsetusprotsessi automaatselt.

Küpsetussensor teostab küpsetusprotsessi üle järelevalvet ja ahi reguleerib seadistusi iseseisvalt. Järgmised road küpsetab seade automaatselt küpsetussensoriga.

Kategooria	Toidud/road
Koogid, leib-sai	Koogid <ul style="list-style-type: none"> ■ Vormikoogid ■ Plaadikoogid ■ Pirukad Väikesed küpsetised <ul style="list-style-type: none"> ■ Lehttainaküpsetis ■ Muffinid ■ Pärimtainaküpsetis Soolased küpsetised, pitsa, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Soolased pirukad, quiche ■ Pitsa ■ Lahtine pirukas

Sobivad küpsetusvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks kasutage tumedaid metallist küpsetusvorme.

TÄHELEPANU!

Silikoonist või silikooni sisaldavast materjalist foolium, kate või lisatarvik võib praadimissensorit kahjustada. Kahjustused võivad tekkida ka siis, kui praadimissensor ei ole aktiivne.

- ▶ Ärge kasutage silikoonist või silikooni sisaldavast materjalist fooliumi, katet ega lisatarvikut.
- ▶ Ärge asetage ahju silikoonist esemeid.

Ahju küpsetusaja prognoos

Kui seade on ühendatud Home Connect, suudab ahi prognoosida küpsetusprotsessi eeldatavat lõppu. Esimene prognoos ilmub ekraanile ca 1 minuti pärast. Prognoosi arvutatakse jooksvalt ümber ja ajakohastatakse.

14.5 Roa seadistamine

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

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

Nõue: Käivitamiseks peab ahi olema täielikult jahtunud.

1. Vajutage menu.

2. Vajutage "Abi".
3. Vajutage soovitud kategooriale.
4. Vajutage soovitud toidule.
5. Vajutage soovitud roale.
 - ✓ Roa seadistused ilmuvad ekraanile.
 - ✓ Küpsetussensoriga roogade puhul ei kuvata seadistusi, kuvatakse küpsetussensori viidet.
6. Vajaduse korral kohandage seadistusi.
 - Mõne roa puhul saate kohandada temperatuuri ja kestust, mõne roa puhul selle asemel kaalu. Küpsetussensoriga režiimi puhul kontrollib ahi seadistusi automaatselt.
 - Mõne programmi puhul võite lisaks lõpetusaja hilisemaks seada.
→ "Lõpetusaja seadmine", Lk 17
7. Selleks et saada teavet tarvikute ja küpsetustasandi kohta, vajutage "Soovitus".
8. Käivitage ahi ▽ abil.

Märkus: Küpsetussensoriga režiimi ajal ärge avage ahju ust. Küpsetustulemus ei oleks õige ja küpsetussensoriga režiim katkeks.

 - ✓ Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab kulge-ma.
 - ✓ Küpsetussensoriga režiimil ei kuvata kestust. Ekraanil olev aeg näitab, kui kaua on režiim juba käigus olnud.
 - ✓ Kui seade on ühendatud Home Connect, kuvatakse küpsetussensoriga režiimil prognoositud kestust [x].
→ "Ahju küpsetusaja prognoos", Lk 25
 - ✓ Kui roog on valmis, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb.
9. Kui kestus on lõppenud:
 - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes puuteväljale.
 - Mõnda rooga võite lisaks järelküpsetada.
→ "Järelküpsetamine", Lk 25
 - Kui roog on valmis, lülitage ahi Ⓛ abil välja.

Järelküpsetamine

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

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

15 Lapselukk

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

15.1 Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Lapselukku saate aktiveerida ja inaktiveerida sisse- ja väljalülitatud seadmel.

1. Lapseluku aktiveerimiseks hoidke ∞ ca 4 sekundit allavajutatuna.

- ✓ Ekraanile ilmub kinnituseks viide.
 - ✓ Juhtpaneel on lukustatud. Seadet saab välja lülitada ainult $\textcircled{1}$ abil.
 - ✓ Kui seade on sisse lülitatud, siis ∞ põleb. Kui seade on välja lülitatud, siis ∞ ei põle.
2. Lapseluku inaktiveerimiseks hoidke ∞ ca 4 sekundit allavajutatuna.
- ✓ Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

16 Sabat-seadistus


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

16.1 Sabat-seadistuse käivitamine

Märkused

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

Nõuded

- Sabat-seadistus on põhiseadistuses aktiveeritud.
→ "Põhiseadistused", Lk 26
- Valitud on režiim "Kuumutusviisid" .

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

17 Põhiseadistused

Te saate oma seadet vastavalt oma vajadustele seadistada.

17.1 Põhiseadistuste ülevaade

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

Põhiseadistus	Valik
Keel	Vaata valikut seadmel.
Kellaaeg	Kellaaeg 24 h vormingus
Vee karedus → "Enne esmakordset kasutuselevõttu", Lk 14	00 (pehmentatud) 01 (pehme) 02 (keskmine) 03 (kare) 04 (väga kare) ¹
Home Connect	Home Connect seadistused → "Home Connect", Lk 27
Tehaseseadistus	Lähtestada Mitte lähtestada ¹
Helisignaal	Lühike kestus (30 sekundit) Keskmine kestus (1 minut) ¹ Pikk kestus (5 minutit)

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Põhiseadistus	Valik
Helitugevus	5 astet
Nupu helisignaal	Sisse lülitatud Välja lülitatud (helisignaal säilib $\textcircled{1}$ puhul) ¹
Ekraani eredus	5 astet
Kellanäit	Väljas Digitaal ¹ Analoog
Valgustus	Töötamisel väljas Töötamisel sees ¹
Automaatne jätkamine (ainult mikrolainerežiimi jaoks)	Mikrolainerežiimi automaatselt mitte jätkata ¹ Ukse sulgemisel
Lapselukk	Ainult nupulukk ¹ Ukselukk ja nupulukk
Funktsioon pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid ¹ mikrolaineahi Mikrokombi Aur Abi

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Põhiseadistus	Valik
Hoiatus - mikro-lainerežiimi küpsetusplaat	Näidud ¹ Mitte kuvada
Öine tumendamine	Välja lülitatud ¹ Sisse lülitatud
Kaubamärgi logo	Näidud ¹ Mitte kuvada
Mikrolaineahi kuivatada	Sisse lülitatud ¹ Välja lülitatud
Puhuri järelpöörlemis-aeg	Soovituslik ¹ minimaalselt
Sabat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud ¹

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

17.2 Põhiseadistuste muutmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Põhiseadistused".

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

Märkus: Pärast volukatkestust säilivad muudatused põhiseadistustes.

Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

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

17.3 Kellaaja seadmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

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

18 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.

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

Nõuanded

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

Märkused

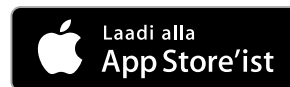
- Järgige käesolevas kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid ja tagage, et neid järgitakse ka siis, kui juhite seadet Home Connect rakenduse abil. → "Ohutus", Lk 2
- Käsitsemise seadmel on alati eelistatud. Sel ajal ei ole käsitsemine Home Connect rakenduse kaudu võimalik.
- Võrku ühendatud ooterežiimis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

18.1 Home Connect seadistamine

Nõuded

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

1. Laadige alla Home Connect rakendus.



2. Avage Home Connect rakendus ja skaneerige QR-kood.



3. Järgige Home Connect rakenduses esitatud juhiseid.

18.2 Home Connect seadistused

Seadme põhiseadistustes saate Home Connect seadistusi ja võrguseadistusi kohandada.

Milliseid seadistusi ekraan näitab, sõltub sellest, kas Home Connect on seadistatud ja kas seade on koduvõrguga ühendatud.

Põhiseadistus	Võimalikud seadistused	Selgitus
WiFi	Sisselülitamine Väljalülitamine	Kui WiFi on aktiveeritud, saate kasutada Home Connect. Võrku ühendatud ooterežiimis on seadme maksimaalne energiatarve 2 W.
Võrk	Võrguga ühendada Võrgust lahutada	Kui seadme võrgust lahutate, siis kustutatakse kogu võrguteave. Seadistus on kasulik, kui teil on ruuterile ligipääsemiseks uus kasutajatunnus ja salasõna.
Rakendusega ühendamine	-	Seadistus käivitab ühenduse Home Connect rakenduse ja seadme vahel.
Kaugjuhtimine	sees väljas	Kui funktsioon on inaktiveeritud, saate rakenduses kuvada vaid seadme olekut. Kui funktsioon on aktiveeritud, saate seadme puhul kasutada kaugjuhtimist ja -käivitust.
Info seadme kohta	-	Ekraan näitab teavet võrgu ja seadme kohta.


18.3 Seadme käsitlemine Home Connect rakenduse abil

Kui kaugkäivitus on aktiveeritud, saate Home Connect rakenduse kaudu kasutada seadme puhul kaugseadistamist ja -käivitamist.

