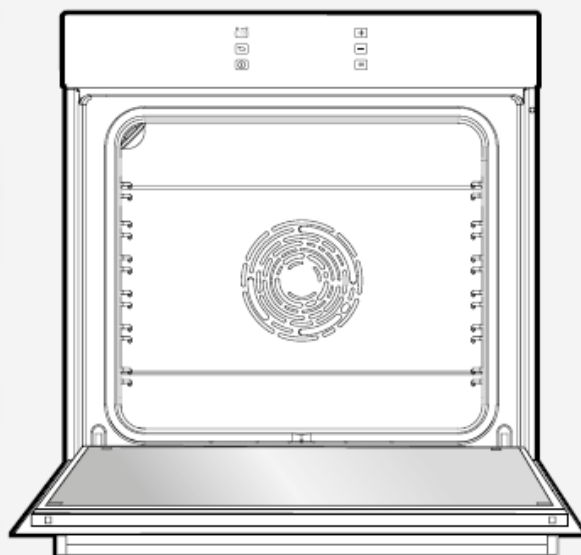


Brandt



KASUTUSJUHEND

AHI



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Hea klient,

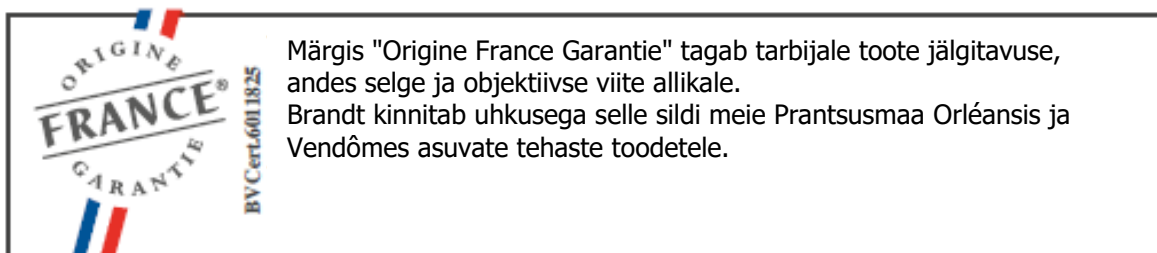
Täname, et olete omandanud **BRANDT** toote.

Kujundasime ja valmistasime selle toote teile, teie elustiili ja vajadusi silmas pidades, et vastata kõige paremini teie ootustele. Oleme pühendanud oma oskusteabe, uuendusmeelsuse ja kire, mis on meid juhtinud juba üle 60 aasta.

Püüdes tagada, et meie tooted vastaksid teie nõuetele parimal võimalikul viisil, on meie kliendisuhete osakond teie käsutuses, et vastata kõigile teie küsimustele ja kuulata kõiki teie ettepanekuid.

Külastage meie veebilehte **www.brandt.com**, kust leiate meie viimaseid uuendusi, samuti kasulikku täiendavat teavet.

BRANDT abistab teid hea meelega iga päev ja loodab, et saate ostust maksimumi.



<https://brandt.com/>



 **Oluline: Enne seadme kasutamist lugege palun seda kasutusjuhendit hoolikalt, et viia ennast kiiresti kurssi selle kasutamisega.**



Ohutusjuhised

OLULISED OHUTUSJUHISED - LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.

See kasutusjuhend on allalaadimiseks saadaval ka tootja kodulehel.

Kui seadme vastu võtate, pakkige see kohe lahti. Kontrollige selle üldist välimust. Kõikvõimalikud pretensioonid pange kirja saatelehele ja hoidke koopia alles.



Oluline:

See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele või füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele, kes teadmatuse või kogenematus tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult täiskasvanu järelevalve all.

- Lapsed peaksid olema järelevalve all, et vältida nende mängimist seadmega.



HOIATUS:

- Seade ja selle ligipääsetavad osad lähevad kasutamisel kuumaks. Olge tähelepanelik, et ei puudutaks ahjus olevaid kütteelemente. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui neid pidevalt ei valvata.
-
- See seade on ette nähtud küpsetamiseks suletud uksega.
- Enne ahju pürolüütilist puhastamist eemaldage kõik tarvikud ja paksud ladestused.
- Puhastamise ajal võivad pinnad muutuda soojemaks kui tavalistes kasutustingimustes. Seetõttu on soovitatav lapsed seadmest eemal hoida.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastajat.
- Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kahjustada ning põhjustada klaasi mõranemise.



HOIATUS:

Enne piri vahetamist veenduge, et seade on väljalülitatud, vältimaks elektrilööki. Oodake, et lamp täielikult jahtuks. Vaateava ja lambi lahti keeramiseks kasutage kummikinnast, mis hõlbustab lahtivõtmist.



Toitepistik peab olema peale seadme paigaldamist ligipääsetav.

- Seadet peab saama elektritoitest välja lülitada seda pistikust välja võttes või pistikupesast eespool paikneva lülitiga.
- Kui toitejuhe on vigastatud, siis peab selle riskide vältimiseks vahetama tootja, tema esindus või sarnaselt kvalifitseeritud isik.
- Selle seadme võib paigaldada tööpinna alla või püstakusse, nagu on näidatud paigaldusjoonisel.

- Tsentreerige ahi nii, et seadme ja ümbritseva seadme vaheline kaugus oleks 10 mm. Ahju paigalduskoht peab olema kuumakindlast materjalist (või kaetud kuumakindla materjaliga). Suurema stabiilsuse huvides ühendage ahi paigalduskoha külge läbi kahe külgpaneelis oleva ava 2 kaasasoleva kruviga.
 - Seadet ei paigaldada dekoratiivukse taha, et vältida ülekuumenemist.
 - See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes kohtades, nagu:
 - Kaupluste, kontorite ja muude asutuste personali köögipiirkondades, taludes;
 - Hotellide, motellide, elamutüüpide klientidele; külalistemaja-tüüpi keskkondades.
 - Ahju seest puhastamisel tuleb ahi välja lülitada.
- Ärge muutke ega püüdke muuta seadme omadusi, see võib olla ohtlik
 Ärge kasutage ahju sahvrina ega esemete hoidmiseks.

