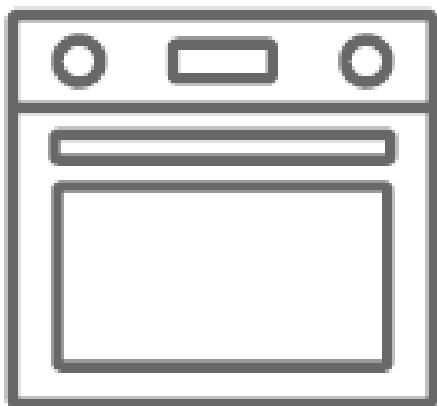


Brandt

Integreeritav ahi / Kasutusjuhend








BOH1224X - BOH1224BB

Täname teid selle toote valimise eest.

Käesolev kasutusjuhend sisaldab olulist teavet ohutuse ning juhiseid seadme käsitlemise ja hoolduse kohta.

Palume leida aega selle kasutusjuhendi lugemiseks enne seadme kasutamist ning hoida seda käepärases kohas.

Icoon	Tüüp	Tähendus
	HOIATUS	Tõsise kehavigastuse või surma oht
	ELEKTRILÖÖGIOHT	Ohtlik pinge
	TULI	Hoiatus, tule/süttimisohtlike materjalide oht
	ETTEVAATUST	Kehavigastuse või vara kahjustamise oht
	ONULINE/MÄRKUS	Süsteemi õige töö tagamiseks

1. OHUTUSJUHISED

- Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi kõik juhised ja hoidke kasutusjuhend käepärases kohas.
- See juhend on koostatud rohkem kui ühe mudeli jaoks, seetõttu ei pruugi teie seadmel olla mõned selles kirjeldatud funktsioonid. Seetõttu on kasutusjuhendi lugemisel oluline pöörata erilist tähelepanu kõikidele numbritele.

1.1. Üldised ohutushoiatused

- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele (sh alla 8aastastele lastele), kes teadmatusel või kogematusel tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada seadet täiskasvanu järelevalveta.


▲ HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad lähevad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida eemal, kui neid just pidevalt ei jälgita.


▲▲ HOIATUS: Tulekahju oht: Ärge hoidke esemeid pliidiplaadil.

▲▲ HOIATUS: Kui seadme pind on mõranenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja.


- Ärge kasutage seadmega välist taimerit ega eraldiseisvat kaugjuhitavat süsteemi.
- Seade muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Vältige ahjus olevate kütteelementide puudutamist.
- Käepidemed võivad pärast lühiajalist kasutamist kuumaks minna.

- Ärge kasutage ahjuukse klaasi ja muude pindade puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastus- ega küürimisvahendeid. Need võivad selle pinda kahjustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastajat.

 **HOIATUS:** Enne pirni vahetamist veenduge, et seade on väljalülitatud, vältimaks elektrilööki.

 **HOIATUS:** Ligipääsetavad pinnad võivad seadme küpsetamise või grillimise ajal kuumeneda. Hoidke väikesed lapsed alati töötavast seadmes eemal.

- Teie seade on toodetud kõigi kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja eeskirjade kohaselt.
- Hooldus- ja remonditööd tohivad teha ainult volitatud hooldustehnikud. Paigaldus- ja remonditööd, mida teevad volitamata tehnikud, võivad olla ohtlikud. Seadme tehniliste andmete muutmine mis tahes viisil on ohtlik. Sobimatud pliidikaitseid võivad põhjustada õnnetusi.
- Enne seadme ühendamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasi ja gaasi rõhu iseloom või elektripinged ja sagedus) ning seadme tehnilised andmed on ühilduvad. Selle seadme seaded on märgitud etiketile.

 **HOIATUS:** See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks ja on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides kodumajapidamises. Seda ei tohi kasutada muul eesmärgil ega muul otstarbel, näiteks mittekoduseks kasutamiseks, ärikeskkonnas või ruumi kütmiseks.

- Ärge kasutage ahju tõstmiseks ahjuukse käepidet.
- Teie ohutuse tagamiseks on kasutusele võetud kõik võimalikud meetmed. Kuna klaas võib puruneda, tuleb puhastamisel olla ettevaatlik, et vältida kriimustamist. Vältige lisatarvikutega klaasi löömist või koputamist.
- Seadme paigaldamisel veenduge, et toitejuhe ei oleks kusagile kinni jäänud ega kahjustatud. Kui kaasasolev juhe on kahjustatud, tuleb see teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust.
- Ärge lubage lastel seadmele ronida ega istuda selle avatud uksele.
- Hoidke lapsed ja koduloomad seadmest eemal.


1.2. Auruga küpsetamine

- Enne ahju käivitamist tuleb vesi valada veepaaki.
- Ärge lisage vett veepaaki, kui ahi on kuum.
- Ahju ukse avamisel võib ahjust tõusta kuuma auru. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik, kuna see võib tekitada põletusohu.
- Auruga küpsetamise tulemusena võib ahju jääda niiskust. Kuna niiskus võib põhjustada korrosiooni, veenduge, et ahju sisemus kuivaks pärast küpsetamist.
- Auruga küpsetamiseks ahjus kasutage joogivett. Ärge kasutage vee asemel süttivat alkoholi ega tahkete osakestega tahkeid aineid.
- Auruga küpsetamisel kasutage roostevaba nõud.
- Kui aurutamise lõpus on veepaaki jäänud vett, tuleb see eemaldada ning mitte kasutada seda järgmisel küpsetamisel.