Märkus: Mõnda režiimi saab käivitada ainult ahju juhtpaneelilt.

Nõuded

- Seade on sisse lülitatud.
- Seade on koduvõrguga ja Home Connect rakendusega ühendatud.
- Selleks et seadet Home Connect rakenduse kaudu seadistada saaks, peab olema sisse lülitatud "Kaugkäivitus". Kui kaugkäivitus on inaktiveeritud, kuvatakse Home Connect rakenduses üksnes seadme olekuid.

- Toksake menu.
- Toksake "Kaugkäivitus".
- ✓ Ekraanil on .
- Valige Home Connect rakenduses seadistus ja edastage see seadmele.

Märkused

- Kui avate seadme ukse 15 minutit pärast kaugkäivituse aktiveerimist või seadme töö lõppu, siis inaktiveeritakse kaugkäivitus.
- Kui käivitate ahju töö seadme juhtpaneelilt, aktiveeritakse kaugkäivitus automaatselt. Home Connect rakenduse kaudu saate muuta seadistusi või käivitada uue programmi.

18.4 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 soovitame installeerida võimalikult kiiresti.
- Installeerimine võib kesta mõne minuti. Installeerimise ajal ei saa te seadet kasutada.

18.5 Kaugdiagnostika

Klienditeenindus saab kaugdiagnostika abil ligi pääseda teie seadmele, kui te pöördate 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

18.6 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.

19 Puhastamine ja hooldamine

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

19.1 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 tootmisjäake.

- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Sobivad puhastusvahendid

Ahju erinevate pindade jaoks kasutage sobivaid puhastusvahendeid.

Järgige seadme juhendit.

→ "Seadme puhastamine", Lk 30

Esipaneel

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

Seadme uks

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ukseklaasid	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega terasest küürimiskäsna. Nõuanne: Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage ukseklaasid. → "Seadme uks", Lk 34
Ukse kate	<ul style="list-style-type: none"> ■ roostevabast terasest: Roostevaba terase puhastusvahend ■ plastist: Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Nõuanne: Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage ukse kate. → "Seadme uks", Lk 34
Ukse roostevabast terasest siseruum	Roostevaba terase puhastusvahend	Värvimuutusi saab eemaldada roostevaba terase puhastusvahendiga. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit.

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Uksekäepide	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus 	Et vältida selliste plekkide teket, mida ei saa enam eemaldada, eemaldage pealispinnale sattunud katlakivieemaldi kohe.
Uksetihend	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus 	Ärge eemaldage ja ärge küürige.

Ahjukamber

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Emailitud pinnad	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus Äädikavesi Ahjupuhastusvahend 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna.</p> <p>Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.</p> <p>Märkused</p> <ul style="list-style-type: none"> Soovitav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon 'Pürolüüs'", Lk 31 Väga kõrged temperatuurid kõrvetavad emaili, mistõttu tekivad värvierinevused. See ei mõjuta seadme toimivust. Õhukese lehtmetsa servi ei ole võimalik täielikult emailiga katta ja need võivad olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset. Toiduainete jääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kiht on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.
Ahjulambi klaaskate	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus 	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
Kanderaamistikud	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna.</p> <p>Märkus: Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage kanderaamistikud. → "Kanderaamistikud", Lk 33</p>
Väljatõmbesüsteem	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage harja.</p> <p>Et vältida väljatõmbesüsteemidelt määrde eemaldamist, on soovitatav puhastada siine sisselükatuna.</p> <p>Ärge peske nõudepesumasinas.</p> <p>Märkus: Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage siinisüsteem. → "Kanderaamistikud", Lk 33</p>
Tarvik	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus Ahjupuhastusvahend 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna.</p> <p>Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.</p>
Veepaak	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Nõudepesuvahendijääkide eemaldamiseks loputage hoolikalt puhta veega.</p> <p>Pärast puhastamist laske veepaagil kuivada nii, et kaas on avatud.</p> <p>Kuivatage kaane tihend.</p> <p>Ärge peske nõudepesumasinas.</p>
Praetermomeeter	<ul style="list-style-type: none"> Kuum nõudepesuvahendilahus 	<p>Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage harja.</p> <p>Ärge peske nõudepesumasinas.</p>

19.2 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 29

- Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
 - Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.
→ "Sobivad puhastusvahendid", Lk 29
- Kuivatage pehme lapiga.

20 Puhastusfunktsioon "Pürolüüs"

Puhastusfunktsiooniga "Pürolüüs" puhastub ahi peaaegu iseseisvalt.

Puhastage ahju puhastusfunktsiooni abil kahe kuni kolme kuu tagant. Vajaduse korral võite kasutada puhastusfunktsiooni ka sagedamini. Puhastusfunktsiooni energiakulu on ca 2,5 - 4,7 kWh.

20.1 Seade ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks

Hea puhastustulemuse saavutamiseks ja kahjustuste vältimiseks valmistage seade hoolikalt ette.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

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

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastusfunktsiooni ajal süttida.

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

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

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

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

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

1. Võtke veepaak ahjust välja.
2. Võtke tarvikud ja nõud ahjust välja. Kandraamistikud ja siinid võite jätta puhastuse ajaks ahju.
3. Eemaldage ahjust ja kanderaamistikelt suurem mustus.
4. Ukse sisekülg ja uksetihendi piirkonda jäävad servapinnad puhastage nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. Ärge küürige ega eemaldage tihendit. Ukse siseklaasil olev suurem mustus eemaldage ahjupuhastusvahendiga.
5. Võtke ahjust välja kõik esemed. Ahjus ei tohi olla muid esemeid peale kanderaamistikke.

20.2 Puhastusfunktsiooni seadistamine

Õhutage kööki, kui puhastusfunktsioon on töös.

⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

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

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

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

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

⚠ Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

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

Märkus: Ahjulamp ei põle puhastusfunktsiooni ajal.

Nõue: → "Seade ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks", Lk 31.

1. Vajutage menu.
2. Vajutage "Puhastamine".
3. Vajutage "Pürolüüs".
4. Juhtnupust reguleerige välja puhastusrežiim.

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

Suurema või vanema mustuse korral valige kõrgem puhastusaste.

Kestust ei saa muuta.

5. Vajutage ∇ .
- ✓ Ekraanile ilmub juhis puhastusfunktsiooniks vajalike ettevalmistuste kohta.
6. Käivitage ahi ∇ abil.
- ✓ Puhastusfunktsioon käivitub ja kestus hakkab kulge-ma. Kuumenemisjoont ei kuvata.
- ✓ Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks teatava temperatuurini jõudmisel automaatselt. Ekraanile ilmub ⏸ .
- ✓ Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
7. Lülitage seade ⏸ abil välja. Kui seade on piisavalt jahtunud, siis uks vabaneb ja ⏸ kustub.
8. → "Seadme töökorda seadmine pärast puhastusfunktsiooni", Lk 31.

20.3 Seadme töökorda seadmine pärast puhastusfunktsiooni

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Pühkige järelejäänud tuhk ahjukambrist, kanderaamistikelt ja seadme ukse piirkonnast niiske lapi abil kokku.
3. Liigutage siine mitu korda välja ja sisse. Puhastusfunktsiooni ajal võib siinide värv muutuda. Värvimuutused ei mõjuta seadme toimivust.
4. Valge kiht eemaldage sidrunhappega.

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

Märkus: Puhastusfunktsiooni ajal muudab raam seadme ukse siseküljel värvi. Värvimuutused ei mõjuta seadme toimivust. Eemaldage värvimuutused roostevara terase puhastamiseks ette nähtud vahendiga.

21 Puhastusabi

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



21.1 Puhastusabi seadistamine

HOIATUS – Põletuste oht!


Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

► Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

Nõue: Ahi on täielikult jahtunud.

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

✓ Kui kestus on möödunud, kõlab helisignaal. Kestus on ekraanil nulli peal.

9. Lülitage seade  abil välja ja laske ahjul ca 20 minuti jahtuda.

21.2 Ahju järelpuhastamine

TÄHELEPANU!

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

► Pärast puhastusabi pühkige ahjukamber puhtaks ja laske täielikult kuivada.

Nõue: Ahi on jahtunud.

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

22 Katlakivi eemaldamine

Et seade oleks kogu aeg töökorras, tuleb korrapäraselt eemaldada katlakivi.

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub sellest, kui palju on kasutatud auruga kuumutusviise, ja vee karedusest. Seade annab märku, kui auruga kuumutusviise saab kasutada veel 5 korda või vähem. Kui te katlakivi eemaldust läbi ei vii, ei saate auruga kuumutusviise enam välja reguleerida.

Katlakivi eemaldamine koosneb mitmest etapist ja kestab ca 70 - 95 minutit:

- katlakivi eemaldus (ca 55 - 70 minutit)
- esimene loputuskord (ca 9 - 12 minutit)
- teine loputuskord (ca 9 - 12 minutit)

Hügieenilistel kaalutlustel tuleb katlakivi eemaldus täies ulatuses läbi viia.