Paigaldamine



Keskkond

KESKKONNAKAITSE

- Seade on pakendatud taaskasutatavasse materjali. Käideldge neid ja osalege keskkonnakaitses, viies need kohalikesse selleks ette nähtud konteineritesse.
- Teie seade sisaldab samuti suurel hulgal ümbertöödeldavaid materjale. See on märgitud etiketile, mis näitab, et EÜ liikmesriikides ei ole lubatud kasutada seadmeid visata muu prahi hulka.
 - Seepärast toimub teie tootja korraldatud seadme ringlussevõtt optimaalsetes tingimustes vastavalt Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2002/96/EÜ.
 - Võtke ühendust kohaliku omavalitsusega või edasimüüjaga leidmaks kodule lähimat jäätmejaama.
- Täname teid abi eest keskkonna kaitsmisel.

ENERGIA SÄÄSTMINE

Küpsetamise ajal hoidke ahju uks suletuna.



Paigaldamine

ASUKOHA VALIK JA SISSEEHITAMINE

Joonistel on näidatud teie ahju mahutamiseks sobivaid kapi mõõtmeid.

Selle seadme võib paigaldada tööpinna (A) alla või püstakusse (B). Kui kapp on avatud, peab selle tagaosa ava olema maksimaalselt 70 mm.

Paigaldage ahi mööbli sisse. Selleks eemaldage kummist stopperid ja puurige 2 mm läbimõõduga auk kapi seina, et vältida puidu lõhenemist. Kinnitage ahi kahe kruviga. Pange kummist stopperid tagasi.



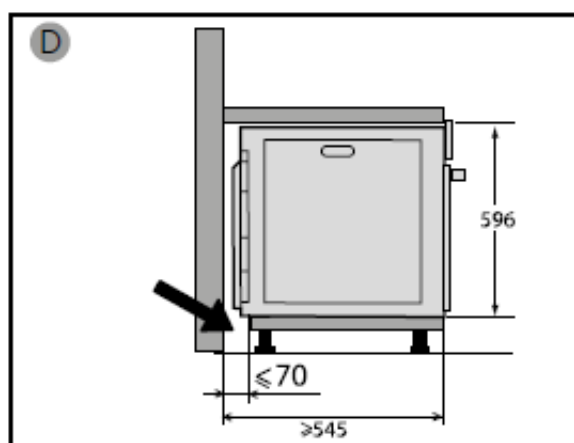
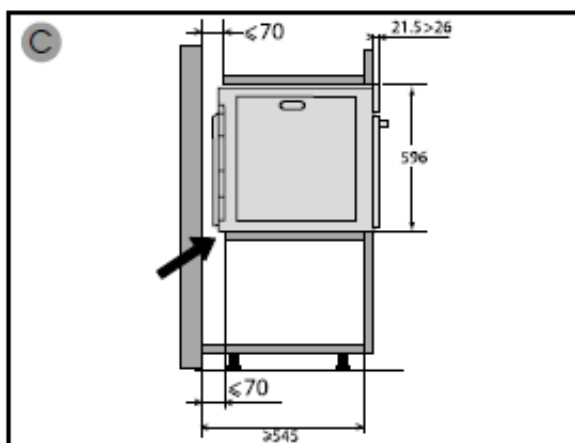
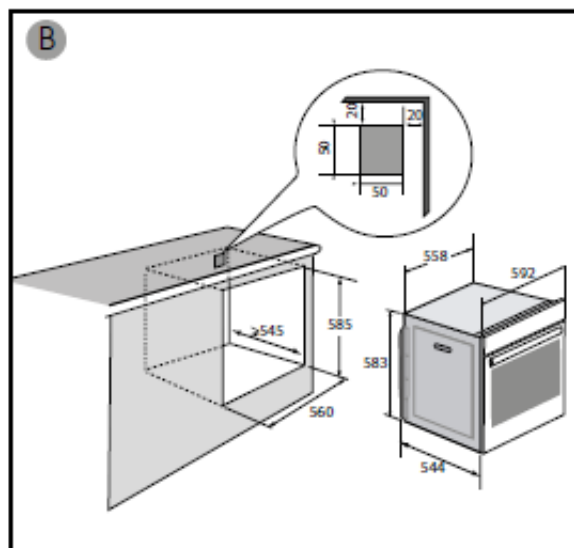
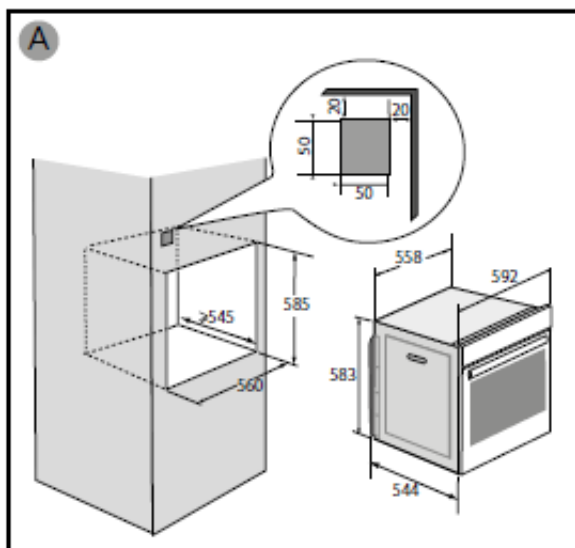
Nõuanne

Et olla kindel, et olete oma seadme õigesti paigaldanud, pöörduge kõhklemata kodumasinate spetsialisti poole.



Hoiatus:

Kui teie seadme elektripaigalduseks on vaja teie kodus muuta elektripaigaldist, kutsuge kvalifitseeritud elektrik. Kui ahi on mingil viisil rikkis, lahutage see vooluvõrgust või eemaldage vastav kaitse, mille külge on ahi paigaldatud.



ELEKTRIÜHENDUS

Teie ahi peab olema ühendatud (standard) toitekaabliga, millel on 3 1,5 mm² (1 pinge + 1 null + maandusjuht) juhet, mis tuleb ühendada vooluvõrguga 220–240 V ~ ühefaasilise võrguga + 1 neutraalne + maandatud CEI 60083 standardne pistikupesaga või kõigi poolustega katkestusseadme kaudu vastavalt paigaldusreeglitele.