Katlakivi eemalduse katkestamise koral ei saa kuumutusviise enam välja reguleerida. Selleks et seade oleks taas töövalmis, viige läbi 2 loputust.

22.1 Katlakivi eemaldamise ettevalmistamine

TÄHELEPANU!

Katlakivi eemaldamise aeg on valitud vastavalt meie soovitatud vedalale katlakivieemaldile. Muud katlakivieemaldid võivad ahju kahjustada.

► Katlakivi eemaldamiseks kasutage üksnes meie soovitatud vedelat katlakivieemaldit.


Juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele sattuv katlakivieemaldi kahjustab pindu.

► Eemaldage katlakivieemaldi kohe veega.

1. Katlakivieemaldi lahuse vahekord:
 - 200 ml vedel katlakivieemaldit
 - 400 ml vett
2. Avage juhtpaneel.
3. Võtke veepaak välja ja täitke katlakivieemaldi lahusega.
4. Asetage katlakivieemaldi lahusega täidetud veepaak seadmesse.
5. Sulgege juhtpaneel.

22.2 Katlakivieemalduse seadistamine

Nõue: → "Katlakivi eemaldamise ettevalmistamine", Lk 32

1. Vajutage menu.
 2. Vajutage "Puhastamine".
 3. Vajutage "Katlakivi eemaldamine".
- ✓ Ekraanile ilmub kestus. Kestust ei saa muuta.
4. Käivitage režiim  abil.
- ✓ Katlakivi eemaldus käivitub ja kestus hakkab kulge-
ma.
- ✓ Kui katlakivi eemalduse esimene etapp on lõppenud, kõlab helisignaal. Seade annab loputamise vajadusest märku 2 korda.

5. Iga loputuskorra jaoks:
 - Avage juhtpaneel ja võtke välja veepaak.
 - Loputage veepaaki korralikult ja täitke see veega.
 - Lükake veepaak sisse ja sulgege juhtpaneel.
 - Käivitage loputamine ▷ abil.
- ✓ Kui üks loputuskord on lõppenud, kõlab helisignaal.

6. Kui teine loputuskord on lõppenud:
 - Tühjendage ja kuivatage veepaak.
 - "Veepaagi tühjendamine", Lk 19
 - Lülitage seade ① abil välja.
- ✓ Katlakivi eemaldus on lõppenud ja seade on taas töövalmis.

23 Kuivatamine

Pärast kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

TÄHELEPANU!

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

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

23.1 Ahju kuivatamine

Kuivatage ahi käsitsi või kasutage funktsiooni "Kuivatamine".

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

- Funktsiooni "Kuivatamine" kasutamiseks seadistage "Kuivatamine".
 - "Kuivatamise seadistamine", Lk 33

Kuivatamise seadistamine

Nõue: → "Ahju kuivatamine", Lk 33

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

24 Kandraamistikud

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

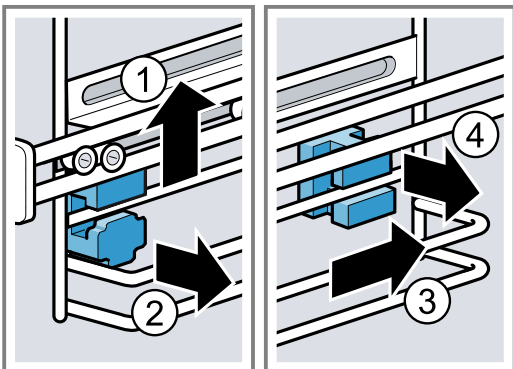
24.1 Kandraamistike mahavõtmine

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks.

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

1. Kergitage kandraamistikku eest ① ja tõstke pesast välja ②.
2. Lükake kogu kandraamistik taha ③ ja eemaldage ④.



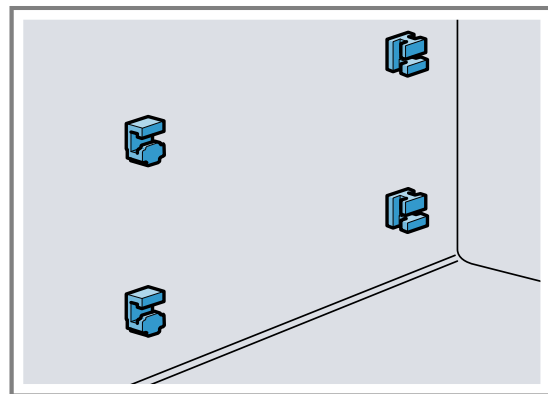
3. Puhastage kandraamistik.
 - "Puhastusvahendid", Lk 29

24.2 Hoidikute paigaldamine

Kandraamistike väljavõtmisel võivad hoidikud välja kukkuda.

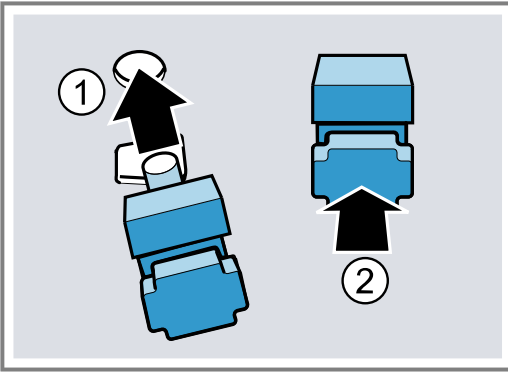
Märkus:

Esimesed ja tagumised hoidikud on erinevad.

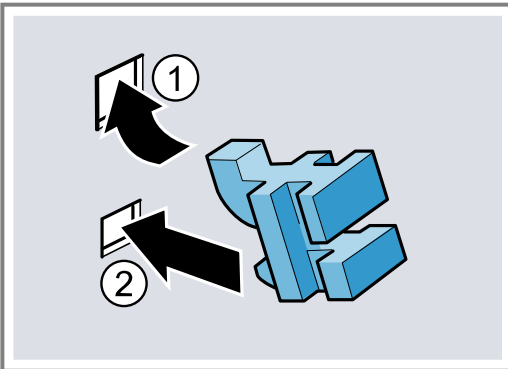


1. Torgake eesmised hoidikud nii, et konks jääb üles, ümmargusse auku, ja seadke pisut kaldu ①.

2. Torgake eesmised hoidikud alt avadesse ja seadke otseks ②.



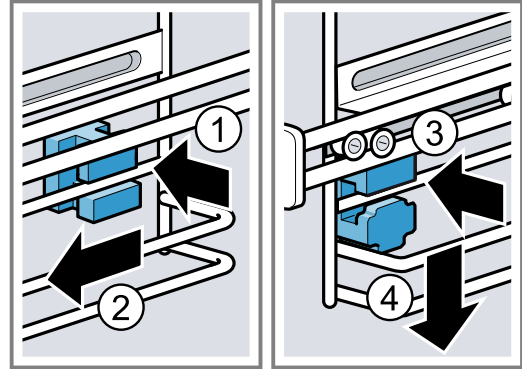
3. Torgake tagumiste hoidikute konks ülemisse auku ① ja suruge alumisse auku ②.



24.3 Kandraamistike paigaldamine

Märkused

- Iga kandraamistik sobib ainult paremale või vasakule.
 - Mõlema väljatõmbesiini puhul jälgige, et neid saaks ette välja tõmmata.
1. Kinnitage kandraamistik tagant ülevalt ja alt hoidikutesse ① ja tõmmake ette ②.
 2. Kinnitage kandraamistik eest kohale ③ ja suruge alla ④.



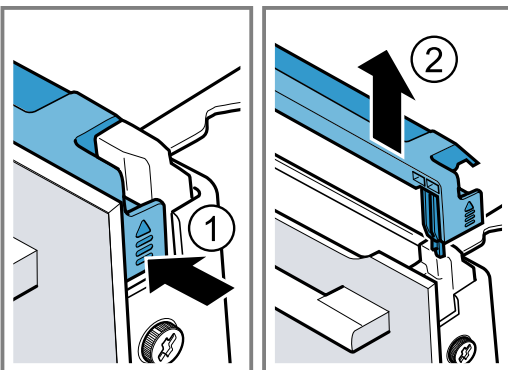
25 Seadme uks

Seadme ukse põhjalikuks puhastamiseks võite ukse lahti võtta.

25.1 Ukse katte eemaldamine

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

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



25.2 Ukseklaaside eemaldamine

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

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

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

- ▶ Ärge puudutage hingi.

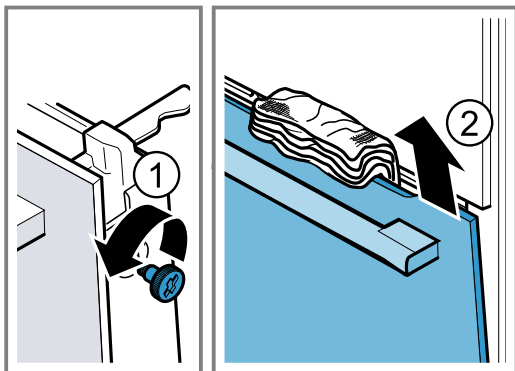
Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

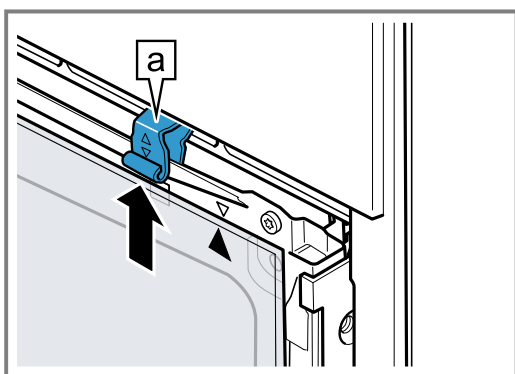
Nõue: Ukse kate on maha võetud.

1. Keerake lahti ja eemaldage ukse vasakul ja paremal küljel olevad kruvid.

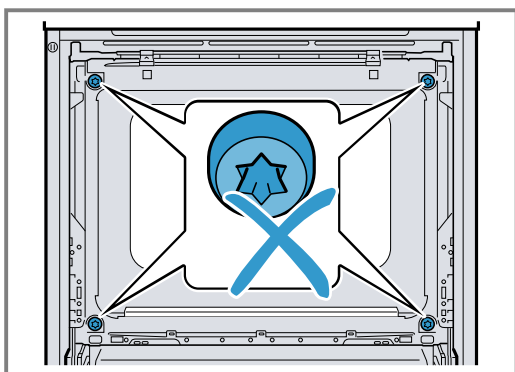
2. Pange ukse vahele mitu korda kokkuvolditud köögirätik.



3. Sulgege seadme uks.
 4. Tõmmake esiklaas suunaga üles välja.
 5. Asetage esiklaas ühetasasele pinnale nii, et uksekäepide jääb alla.
 6. Suruge vaheklaasi ühe käega vastu seadet, surudes samal ajal vasakut ja paremat hoidikut [a] üles. Ärge eemaldage hoidikuid [a].



7. Eemaldage vaheklaas.
 8. **⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!**
 Kui kruvid on lahti keeratud, siis ei ole seadme ohutus enam tagatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.
 ▶ Ärge kunagi keerake kruvisid lahti.
 Ärge keerake välja raami küljes olevat nelja musta kruvi.



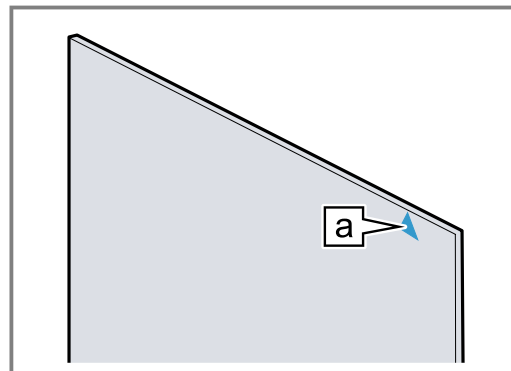
25.3 Ukseklaaside paigaldamine

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

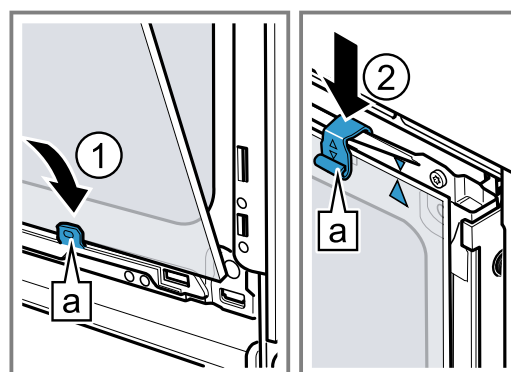
Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

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

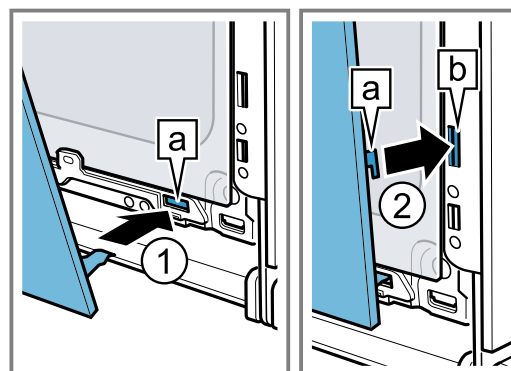
1. Keerake vaheklaasi seni, kuni nool [a] on paremal ülal.



2. Asetage vaheklaas alt [a] hoidikusse ① ja avaldage sellele ülalt survet ning hoidke kinni.
 3. Suruge vasakut ja paremat hoidikut [a] alla, kuni vaheklaas on kohale fikseerunud ②.

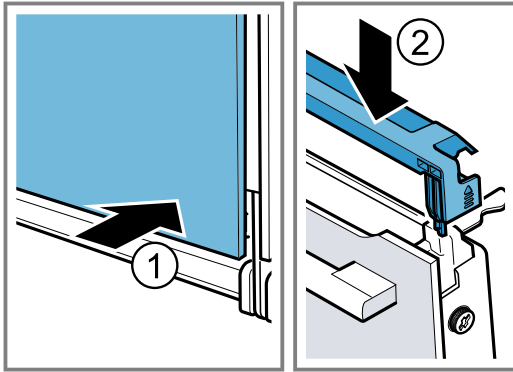


4. Lükake esiklaas alt vasakusse ja paremasse [a] hoidikusse ①.
 5. Suruge esiklaas vastu seadet, kuni vasak ja parem konks on [a] aluse [b] vastas ②.



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

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



10. Sulgege seadme uks.

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

26 Tõrgete kõrvaldamine

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

⚠ HOIATUS – Vigastusohht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

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


⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

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

26.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	<p>Kaitse on defektne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. <p>Vooluvarustus on katkenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad. <p>Elektronika viga</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust, selleks lülitage elektrikilbis kaitse välja. 2. Lähtestage põhiseadistused tehase seadistustele. → "Põhiseadistused", Lk 26
Ekraanile ilmub "Keel - saksa".	<p>Vooluvarustus on katkenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. <ul style="list-style-type: none"> - Keel - Kellaeg - Vee karedus
Seade ei käivitu või katkestab töö.	<p>Võimalikud on erinevad põhjused.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige ekraanile ilmuvaid juhiseid. → "Teabe kuvamine", Lk 15 <p>Talitlushäire</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust klienditeenindusega. → "Klienditeenindus", Lk 39
Seade ei kuumene.	<p>Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim, ekraanile ilmub .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse. 2. Inaktiveerige demorežiim 3 minuti jooksul → "Põhiseadistused", Lk 26. <p>Vooluvarustus on katkenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pärast voolukatkestust avage ja sulgege korra seadme uks. ✓ Seade testib ennast ja on töövalmis.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Kellaaega ei kuvata, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Muutke kellaaaja kohta käivat põhiseadistust. → "Põhiseadistused", Lk 26
Seadme ust ei saa avada.	Puhastusfunktsioon lukustab seadme ukse, ekraanil süttib  . <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laske seadmel jahtuda seni, kuni  kustub ekraanil. → "Puhastusfunktsioon 'Pürolüüs'", Lk 31 Lapselukkk lukustab ahju ukse. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inaktiveerige lapselukkk nupuga . → "Lapselukkk", Lk 26 Lukustust saate põhiseadistustes välja lülitada. → "Põhiseadistused", Lk 26
Juhtnupp on juhtpaneeli pesast välja kukkunud.	Juhtnupp on kogemata välja tõmmatud. <ol style="list-style-type: none"> 1. Paigaldage juhtnupp uuesti juhtpaneeli pesa. 2. Vajutage juhtnupp juhtpaneeli, nii et see fikseerub kohale ja seda saab keerata.
Juhtnuppu on raske keerata.	Juhtnupu alla on kogunenud mustust. Juhtnupp on eemaldatav. <p>Märkus: Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhtnuppu liiga sageli.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Juhtnupu vabastamiseks vajutage juhtnupu välimisele servale. ✓ Juhtnupp muudab oma asendit ja sellest on lihtsam kinni haarata. 2. Võtke juhtnupp pesast välja. 3. Puhastage juhtnuppu ja selle pesa ettevaatlikult nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid. Ärge leotage juhtnuppu. Ärge peske juhtnuppu nõudepesumasinas.
Home Connect ei tööta nõuetekohaselt.	Võimalikud on erinevad põhjused. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Liikuge www.home-connect.com peale.
Juhtpaneeli ei saa avada.	Kaitse on defektne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad. Talitlushäire <ol style="list-style-type: none"> 1. Võtke ühendust hooldekeskusega. → "Klienditeenindus", Lk 39 2. Kui veepaagis on vett, siis tühjendage veepaak: <ul style="list-style-type: none"> - Avage seadme uks. - Viige sõrmed vasakult ja paremalt poolt paneeli alla. - Tõmmake paneel aeglaselt välja ja lükake üles.
Seade annab märku katlakivi eemaldamise vajadusest, ilma et eelnevalt kuvataks loendurit.	Seadistatud vee kareduse vahemik on liiga madal. <ol style="list-style-type: none"> 1. Eemaldage seadmest katlakivi. → "Katlakivi eemaldamine", Lk 32 2. Kontrollige vee karedust ja seadistage see põhiseadistustes. → "Põhiseadistused", Lk 26
Seade annab märku loputamise vajadusest.	Katlakivi eemaldamise ajal katkes vooluvarustus või lülitati seade välja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Loputage seadet kaks korda. → "Katlakivi eemaldamine", Lk 32
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis.	Veepaak ei ole kohale fikseerunud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asetage veepaak õigesti kohale, nii et see hoidikus kohale fikseerub. → "Veepaagi täitmine", Lk 17 Veepaak on alla kukkunud. Kukkumise tõttu on veepaagi osad lahti tulnud. Veepaak lekib. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tellige uus veepaak. Talitlushäire <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ärge kasutage mineraalidevaba või filtreeritud vett. → "Enne esmakordset kasutuselevõttu", Lk 14