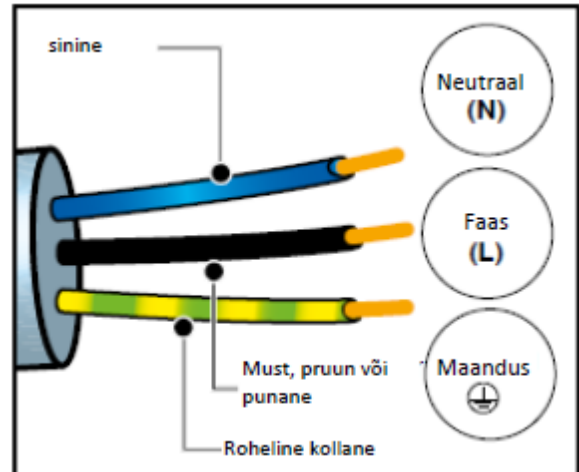


Hoiatus

Ohutusjuhe (roheline-kollane) on ühendatud seadme klemmiga ja tuleb ühendada seadme maandusega.

Teie seadmestiku kaitse peab olema 16 amprit.

Me ei võta vastutust õnnetusjuhtumi või intsidendi eest, mis tuleneb olemasolevast, defektsest või ebaõigest maandusest.



- **Enne esimest kasutamist**

Enne ahju esmakordset kasutamist kuumutage seda suletud uksega umbes 15 minutit kõrgeimal temperatuuril. Ahjuõõnsust ümbritsev mineraalvill võib oma koostise tõttu esialgu erilist lõhna tekitada.

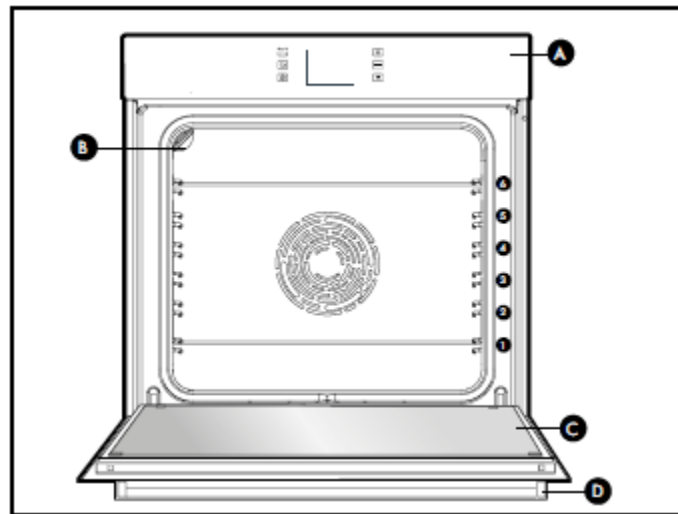
Võite märgata ka kergelt suitsu.

See on normaalne.



Ahju kirjeldus

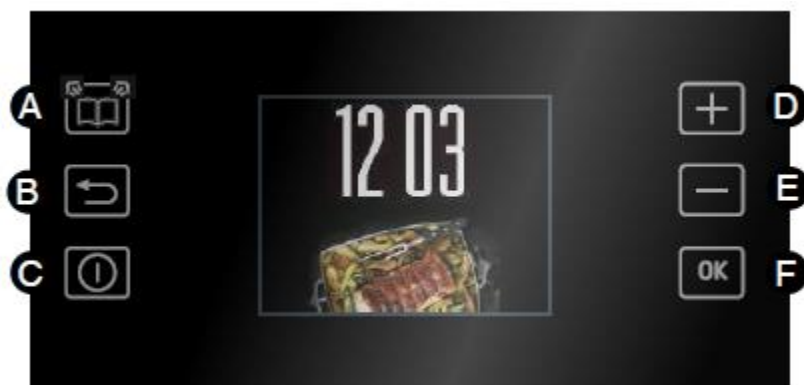
AHJU TUTVUSTUS



- A** Juhtpaneel
- B** Tuli
- C** Uks
- D** Käepide

Sellel ahjul on 6 tarvikute asendit: riiulitoed 1-6

EKRAAN JA NUPUD



- | | |
|---|---|
| A Automaatse aurutusfunktsiooni nupp | D Seadistused + (ainult prantsuse) |
| B Tagasi/luku avamise nupp | E Säted |
| C Start/Stop nupp | F Sisestuse nupp |

TARVIKUD

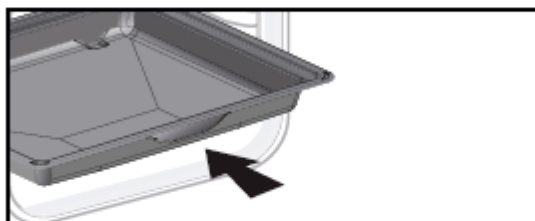
- **Kallutusvastane turvarest**

Resti abil saab hoida kõiki nõusid ja vorme, mis sisaldavad küpsetatavaid või pruunistatavaid toiduaineid. Seda võib kasutada grillimiseks (pannes otse restile)
Sisestage kallutusvastane rest ahju tagaosa suunas.



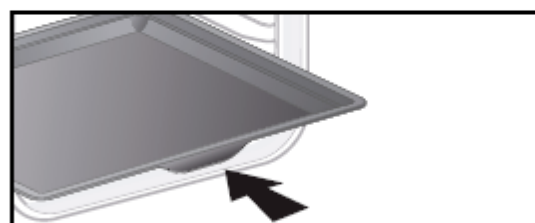
- **Mitmeotstarbeline 45 mm tilkumispann**

Kui see pannakse resti alla tugedele, käepide ahjuukse poole, kogub see grillimisel mahla ja rasva ning pooleldi veega täidetuna saab seda kasutada topeltkatlana.



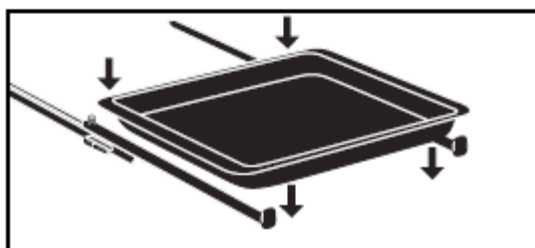
- **20 mm koogiplaad**

Kui see sisestatakse tugedele, käepide ahjuukse poole, sobib see ideaalselt küpsiste, purukoogi ja koogikeste küpsetamiseks. Kaldpind muudab selle kasutamise praktiliseks ja hõlpsaks. Võite selle ka sisestada resti alla tugedele, et koguda grillimisel tekkivat mahla ja rasva.