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis.	Sensor on defektne. ▶ Võtke ühendust klienditeenindusega. → "Klienditeenindus", Lk 39
Nupud vilguvad.	Juhtpaneeli taha on tekkinud kondensaatvett. Meetmed pole vajalikud. Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaatniiskus on aurustunud.
Aururežiimil küpsutamisel kõlab mulksumine.	Külma/sooja-efekt sügavkülmutatud toiduainete puhul, mis on tingitud veeaurust Tegevused pole vajalikud.
Seade põriseb töötamisel ja pärast väljalülitamist.	Pumbi toimivuskontroll tekitab müra. Tegevused pole vajalikud.
Seade põriseb või klõpsub juhtpaneeli avamisel.	Juhtpaneeli väljalükkamine tekitab müra. Tegevused pole vajalikud.
Ahi läheb kuumaks, kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil.	Kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud. Kui seadet kasutatakse üksnes mikrolainerežiimil, siis lülitab seade kondensaadi vältimiseks 600 W ja kõrgemal võimsusel automaatselt sisse ka ülaltkuumutuse. See ei mõjuta küpsustulemust. ▶ Võite muuta mikrolainerežiimi puhul kasutatava kuivatusfunktsiooni põhiseadistust. → "Põhiseadistused", Lk 26 - Järgige mikrolainerežiimi kohta esitatud teavet. → "Mikrolainerežiim", Lk 20
Ahjuvalgustus ei toimi.	LED-lamp on defektne. Märkus: Ärge eemaldage klaasist katet. ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega. → "Klienditeenindus", Lk 39
Maksimaalne tööaeg saavutatud.	Soovimatu pideva töö vältimiseks lõpetab seade mitme tunni möödudes kuumenemise automaatselt, kui seadistusi selle aja jooksul ei muudeta. Ekraanile ilmub juhis. Maksimaalse tööaja pikkus sõltub asjaomase funktsiooni seadistustest. 1. Töö jätkamiseks puudutage mis tahes välja või keerake juhtnuppu. 2. Kui te seadet enam ei vaja, lülitage see ① abil välja. Nõuanne: Et vältida seadme soovimatut väljalülitumist, reguleerige välja kestus. → "Kestuse seadmine", Lk 16
Ekraanile ilmub teade, mis sisaldab tähte "D" või "E", nt D0111 või E0111.	Elektroonika on tuvastanud rikke. 1. Lülitage seade välja ja uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 39
Küpsetustulemus ei ole rahuldav.	Seadistused olid ebasobivad. Seadistused, nt temperatuur ja küpsetusaaeg, sõltuvad retseptist, kogusest ja toiduainetest. ▶ Järgmisel korral reguleerige väärtused madalamaks või kõrgemaks. Nõuanne: Rohkelt teavet toiduvalmistamise ja sobivate seadistuste kohta leiate meie veebisaidilt www.bosch-home.com .

27 Jäätmekäitlus

27.1 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.

28 Klienditeenindus

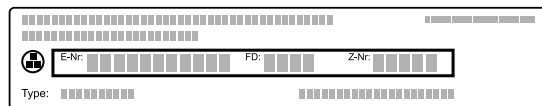
Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

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

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

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiате, kui avate seadme ukse. Mõnedel seadmetel, mis on varustatud on aurrežiimiga, leiате andmesildi paneeli tagant.




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

29 Vastavusdeklaratsioon

Käesolev 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 oma seadme tootelehel täiendavate dokumentide alt.



	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.

30 Õnnestumine on tagatud

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

30.1 Üldised valmistusjuhised

Kõikide toitude valmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

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

30.2 Juhised küpsetamiseks

- Kookide, küpsetiste ja leiva küpsetamiseks sobivad kõige paremini tumedad metallist küpsetusvormid.
- Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage laia madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad road kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks.
- Silikoonist küpsetusvormid ei ole sobivad.
- Kui valmistate vormiroogi otse universaalpannil, asetage see tasandile 2.
- Leivataina kohta toodud andmed kehtivad nii plaadil kui ka vormis valmistatava leiva suhtes.

TÄHELEPANU!

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

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

Tasandid

Kui kasutate kuumutusviisi 4D-kuum õhk, võite valida tasandi 1, 2, 3 või 4.

Ühel tasandil küpsetamine	Tasand
kõrge küpsetis / vorm restil	2
madal küpsetis / küpsetusplaat	3

Mitmel tasandil küpsetamine	Tasand
2 tasandit	
▪ universaalpann	3
▪ küpsetusplaat	1
2 tasandit	
▪ 2 resti, mille peal on vormid	3
	1
3 tasandit	
▪ küpsetusplaat	5
▪ universaalpann	3
▪ küpsetusplaat	1

4 tasandit	
▪ 4 küpsetuspaberiga kaetud resti	5
	3
	2
	1

Kasutage kuumutusviisi 4D kuum õhk.

Märkused

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

30.3 Valmistusjuhised küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks

- Soovituslikes seadistustes esitatud väärtused käivad külmpakitemperatuuril oleva täitmata liha kohta.
- Asetage lind nõusse nii, et rinnak või nahaga pool jääb alla.
- Keerake lihal või kalal teine külg, kui ca 1/2 kuni 2/3 toodud ajast on möödunud.
- Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Järgige õige kasutuse kohta esitatud olulist teavet. → Lk 22

Küpsetamine restil

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

- Kasutage ühesuguse kaalu ja paksusega tükke. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks.
- Asetage grillitavad toiduained otse restile.
- Eralduva vedeliku kinnipüüdmiseks asetage resti all olevale tasandile universaalpann.
- Olenevalt prae suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Praeleemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib vähem suitsu ja ahjukamber määrdub vähem.

Nõus küpsetamine

Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhtamaks.

Üldised märkused nõus küpsetamise kohta

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

Kaaneta nõus küpsetamine

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

Kaanega nõus küpsetamine

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mitterahtav.

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

Grillimine

Grillige toiduaineid, mis peavad minema krõbedaks.

TÄHELEPANU!

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

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

Märkused

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

Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetes sattuda üliväikeses koguses niklit.

30.4 Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Kui valmistate toitu mikrolainerežiimil, võib küpsetusaeg märkimisväärselt lüheneda.




Üldist

- Mikrolainerežiimi kasutamise korral sõltub küpsetusaeg kogukaalust. Kui soovite valmistada märgitud kogusest erinevat kogust, aitab rusikareegel: **kahekordse koguse puhul pikeneb küpsetusaeg peaaegu kaks korda.**
- Roogadest kandub kuumus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks.
- Kasutusjuhendi põhiosast leiate teabe selle kohta, kuidas mikrolainerežiimi ja kombineeritud mikrolainerežiimi seadistada.
 - → "Mikrokombi", Lk 21
 - → "Mikrolainerežiim", Lk 20

30.7 Roogade valik

Soovituslikud seadistused jaotatuna toitude kategooriate alusel.

Soovituslikud seadistused mitmesuguste toitude jaoks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Keeks, lihtne	Pärjakujuline vorm või leivavorm	2		160 - 180	90	-	30 - 40
Keeks, 2 tasandil	Pärjakujuline vorm või leivavorm	3+1		140 - 150	-	-	60 - 80
Keeks, hõrk	leivavorm	2		150 - 170	-	-	60 - 80

¹ Kuumutage seade ette.

² Lisage nõusse alguses umbes 100 ml vedelikku. Veepaaki tuleb kasutamise ajal lisada vett.

³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Küpsetamine ja hautamine mikrolainerežiimil

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

30.5 Sügavkülmutatud toiduainete valmistamine

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

30.6 Valmistoitude valmistamine

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

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolaine- võimsus vattides	Auru intensiiv- susaste	Kestus minu- tites
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		150 - 170	-	-	65 - 85
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	-	1. 30 - 40 2. 20
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		150 - 170 ₁	-	-	30 - 50
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	-	01 0	1. 10 2. 25 - 35
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		150 - 160	-	-	50 - 60
Muretainakook mah-lase kattega	universaalpann	3		160 - 180	-	-	55 - 75
Pärmitainakook mah-lase kattega	universaalpann	3		180 - 200	-	-	30 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat	3		180 - 190 ₁	-	-	15 - 20
Rullbiskviit	küpsetusplaat	3		180 - 200 ₁	-	01	10 - 15
Muffinid	muffiniplaat	3		170 - 190	-	-	15 - 20
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	3		160 - 180	-	-	25 - 40
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	3		160 - 180	-	02	25 - 35
Küpsised	küpsetusplaat	3		140 - 160	-	-	15 - 30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140 - 160	-	-	15 - 30
Küpsised, 3 tasandil	1x universaalpann + 2x küpsetusplaat	5+3+1		140 - 160	-	-	15 - 30
Leib, pätsina, 750 g	universaalpann või leivavorm	2		1. 210 - 220 ₁ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Leib, pätsina, 750 g	universaalpann või leivavorm	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Leib, pätsina, 1500 g	universaalpann või leivavorm	2		1. 210 - 220 ₁ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Leib, pätsina, 1500 g	universaalpann või leivavorm	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Leib, pätsina, 1500 g	leivavorm	2		200 - 210	-	-	35 - 45

¹ Kuumutage seade ette.

² Lisage nõusse alguses umbes 100 ml vedelikku. Veepaaki tuleb kasutamise ajal lisada vett.

³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolaine- võimsus vattides	Auru intensiiv- susaste	Kestus minu- tites
Lavašš	universaalpann	3		250 - 270	-	-	20 - 25
Lavašš	universaalpann	3		220 - 230	-	03	20-30
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	3		180 - 200	-	-	20 - 30
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	3		200 - 220	-	02	20 - 30
Pitsa, värske - küpsetusplaadil	küpsetusplaat	3		200 - 220	-	-	25 - 35
Pitsa, värske - küpsetusplaadil, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180 - 200	-	-	35 - 45
Pitsa, värske, õhuke-sepõhjaline, pitsavormis	Pitsapann	2		220 - 230	-	-	20 - 30
Quiche	pirukavorm	1		190 - 210	-	-	40 - 50
	¹ Tumedast metallist plaat						
Quiche	pirukavorm	3		190 - 210	-	-	30 - 40
	¹ Tumedast metallist plaat						
Lahtine pirukas	universaalpann	3		280 - 300 ₁	-	-	10 - 18
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	ahjuvorm	2		200 - 220	-	-	30 - 50
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	ahjuvorm	2		150 - 170	360	-	20 - 30
Lasanje, külmutatud, 400 g	kaaneta nõu	2		200 - 210	180	-	20 - 25
Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	2		160 - 190	-	-	50 - 70
Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	2		170 - 190	360	-	20 - 25
Kana, 1 kg, täitmata	rest	2		200 - 220	-	-	60 - 70
Kana, 1 kg, täitmata	rest	2		200 - 220	-	02	60 - 70
Kana, 1 kg, täitmata	kaanega nõu	2		230 - 250	360	-	25 - 35
Kanatükid, 250 g tükk	rest	3		220 - 230	-	-	30 - 35
Kanatükid, 250 g tükk	rest	3		200 - 220	-	02	30 - 45
Kanatükid, 4 tk, 250 g tükk	kaaneta nõu	2		190 - 210	360	-	20 - 30
Hani, täitmata, 3 kg	rest	2		160 - 180	-	-	120 - 150
Hani, täitmata, 3 kg	rest	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	-	02 02 0	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40

¹ Kuumutage seade ette.² Lisage nõusse alguses umbes 100 ml vedelikku. Veepaaki tuleb kasutamise ajal lisada vett.³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolaine- võimsus vattides	Auru intensiiv- susaste	Kestus minu- tites
Hani, täitmata, 3 kg	rest	2		170 - 190	180	-	80 - 90
Seapraad ilma ka- marata, nt kaelakar- bonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		180 - 190	-	-	110 - 130
Seapraad ilma ka- marata, nt kaelakar- bonaad, 1,5 kg	kaanega nõu	2		220 - 240	360	-	55 - 65
Seapraad ilma ka- marata, nt kaelakar- bonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		190 - 200	-	-	120 - 140
Seapraad, kamaraga, nt aba, 2 kg	kaaneta nõu	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	-	03 01 0	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Veisefilee, poolküps, 1 kg	rest	2		210 - 220	-	-	40 - 50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	kaaneta nõu	2		190 - 200	-	01	50 - 60
Veisefilee, poolküps, 1 kg	kaanega nõu	2		240 - 260	90	-	30 - 40
Veisemoorpraad, 1,5 kg	kaanega nõu	2		200 - 220	-	-	130 - 160
Veisemoorpraad, 1,5 kg ²	kaaneta nõu	2	1. 2.	1. 150 2. 130	-	03 02	1. 30 2. 120-150
Veisemoorpraad, 1,5 kg	kaanega nõu	2		200 - 220	-	-	140 - 160
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	rest	2		220 - 230	-	-	60 - 70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		190 - 200	-	01	65 - 80
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		240 - 260	180	-	30 - 40
Pihv, 3-4 cm paksune	rest	4		3	-	-	25 - 30
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		170 - 190	-	-	50 - 80
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		170 - 180	-	01	80 - 90
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	kaanega nõu	2		240 - 260	1. 360 2. 180	-	1. 30 2. 35 - 40
Pikkpoiss, 1 kg + 20 ml vett	kaaneta nõu	2		170 - 190	360	-	30 - 40
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	rest	2		170 - 190	-	-	20 - 30
Kala, praetud, terve, 300 g, nt forell	universaalpann	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	-	01 0	1. 15-20 2. 5-10
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	rest	3		2	90	-	15 - 20
Köögivilj, värsked, 250 g	kaanega nõu	2		-	600	-	6 - 10 ³

¹ Kuumutage seade ette.

² Lisage nõusse alguses umbes 100 ml vedelikku. Veepaaki tuleb kasutamise ajal lisada vett.

³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Küpsetatud kartuli-poolikud, 1 kg	universaalpann	3		200 - 220	360	-	15 - 20
Kooritud kartulid, veerandikeks lõigatud, 500 g	kaanega nõu	2		-	600	-	12 - 15 ³
Pikateraline riis, 250 g + 500 ml vett	kaanega nõu	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Hirss, terve, 250 g + 600 ml vett	kaanega nõu	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 8 - 10 2. 5 - 10
Polenta või maisimanna, 125 g + 500 ml vett	kaanega nõu	2		-	600	-	6 - 8 ³

¹ Kuumutage seade ette.

² Lisage nõusse alguses umbes 100 ml vedelikku. Veepaaki tuleb kasutamise ajal lisada vett.

³ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

Magustoidud

Popkorni valmistamine mikrolainerežiimil

HOIATUS – Põletusoht!

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

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

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

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

8. Pärast valmistamist pühkige ahi üle.

Jogurti valmistamine

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

Soovituslikud seadistused magustoitude ja kompoti jaoks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Puding pudingipulb-rist	kaanega nõu	2		-	600	-	5 - 8 ¹
Jogurt	Portsjonvormid	Ahju põhi		35 - 40	-	-	300 - 360
Riisipuder, 125 g riisi + 500 ml piima	kaanega nõu	2		1. 1 2. 1	1. 600 2. 180	-	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Marjakompott, 500 g	kaanega nõu	2		1. 1 2. 1	600	-	9 - 12
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 1 tuutu á 100 g ²	kaaneta nõu	2		-	600	-	4 - 6

¹ Vahepeal segage roog 1 - 2 korda läbi.

² Asetage nõusse suletud tuutu.

30.8 Erilised valmistusviisid ja muud rakendused

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

Õrn küpsetus

Õrnu lihatükke, nt veiseliha, vasikaliha, sealaha, lambaliha või linnuliha õrnemaid tükke küpsetage aeglaselt madalal kuumusel.

Linnuliha või liha õrn küpsetus

Märkus: Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hilisemaks seada.

Soovituslikud seadistused õrnaks küpsetamiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Pruunistu saeg minutites	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pardirind, poolküps, 300 g tk	kaaneta nõu	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Seafilee, terve	kaaneta nõu	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Veisefilee, 1 kg	kaaneta nõu	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	kaaneta nõu	2	4		80 ¹	30 - 50
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	kaaneta nõu	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Kuumutage seade ette.