- **Liugrelsi süsteem**

Uus liugrelsi süsteem muudab toidu käsitlemise veelgi praktilisemaks ja lihtsamaks, kuna plaate saab hõlpsamaks käsitlemiseks mugavalt välja tõmmata. Plaadid võib täielikult eemaldada, pakkudes täielikku juurdepääsu. Nende stabiilsus tagab toidu ohutu käsitlemise, vähendades põletusohu. See tähendab, et saate toitu ahjust palju lihtsamalt välja võtta.



Hoiatus:

Enne pürolüüsi puhastamise alustamist eemaldage tarvikud ja toed ahjust.



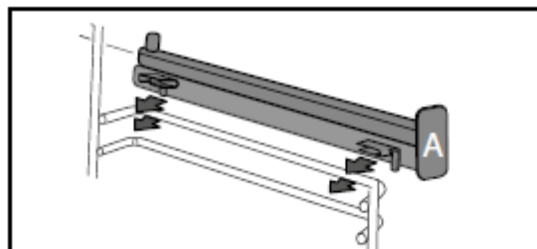
Hoiatus:

Kuumuse mõjul võivad tarvikud deformeeruda, ilma et see mõjutaks nende funktsiooni. Jahtudes taastavad nad oma esialgse kuju.

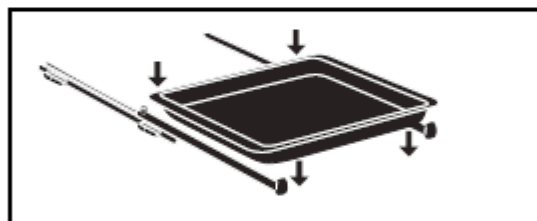
LIUGRELSSIDE PAIGALDAMINE JA EEMALDAMINE

Peale kahe relsi eemaldamist valige kõrgus (2 kuni 5), millele soovite oma relsid paigaldada. Lükake vasak siin vastu vasakut relssi avaldades relsi esi- ja tagaküljele piisavat survet, nii et relsi soonel olevad kaks saki siini relsi sisse jookseksid.

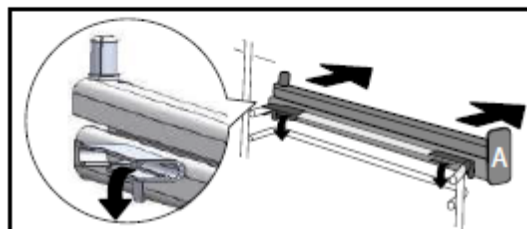
Sama tehke paremal pool.



MÄRKUS: teleskoopsiini osa peab rulluma ahju esiosa poole, kusjuures puhver **A** on teie vastas. Sisestage kaks siini ja seejärel pange kahele siinile plaat. Nüüd on süsteem kasutamiseks valmis.



Siinide eemaldamiseks eemaldage uuesti relsid. Tõmmake kergelt iga saki külge kinnitatud siin.



Nõuanne

Rasvase liha küpsetamisel tekkivate aurude vältimiseks soovitame lisada all olevale tilkumispannile pisut vett või õli.



Kuidas seadet kasutada

SÄTTED

- **Kellaaja seadistamine**

Kui lülitate seadme sisse, vilgub ekraanil 12:00.

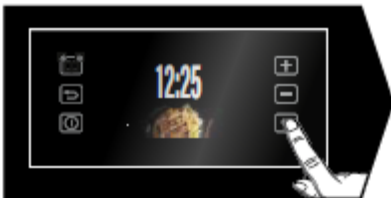


Kui lülitate seadme sisse, vilgub ekraanil 12:00. Määrake kellaeg + või - nuppudega. Kinnitage **OK**.

Voolukatkestuse korral hakkab kell vilkuma.

- **Kellaaja muutmine**

Ahi tuleb välja lülitada ja kuvada kellaeg.



Vajutage OK nuppu. Kasutage + ja - nuppe, et liikuda erinevate seadistuste vahel, valige „Configuration” ja kinnitage nupuga. Muutke kellaeg ja kinnitage sisestus OK nupuga.

- **Taimer**

Seda funktsiooni saab kasutada ainult siis, kui ahi on väljalülitatud.







Vajutage OK nuppu. Kasutage + ja - nuppe, et liikuda erinevate seadistuste vahel, valige „Timer” ja kinnitage nupuga. Määrake taimeri aeg + või - nuppudega. Kinnitage sisestus OK nupuga ja taimer alustab mahaloendust. Kui aeg on läbi, kõlab helisignaal. Katkestamiseks vajutage suvalist nuppu.

NB: Te võite taimeri seadistust muuta või tühistada igal ajal. Tühistamiseks minge tagasi taimeri menüüsse ja seadke see 00:00. Kinnitamiseta salvestub sisestus automaatselt mõne sekundi pärast.

- **Klahvide lukustamine**








Vajutage , kuni ekraanile kuvatakse sümbol . Vabastamiseks vajutage  nuppu, kuni  sümbol kustub ekraanilt..

SÄTTED

Saate muuta oma ahju erinevaid parameetreid: Seadistusrežiimi sisenemiseks valige „CONFIGURATION“.



Valige + ja - nuppudega ning kinnitage OK nupuga, et pääseda ligi erinevatele näitajatele, tutvuge alloleva tabeliga:

	<p>KELL: Võimaldab seadistada või muuta kellaega.</p>
	<p>Helid - NUPUD: ON - asend, helid aktiivsed OFF - asend, heli puudub.</p>
	<p>Lambi haldamine: ON asendis, küpsetusrežiimis põleb lamp pidevalt (välja arvatud ECO režiimis) AUTO asendis, küpsetusrežiimis kustub lamp umbes 90 sekundi pärast.</p>
	<p>KEEL: FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>DEMO režiim : ON asend, funktsioon on aktiivne, näitusel kasutatav demonstratsioonirežiim. OFF asend. funktsioon tühistatud, ahi töötab</p>

KÜPSETUSREŽIIMID (sõltuvalt mudelist)

KÄSITSI SEADISTAMISE FUNKTSIOONID:



RINGLEV KUUMUS *

Minimaalne temperatuur 35 °C, maksimaalne 250 °C.