Taina kergitamine

Laske tainal alati kerkida 2 etapis: esiteks (1. - eelkergitus) ja teiseks küpsetusvormis (2. - järelkergitus).

Nõue: Ahi on külm.

1. Eelkergitus:

- Tõstke rest ahju.
- Asetage kuumuskindlas kausis olev tainas restile.

- Seadistage ahi vastavalt seadistussoovitustele.
- Kergitamise ajal ärge ahju ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust.

2. Järelkergitus:

- Taina edasitöötlemiseks tõstke tainas küpsetusvormi.
- Asetage tainas märgitud tasandile.

3. Enne küpsetamist pühkige ahi kuivaks.

Soovituslikud seadistused taina kergitamiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Kestus minutites
Rasvarikas tainas, nt panetone	kauss restil vorm restil	1. 2	1.	1. 40 - 45	1. 40 - 90
		2. 2	2.	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Sai	kauss restil universaalpann	1. 2	1.	1. 35 - 40	1. 30 - 40
		2. 2	2.	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Ülessulatamine











Sulatage sügavkülmutatud toiduaine üles.

Juhised ülessulatamiseks

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

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

Soovituslikud seadistused sulatamiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
Leib, 500 g	kaaneta nõu	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15
Kuklid	rest	2		140 - 160	90	-	2 - 4
Kook, mahlane, 500 g	kaaneta nõu	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 2 2. 10 - 15
Kook, kuiv, 750 g	kaaneta nõu	2		-	90	-	10 - 15
Liha, praetükk, toores liha, 1 kg	kaaneta nõu	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Seguhakkliha, 500 g	kaaneta nõu	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Kana, terve, 1,2 kg	kaaneta nõu	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Kala, terve, 300 g	kaaneta nõu	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Marjad, 300 g	kaaneta nõu	2		-	180	-	5 - 10
Või pehmemdamine, 125 g	kaaneta nõu	2		-	90	-	7 - 9

¹ Pöörake rooga pärast 1/2 koguaja möödumist.

Soojendamine ja värskendamine

Seadmel on erinevad võimalused roogade soojendamiseks või värskendamiseks. Mikrolainerežiimil lähevad joogid ja road eriti kiiresti kuumaks. Aurutoega värskendamisel soojendatakse roogi säästlikult ja need näevad välja nagu värskelt valmistatud.

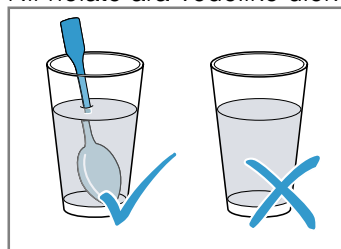
Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

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

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

**TÄHELEPANU!**

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

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

Värskendamine

- Kasutage kuumus- ja aurukindlat kaaneta nõud.
- Kasutage laia madalat nõud. Külma nõu pikendab värskendamisprotsessi.
- Asetage nõu restile.
- Toidud, mida ei valmistata nõus, näiteks kuklid, asetage otse restile tasandile 2.
- Ärge katke toitu kaanega.

et Õnnestumine on tagatud

- Värskendamise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub rohkelt auru.
- Pärast värskendamise lõppu pühkige ahi kuivaks.

Soovituslikud seadistused regenereerimiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Pitsa, küpsetatud	rest	2		170 - 180 ¹	-	-	5 - 15
Kuklid, baguetid, küpsetatud	rest	2		160 - 170 ¹	-	-	10 - 20

¹ Kuumutage seade ette.

Soojana hoidmine

Juhised soojana hoidmiseks

- Kui kasutate kuumutusviisi "Soojana hoidmine", vältite kondensaadniiskuse teket. Te ei pea ahju kuivaks pühkima.
- Toidu kuivamise vältimiseks võite toidu kinni katta.
- Ärge hoidke toitu soojana kauem kui 2 tundi.

- Pidage meeles, et mõned toidud küpsevad soojana hoidmise ajal edasi.

Erinevad auruastmed sobivad roogade soojana hoidmiseks järgmiselt:

- Aste 1: praed ja lühikest aega praetud lihatükid
- Aste 2: vormiroad ja lisandid
- Aste 3: ühepajatoidud ja supid

30.9 Kontrollroad

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

Küpsetamine







- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Järgige soovituslikes seadistustes ahju eelkuumene-mise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutusega.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.
- Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
- Tasandid 2 tasandil küpsetamise korral:
 - universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1
 - Vormid restil: esimene rest: tasand 3 teine rest: tasand 1
- Tasandid 3 tasandil küpsetamise korral:
 - küpsetusplaat: tasand 5
 - universaalpann: tasand 3
 - küpsetusplaat: tasand 1
- Biskviittainas
 - Kui küpsetate 2 tasandil, asetage lahtikäivad vormid diagonaalselt üksteise kohale restidele.

Soovituslikud seadistused küpsetamiseks

Toiduaine	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + 1x universaalpann	5+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3		160 ¹	-	20 - 30
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3		150 ¹	-	25 - 35

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


² Laske seadmel eelnevalt kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

Toiduaine	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Väikesed koogid, 2 tasandit	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Väikesed koogid, 3 tasandit	2x küpsetusplaat + 1x universaalpann	5+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Biskviitainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Biskviitainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Biskviitainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 20-25
Biskviitainas, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

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

² Laske seadmel eelnevalt kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

Soovituslikud seadistused grillimiseks


Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsaiu pruunistamine	rest	5		3 ¹	3 - 5

¹ Ärge seadet ette kuumutage.




Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

- Kui kasutate resti, siis lükake rest ahju nii, et kiri **Microwave** jääb seadme ukse poole ja kumerus on suunatud alla.
- Testimiseks üksnes mikrolainerežiimil lülitage kuivatusfunktsioon põhiseadistustes välja. → Lk 26

Soovituslikud seadistused ülessulatamiseks mikrolainerežiimil

Toiduaine	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Liha	kaaneta nõu	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Soovituslikud seadistused toidu valmistamiseks mikrolainerežiimil

Toiduaine	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis → Lk 11	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Munaroog	kaaneta nõu	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biskviit	kaaneta nõu	2		600	7 - 9
Pikkpoiss	kaaneta nõu	2		600	22 - 27

Soovituslikud seadistused toidu valmistamiseks kombineeritud mikrolainerežiimil

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis → Lk 11	Tem- peratuur °C	Mikrolaine- võimsus vatti- des	Kestus minu- tites
Kartulivorm	kaaneta nõu	2		170 - 190	360	25 - 30
Koogid	kaaneta nõu	2		180 - 200	180	18 - 23
Koogid	kaaneta nõu	2		180 - 200	180	18 - 23
Kana	rest	2		200 - 220	360	25 - 35 ¹

¹ Pöörake rooga pärast 2/3 koguaja möödumist.

31 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.

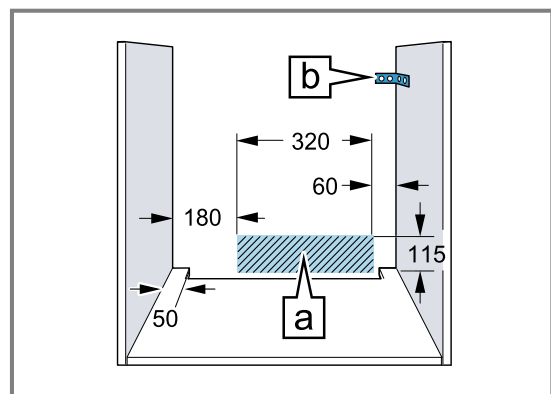


31.1 Üldised paigaldusjuhised

Enne seadme paigaldamist tutvuge järgmiste juhistega.

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

- Seadme ühendamiseks ettenähtud pistikupesade peab jääma viirutatud ala piiresse või olema väljaspool paigalduspiirkonda. Kinnitamata mööbel tuleb seina külge kinnitada standardse nurgikuga .



- Väljatõmmatava lülitipaneeliga seadmete puhul jälgige, et lülitipaneel ei põrkuks väljatõmbamisel vastu külgnevat mööblit.
- Lõikevigastuste vältimiseks kandke kaitsekindaid. Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega.
- Joonistel on mõõtmed toodud millimeetrites.

HOIATUS – Oht: magnetism!

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

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

HOIATUS – Tuleoht!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- Ärge kasutage mitmikpistikupesid.
- Kasutage ainult sertifitseeritud pikendusjuhtmeid, mille minimaalne ristlõige on

1,5 mm² ja mis vastavad kehtivatele riigisestele ohutusnõuetele.

- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike, pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
- ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid.