Soovitav valge liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks. Mitmes nõus küpsetamiseks kuni kolmandal tasandil.



TRADITSIOONILINE

Minimaalne temperatuur 35 °C, maksimaalne 275 °C.

Soovitav aeglaseks ja õrnaks toiduvalmistamiseks: pehmelt küpsetatud hirveliha jms.

Mahlade säilitamiseks punase liha röstimisel. Kaetud nõudes toitude hautamiseks, mille valmistamist alustati pliidil (coq au vin, hautis).



PULSEERIV PÕHI

(Minimaalne temperatuur 75 °C, maksimaalne 250 °C)

Soovitav niisketele roogadele (pirukad, mahlaste viljadega puuviljatordid, jne). Koogi põhi küpsetatakse põhjalikult. Soovitav kerkivate toitude (koogid, saiakesed, kuklid, jne.) ja sufleede valmistamiseks, mida pealmine koorik ei takista.



ECO*

Minimaalne temperatuur 35 °C, maksimaalne 275 °C.

See seadistus säästab energiat, säilitades küpsetise kõrge kvaliteedi.

Kõik küpsetamised tehakse eelsoojenduseta.



MUUDETAV GRILL

Tasemed 1-4

Soovitav röstsaija grillimiseks, toidu praadimiseks, crème brûlée pruunistamiseks.



GRILL PULSE

Minimaalne temperatuur 180 °C, maksimaalne 250 °C

Praed ja linnuliha on üleni mahlased ja krõbeda koorikuga.

Libistage tilkumisalus alumisele plaaditoele.

Soovitav kõikide vardal röstitud lindude või liha läbiküpsetamiseks ja läbiküpsenud lambakoodi või veiseribi valmistamiseks. Säilitab kalalõikude mahllase tekstuuri.



TRADITSIOONILINE PULSS

(Minimaalne temperatuur 35 °C, maksimaalne 275 °C.)

Soovitav lihale, kalale, köögiviljale, eelistatavalt savinõus



SOOJASHOIDMINE

Minimaalne temperatuur 35 °C, maksimaalne 100 °C.

AUTOMAATSED FUNKTSIOONID:

Brandt pakub teile kolme uut funktsiooni, mis ühendavad automaatselt kaks toiduvalmistamisrežiimi: traditsiooniline toiduvalmistamine ja auruga küpsetamine, et säilitada toidu toiteväärtus ja saavutada kiirem küpsetamine.



VALGE LIHA

Soovitav sea- ja vasikaliha pehmuse ja mahlasuse säilitamiseks.



KALA

Soovitav terve kala või fileede valmistamiseks.



LINNUD

Soovitav kanade, kalkunite, pärilkanade ja partide valmistamiseks.

Nende kolme funktsiooni jaoks piisab piisava koguse leige vee lisamisest oma nõusse (tilkumispannile) ja selle asetamisest ahju alumisele astmele ning toidu paigutamiseks kolmandale astmele.

Tilkumisalusele pandava vee koguse kohta vaadake juhendi lõpus olevat automaatse kombineeritud funktsiooni ja auruühenduse tabelit.

**Küpsetusrežiim vastavalt standardile EN 60350-1: 2016 , et näidata vastavust Euroopa määruse EL/65/2014 energiamärgise nõuetele.*



"Smart Assist" (nutikas abiline)

Teie ahjul on „SMART ASSIST“ (nutikas abiline) funktsioon, mis küpsetusaja programmeerimisel soovib küpsetusaega, mida saab muuta sõltuvalt valitud küpsetusrežiimist.

KÜPSETAMISE ALUSTAMINE

• Kohene küpsetamine

Programmeerija peab kuvama ainult kellaaja. See ei vilgu.

Taimer kuvab ainult kellaaja. Aeg ei tohi vilkuda.

Vajutage **OK** nuppu, kasutage + ja - nuppe, et valida oma küpsetusrežiim ning kinnitage **OK** nupuga.



Ahi pakub muid toiduvalmistamise parameetreid:



Temperatuur



Valmistusaeg



Küpsetamise lõpp

Kasutage + ja - nuppe parameetrite reguleerimiseks. Kinnitage sisestus **OK** nupuga.


• Temperatuuri muutmise



Sõltuvalt juba valitud küpsetusviisist soovib ahi ideaalset küpsetustemperatuuri. Seda saab muuta järgmiselt:

Valige „Temperature“  kasutades + / - nuppe ning kinnitage **OK** nupuga.

Seade on siis võimalik, valige soovitud temperatuur nuppudega + ja -, seejärel kinnitage **OK**.

Märkus: Te ei pruugi küpsetusaega valida. Sellisel juhul jätke valmistuse ja lõpu aja kastid tühjaks ning minge otse „OK“. Valmistamise käivitamiseks vajutage nuppu OK. Ahju peatamiseks vajutage ja hoidke „on/off“ nuppu .

- **Valmistusaja programmeerimine**



Küpseta kohe ja seejärel vali valmistusaeg

Küpsetusaja sümbol vilgub, seadistamine on nüüd võimalik. Kasutage nuppu + või - küpsetusaja määramiseks. Kinnitage **OK**.



"Smart Assist" süsteem

Teie ahjul on „SMART ASSIST“ (nutikas abiline) funktsioon, mis küpsetusaja programmeerimisel soovib küpsetusaega, mida saab muuta sõltuvalt valitud küpsetusrežiimist.

Vaadake juuresolevat tabelit:

Valmistusaeg salvestatakse automaatselt mõne sekundi pärast. Valmistusaja mahalugemine algab kohe peale temperatuuri saavutamist.

KÜPSETUSREŽIIM	AEG
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

- **Viitstart**



Jätkake programmeeritud ajaga. Valmistamisaja määramisel suurendatakse automaatselt lõpuaega

Kui soovite toiduvalmistamise lõppu edasi lükata, saate lõppaega muuta.

Sel juhul valige ja jätkake samamoodi nagu küpsetusaja määramine.

Kui olete küpsetusaja määranud, kinnitage **OK** nupuga.

- **Valmistamise lõpetamine**

Kui olete küpsetusaja programmeerinud, seiskub ahi automaatselt.