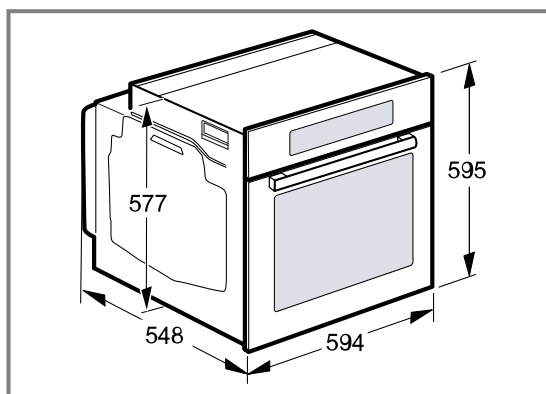
TÄHELEPANU!

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

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

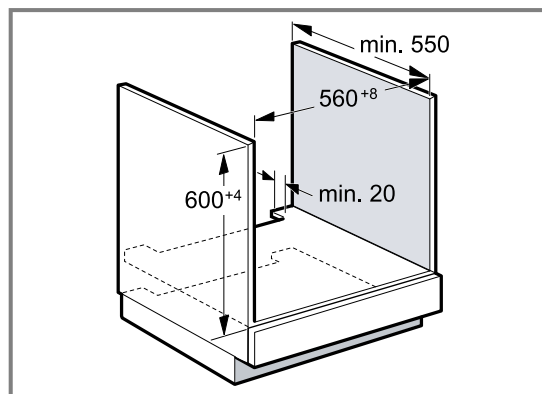
31.2 Seadme mõõtmed

Siit leiate seadme mõõtmed.



31.3 Paigaldamine tööpinna alla

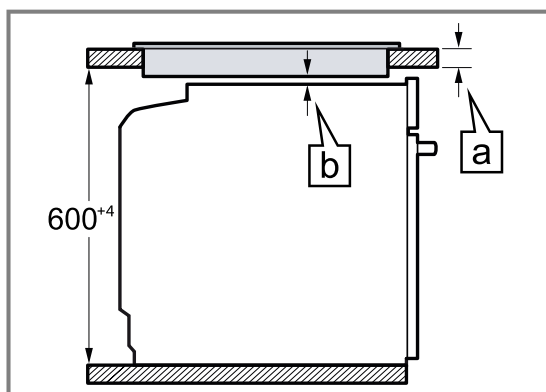
Seadme paigaldamisel tööpinna alla arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



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

31.4 Paigaldamine pliidiplaadi alla

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



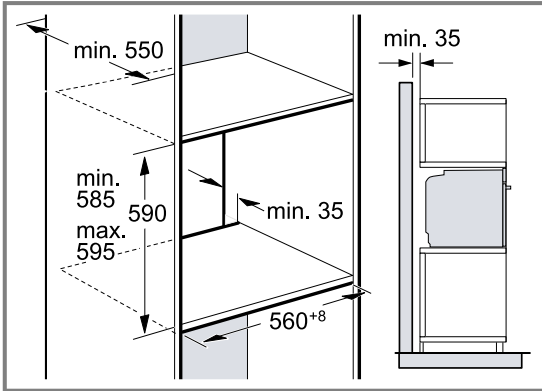
Vajalikust minimaalsest vahekaugusest **[a]** tuleneb tööpinna minimaalne paksus **[a]**.

Pliidiplaadi tüüp	a peale asetatud mm-tes	a pinnaga ühetasa mm-tes	b mm-tes
Induktsioonpliidiplaat	37	38	5
Terviklik induktsioonpliidiplaat	47	48	5
Gaaspliidiplaat	27	38	5 ¹
Elektripliidiplaat	27	30	2

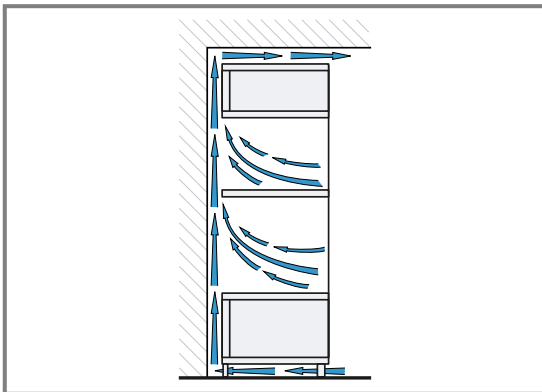
¹ Järgige riigisiseseid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.

31.5 Paigaldamine ülakappi

Seadme paigaldamisel ülakappi arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



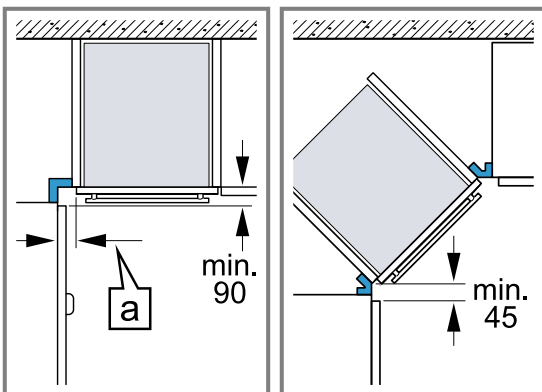
- Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjad olema ventileerimisava.
- Seadme piisava ventilatsiooni tagamiseks on sokli-äärkonnas vajalik vähemalt 200 cm² ventilatsioonitõrke. Selleks tuleb sokli tagasi löigata või paigaldada ventilatsioonirest. Jälgida tuleb, et õhuvahetus on tagatud vastavalt joonisele.



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

31.6 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.

31.7 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.
- Seadme ühendamiseks vooluvõrku tuleb kasutada komplekti kuuluvat ühendusjuhet.
- Ühendage ühendusjuhe seadme tagaküljel olevasse pesa, kuni kõlab klõps. 3 m pikkune ühendusjuhe on saadaval müügiesinduses.
- Ühendusjuhet tohib asendada üksnes originaaljuhtmega. See on saadaval hooldekeskuses.
- Paigaldamisel peab olema tagatud puutekaitse.

Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktiga pistiku abil

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

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

Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktita pistiku abil

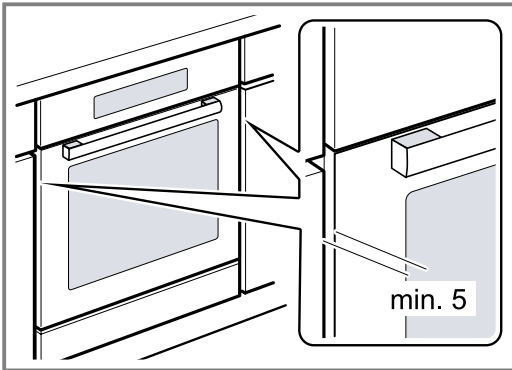
Märkus: Seadet tohib vooluvõrku ühendada ainult selleks volitatud tehnikud. Seadme garantii ei laiene vales ühendamise tingitud kahjustustele.

Elektripaigaldises peab vastavalt kehtivatele eeskirjadele olema paigaldatud lahutusseade.

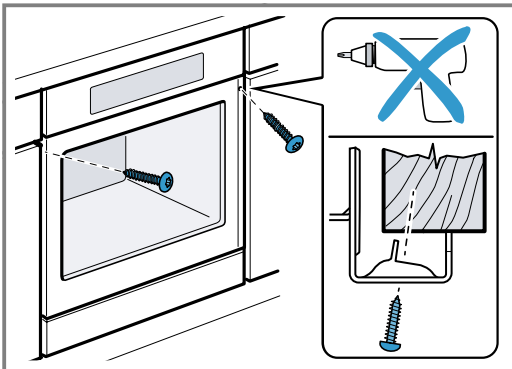
- Ühenduspesas tuleb identifitseerida faasi- ja neutraal(null)-juhe. Vale ühendamise korral võib seade kahjustada saada.
- Ühendus tuleb teostada vastavalt ühendusjoonisele. Pinge – vt andmeplaat.
- Ühendusjuhtme soonte ühendamisel tuleb lähtuda järgmistest värvikoodidest:
 - roheline-kollane = kaitsejuhe ⊕
 - sinine = neutraal("null")juhe
 - pruun = faasijuhe (välisjuhe)

31.8 Seadme paigaldamine

1. Asetage seade kohale ja seadke õigesse asendisse.

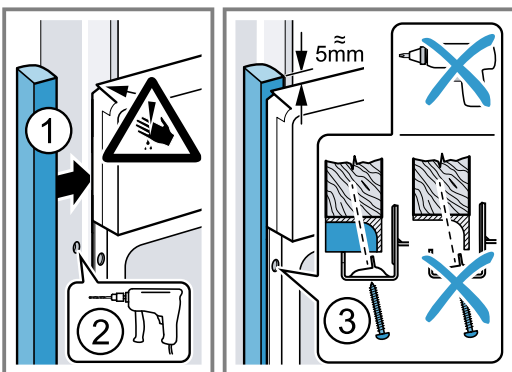


2. Kinnitage seade kruvidega.



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.

31.9 Seadme mahavõtmine

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001666145 (021102)

et