Vastasel juhul lülitage ahi välja, vajutades ja hoides all nuppu "sisse/välja"

FUNKTSIOON "RETSEPTID"


„RECIPES“ funktsioon valib sobivad parameetrid lähtuvalt valmistatavast toidust ja kaalust.


- **Lõhe**
- **Loomaliha, keskmine pooltoores**
- **Pitsa**
- **Roosa lambaliha**
- **Suflee**
- **Täidetud tomatid**
- **Seapraad**
- **Kana**
- **Kook**
- **Puuviljapirukas**
- **Liivakoogid/küpsised**
- **Kook**

Valige „Recipes“ Ahi pakub nüüd erinevaid toiduperesid.

Kasutage + ja - nuppe et valida endale sobivaim:



Kui olete valiku teinud, kinnitage sisestus **OK** nupuga. Kui toit on valitud, küsib ahi teilt lisateavet. Sisestage kaal  ja kinnitage **OK** nupuga. Ahi arvutab automaatselt ideaalse valmistusaja ja kuvab selle.

Märkus: Soovi korral saate peale ahju käivitumist muuta küpsetamise lõpuaega, vajutades  ja kuvades uue küpsetusaja lõpu.

Käivitage küpsetusprotsess, vajutades nuppu **OK**.

Ahi piiksub ja lülitub välja kui küpsetusaeg on lõppenud.

„AUTOCOOK„ KÜPSETUSREŽIIM

„AUTOCOOK„ küpsetusrežiim muudab teie töö lihtsaks, kuna ahi arvutab ise automaatselt kõik küpsetusnäitajad vastavalt valitud toidule (temperatuur, valmistusaeg, küpsetamise tüüp) tänu ahju paigaldatud elektroonilistele anduritele, mis mõõdavad pidevalt niiskuse ja temperatuuri muutumist.

„AUTOCOOK“ REŽIIMI KASUTAMINE:

See küpsetusrežiim viiakse läbi kahes etapis:

Faas 1:

Otsingufaas, mille käigus alustab ahi soojenemist ja tuvastab ideaalse küpsetusaja. See faas kestab umbes 5 - 40 minutit sõltuvalt toidust.



OLULINE: Selle faasi ajal ärge ahju ust avage, et mitte häirida andmete arvutamist ja salvestamist. Seda otsinguetappi tähistab käivitusaja kõrval olev animatsioon.


Faas 2:

Teine küpsetusfaas: ahi on määranud vajaliku aja. Näidatud järelejäänud aeg arvestab esimese faasi küpsetusaega. Nüüd võite ukse avada, näiteks prae kastmiseks.

Ahju pakutavas valikus on 12 toitu (vt. tabelit):

NB.: „AUTOCOOK“ funktsioonis ei ole eelsoojendus vajalik. Küpsetamine PEAB algama külma ahjuga. Enne järgmist küpsetamist oodake, et ahi täielikult jahtuks.

Kui ahi on liiga kuum AUTOCOOK režiimis küpsetamise alustamiseks, ilmub ekraanile teade. Laske ahjul täielikult jahtuda.

 AUTOCOOK	
-	Kala
-	Rostbiif (toores, keskmine, läbiküpsenud)
-	Pitsa
-	Lambakoot (roosa, läbiküpsenud)
-	Suflee
-	Täidetud köögiviljad
-	Seapraad
-	Kana
-	Soolane pirukas
-	Magus pirukas
-	Väikesed küpsised
-	Kook

Valige „**AUTOCOOK**” režiim  ja kinnitage **OK** nupuga.
Valige +/- nuppudega programm ja kinnitage, vajutades **OK**.




Vajaduse korral määrake küpsetamise lõpuaeg ja kinnitage vajutades uuesti **OK** .
Ahju käivitub.

Vajaduse korral määrake küpsetamise lõpuaeg ja kinnitage vajutades uuesti **OK** . Ahju käivitub. Küpsetamise aja teave vilgub arvutamise faasis. Küpsetusaja lõppedes lülitub ahi välja ja ekraanil näidatakse, et toit on valmis.

VIITSTARDI FUNKTSIOON

Viitstardi määramine:

Valige küpsetamise lõpuaja sümbol  ja muutke lõpuaega.

„STEAM GUIDE” (aurutamise juhend) FUNKTSIOON

Vajutage „**Steam Guide**” (aurutamise juhend) nuppu .

Ahi pakub nüüd erinevaid toiduperesid: Valge liha, kala, linnuliha (vt tabelist).

Valige toidupere kasutades + ja - nuppe ning kinnitage valik **OK** nupuga.



Kaal vilgub; sisestage toidu tegelik kaal + ja - nuppudega, seejärel kinnitage **OK** nupuga.
Te ei pea midagi muud seadistama, temperatuur ja küpsetusaeg arvutatakse automaatselt.
Vajaduse korral määrake küpsetamise lõpuaeg ja kinnitage vajutades uuesti **OK** .
Valmistamine algab kohe.

KOMBINEERITUD FUNKTSIOONIDE TABEL AURUÜHENDUSEGA AUTOMAATIKA		
Toidud	Toiduaine	Lisatav vee kogus
Linnud	Kana	500 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
	Part	500 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
	Kalkun	500 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
	Pärilkana	800 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
Kala	Suur kala	500 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
	Keskmine kala	300 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
	Väike terve kala	300 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
	Kalafilee	300 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
Valge liha	Seapraad	500 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis
	Vasikapraad	500 ml leiget vett mitmeotstarbelises plaadis

OLULINE:

Sisestage tilkumisplaat (leige veega) alumisele riulile, tasemele 1 ja küpsetatav toit riuli tasemele 3.



Puhastamine

PUHASTAMINE SEEST - VÄLJAST

- **Õõnsuse isepuhastumine pürolüüsi teel**



Hoiatus

Enne pürolüüsi puhastamise alustamist eemaldage tarvikud ja toed ahjust. Enne pürolüüsi käivitamist eemaldage ahjust kõik võimalikud suuremad toidujäägid. Eemaldage niiske käsnaga ükselt liigne rasv.

Ohutuse huvides teostatakse pürolüüsiga puhastamine alles pärast ukse automaatset lukustamist, ust ei saa avada.

- **Kohene isepuhastus**

Taimer peaks näitama kellaega ilma vilkumata. Valige üks isepuhastustsüklitest nuppudega + või -. Kinnitage valik **OK** nupuga.



Puhastamine 39 minutiga

- Peale igat ahju kasutamist vilgub ekraanil „Clean 39“, paludes alustada puhastamist. Minge puhastusmenüüsse ja kinnitage „Clean 39“. Aeg 0:39 ja "Clean 39" kuvatakse vaheldumisi, puhastamine algab. Mõne minuti pärast ilmub nupp ja ahju uks lukustub turvalisuse huvides automaatselt kogu programmi vältel. Kui soovite käivitada "Clean 39" programmi, külmas või mitte piisavalt kuumas ahjus, ei luba programmi käivitamise tingimused seda puhastada. Ekraanile ilmub „0:00“ ja teil tuleb valida mõni teine puhastusviis.

Pürolüüs 2 tundi või 1,5 tundi vastavalt soovile.

Valige üks kahest puhastusfunktsioonist sõltuvalt ahju määrdumisest.

Sõltuvalt teie valikust kuvatakse kestvus 2:00 (või 1:30). Kinnitage sisestus **OK** nupuga. Pürolüüs käivitub.

Puhastusprotsessi lõpus kuvatakse ekraanil jahutus ja pürolüüs lõpule viidud ning uks on lukust lahti.

- **Viivitusega isepuhastus**

Teil on võimalik pürolüüs käivitada viivitusega. Kui programmi kestvus kuvatakse ekraanil, valige 🕒 ja määrake + nuppudega uus lõpuaeg, seejärel kinnitage nupuga OK. Isepuhastus algab hiljem ja lõpeb uuel programmeeritud ajal.

- **Korpuse puhastamine.**

Kasutage pehmele lapile kantud aknapesuvahendit. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid ega küürimisplubreid.

- **Riulitugede puhastamine**

Tõstke traatriuli toe esiosa ülespoole. Vajutage kogu riuli toele ja vabastage esikonks korpuse küljest. Seejärel tõmmake kogu riuli tuge õrnalt enda suunas, et vabastada tagumised konksud korpusest. Tõmmake kaks riuli tuge välja.



- **Siseklaasi puhastamine**

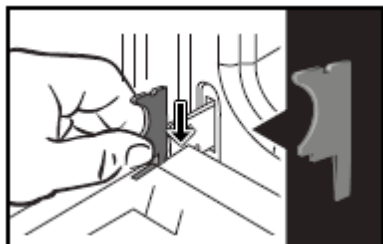
⚠ Hoiatus

Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kahjustada ning põhjustada klaasi mõranemise.

Siseklaasi puhastamiseks eemaldage uks. Enne seda eemaldage kogu liigne rasv pehme lapi ja nõudepesuvahendiga.

- **Siseklaasi puhastamine**

Avage uks täielikult ja blokeerige see oma seadme kilekotti lisatud plastkiiluga.



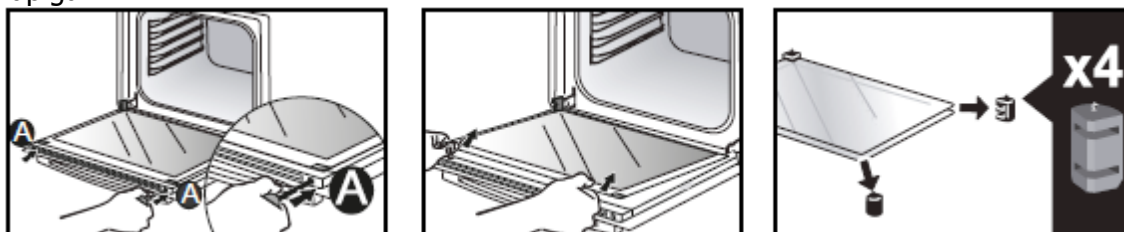
Klaaspaneeli eemaldamiseks kasutage pesade A vajutamiseks tööriista (krivikeerajat). Eemaldage klaaspaneel.

⚠ Oluline:

Märkige kindlasti selle akna esikülje paigaldussuund (läikiv külg teie poole).

Sõltuvalt mudelist koosneb uks kahest täiendavast klaaspaneelist, mille kummaski nurgas on kummist piiraja. Vajaduse korral eemaldage need puhastamiseks.

Ärge leotage klaaspaneeli vees. Loputage puhta veega ja kuivatage hoolikalt ebemevaba lapiga.



- **Ahjuukse kokkupanemine**

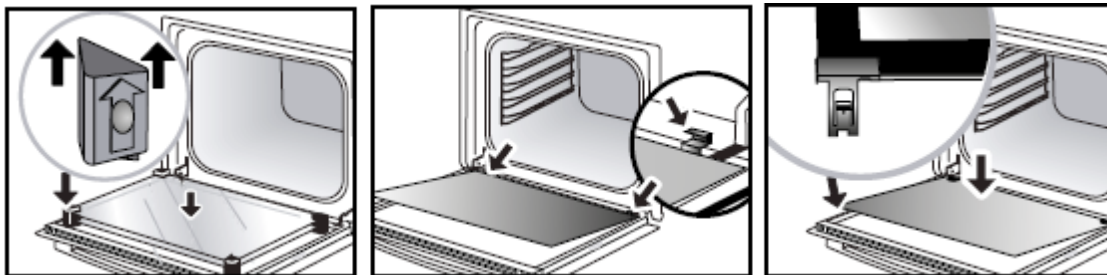
Peale puhastamist asetage neli kummist piirikut noolega ülespoole.

Paigaldage kõik klaaspaneelid.

Libistage viimane klaaspaneel metallpiirajatesse, seejärel kinnitage see läikiva küljega väljapoole.

Eemaldage plastikpiiraja.

Nüüd on seade taas kasutamiseks valmis.

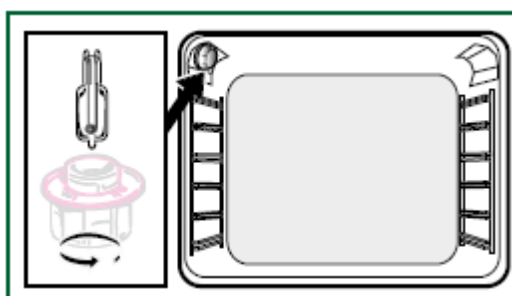


- **Lambipirni vahetamine**



Hoiatus:

Enne pirni vahetamist veenduge, et seade on väljalülitatud, vältimaks elektrilööki. Vahetage lamp alles siis, kui seade on täielikult jahtunud.



Pirni andmed:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 sokkel.
Vaateava ja lambi lahti keeramiseks kasutage kummikinnast, mis hõlbustab lahtivõtmist. See toode sisaldab G -tüüpi energiatõhususega valgusallikat.



Kõrvalekalded ja lahendused

KÕRVALEKALDED JA LAHENDUSED

Ahi ei kuumene. Kontrollige kas ahi on korralikult ühendatud ja kas kaitse toimib. Suurendage valitud temperatuuri.

Valgusti ei tööta Asendage pirn või kaitse. kontrollige kas pistik on korralikult ühendatud.

Ventilaator jätkab tööd peale ahju väljalülitamist. See on normaalne; ventilaator võib jätkata tööd maksimaalselt 1 tund peale küpsetamist, kuni ahju sise- ja välistemperatuur on vähenenud. Kui ventilaator töötab üle ühe tunni, pidage nõu teenindusega.

Pürolüüspuhastus ei käivitu

Kontrollige, kas uks on lukus. Kui ukse lukk või temperatuuriandur on rikkis, pidage nõu klienditeenindusega.

🔑 sümbol vilgub ekraanil.

Ukse lukustus on vigane; konsulteerige klienditeenindusega

Vibreeriv müra

Kontrollige, et toitejuhe ei oleks vastu tagaseina.

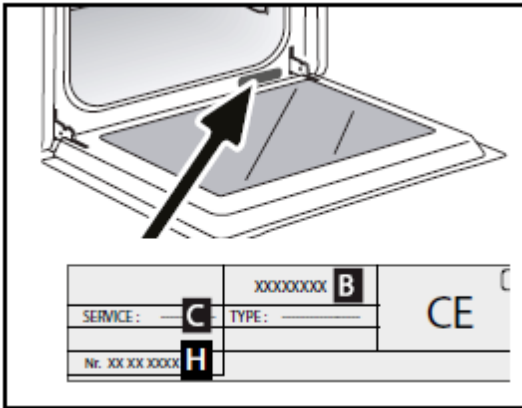
See ei mõjuta teie seadme õiget tööd, kuid võib ventilatsiooni ajal tekitada vibratsioonimüra. Eemaldage seade ja liigutage juhet. Vahetage ahi välja.



Klienditeenus

KLIENDITEENINDUS

Kõik parandustööd tuleb lasta teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud tehnikul. Helistades teenindusse, varustage ennast oma seadme täielike andmetega (kaubanduslik number, teenuse number, seerianumber), et saaksime teie kõnet tõhusamalt käsitseda. See teave on kirjas tootja andmeplaadil, mis on seadmel.



- B: Kaubanduslik viide
- C: Teenuse viide
- H: Seerianumber

EHTSAD VARUOSAD

Hooldustööde käigus nõudke originaalvaruosade kasutamist.



TOIDUD															Min	
	Saiakesed															
Madeleine küpsised	220	3						200	3							5-10
Choux saiake	200	3						180	3					180	3	30-40
Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3						200	3							5-10
Savarini kook	180	3												175	3	30-35
Muretaignast puuviljakook	200	1						195	1							30-40
Õhuke kihiline koorikuga puuviljakook	215	1						200	1							20-25
Pärmitaigna põhjale tehtud puuviljakook	210	1						200	1							10-30
Muu																
Vardad	220	3				210	4									10-15
Pasteet	200	2						190	2							80-100
Muretaigna pitsa	200	2														30-40
Paksupõhjaline pitsa																15-18
Lahtised pirukad																35-40
Suflee														180	2	50
Pirukad	200	2														40-45
Leib	220							200		220						30-40

* olenevalt mudelist



Kõik temperatuurid ja küpsetusajad on antud eelsoojendatud ahjule.

NB! Enne ahju panemist peab kogu liha seisma vähemalt 1 tund toatemperatuuril.

TEMPERATUURISÄTETE SUHE										T °F / °C	
Seadistus	1	2	3	4	5	6	7	8	9	max	
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525		

TOIDUD													Min	
Liha														
Seapraad (1 kg)	200	2						180	2					60
Vasikapraad (1 kg)	200	2						180	2					60-70
Röstitud liha	240	2												30-40
Lammas (koot, abaluu, 2,5 kg)	220	1			220						200	2		60
Linnuliha (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3		60
Suur tükk linnuliha	180	1												60-90
Kanakintsud					220	3					210	3		20-30
Sealiha/vasikaliha kotletid					210	3								20-30
Veise ribid (1 kg)					210	3					210	3		20-30
Lambakarbonaad					210	3								20-30
Kala														
Grillitud kala					275	4								15-20
Küpsetatud kala (latikas)	200	3					180	3						30-35
Kala taignas	220	3					200	3						15-20
Köögiviljad														
Pajaroad (küpsetatud toidud)					275	2								30
Kartuligratäänid	200	2					180	2						45
Lasanje	200	3					180	3						45
Täidetud tomatid	170	3					160	2						30
Saiakesed														
Biskviitkook			180	2								180	2	35
Šveitsi rull	220	3										180	2	5-10
Kuklid	180	1	210									180	2	35-45
Brownie koogid	180	2					175	3						20-25
Kook - keeks	180	1	180	1								180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3						30-35
Küpsetatud keedukreemid	165	2										150	2	30-40
Küpsetised - liivakoogid	175	3												15-20

* olenevalt mudelist

Retsept pärmiga (sõltuvalt mudelist)

Koostisained:

- Jahu 2 kg
- Vesi 1240 ml
- Sool 40 g
- 4 pakki dehüdreeritud pagaripärmi

Segage taigas mikseris ja laske ahjus kerkida.

Meetod: Pärmipõhiste küpsetiste retseptide jaoks. Valage taigen eelsoojendatud vormi. Eemaldage traatriiulite toed ja pange anum põhjale.

Eelsoojendage ahi 40-50 °C ringlussoojuse funktsiooniga viis minutit. Lülitage ahi välja ja laske taigal jääksoojuses kerkida 25-30 minutit.