1.3. Paigaldushoiatused

- Ärge kasutage seadet enne kui see on täielikult paigaldatud.
- Seade peab olema paigaldatud volitatud tehniku poolt. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad olla põhjustatud vigasest paigutusest ja paigaldamisest volitamata isikute poolt.
- Eemaldage kogu pakend ja kontrollige, ega seade pole transpordi käigus kannatada saanud. Kahtluste korral ärge seadet kasutage ning pidage nõu teeninduskeskusega. Pakkematerjalid (nailon, klambrid, vahtpolüstürool jne) võivad olla lastele kahjulikud ning need tuleb kohe kokku korjata ja eemaldada.
- Kaitske seadet ilmastiku eest. Ärge jätke seda päikese, vihma, lume, tolmu või liigse niiskuse kätte.
- Kõik seadme ümber olevad materjalid (st kapid) peavad taluma minimaalset temperatuuri 100 °C.
- Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha, et vältida ülekuumenemist.

1.4. Kasutamise ajal

- Ahju esmakordsel kasutamisel võite tunda kergelt lõhna. See on täiesti normaalne ja selle põhjuseks on kütteelementide isolatsioonimaterjalid. Soovitame enne ahju esmakordset kasutamist seda kuumutada tühjalt, suletud uksega umbes 45 minutit kõrgeimal temperatuuril. Veenduge, et ruum, kuhu seade paigaldatakse, on hästi ventileeritud.
- Olge ettevaatlik ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda. Seadmest tõusev kuum aur võib tekitada põletusi.
- Ärge asetage süttivaid või süttivaid materjale seadme sisse või selle lähedusse, kui see töötab.
- Kasutage tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisse panemiseks alati ahjukindaid.
- Mitte mingil juhul ei tohi ahju vooderdada alumiiniumfooliumiga, kuna see võib üle kuumeneda.
- Ärge asetage toiduvalmistamise ajal nõusid ega küpsetusplaate otse ahju põhjale. Alus muutub väga kuumaks ja toode võib kahjustada saada.
-  Ärge jätke ahju tahkete või vedelate õlidega küpsetamise ajal järelevalveta. Need võivad süttida liiga tugevas kuumuses. Ärge kunagi valage vett õlist põhjustatud leekidele, vaid lülitage ahi välja ja katke pann kaane või tulettekiga.
- Kui toodet pikemat aega ei kasutata, lülitage peajuhtlüliti välja.
- Veenduge, et seadme juhtnupud oleksid alati „0“ (stopp) asendis kui te seadet ei kasuta.
- Plaadid kalduvad välja tõmbamisel. Kuuma toitu ahjust väljavõttes jälgige, et see ei kukuks maha.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele esemeid. See võib ahju tasakaalust välja viia või ust kahjustada.

- Ärge riputage seadme või selle käepidemete külge rätikuid, nõudepesulappe ega riideid.

1.5. Puhastamise ja hoolduse ajal


- Enne mis tahes puhastus- või hooldustoimingute tegemist veenduge, et teie seade on vooluvõrgust välja lülitatud.
- Ärge eemaldage juhtnuppe juhtpaneeli puhastamiseks.
- Seadme tõhususe ja ohutuse tagamiseks soovitame alati kasutada originaalvaruosi ja vajadusel helistada meie volitatud teenindusesindajatele.
- Ärge püüdke kraapida ahju põrandale tekkida võivaid lubjajääke. Sellega võite ahju põhja kahjustada.
- Ahju põrandale tekkida võiva lubja lahustamiseks valage ahju põrandale iga 2-3 kasutuskorra järel 200-250 ml valget äädikat, mille happesuhe ei ületa 6%, ja oodake 30 minutit. Seejärel puhastage seda niiske lapiga.

VASTAVUSDEKLARATSIOON



Kinnitame, et meie tooted vastavad kehtivatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites loetletud nõuetele.

See seade on mõeldud ainult koduseks toiduvalmistamiseks. Igasugune muu kasutus (nt ruumide kütmine) on sobimatu ja ohtlik.

 Kasutusjuhend kehtib mitme mudeli kohta. Võite märgata erinevusi nende juhiste ja teie mudeli vahel.

Vana seadme utiliseerimine



See sümbol tootel tähendab, et seda toodet ei tohi kohelda kui majapidamisprügi. Selle asemel tuleb toode viia sobivasse elektriliste ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti. Tagades toote korrektse ümbertöötlemise, aitate vältida potentsiaalseid negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis kaasneksid käesoleva toote väärast jäätmekäitlusega. Täpsemat teavet käesoleva toote ümbertöötlemise kohta saate kohalikust omavalitsusest, jäätmekäitlusettevõttest või poest, kust te selle toote ostsite.

2. PAIGALDAMINE JA ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

⚠ HOIATUS: Selle seadme peab paigaldama volitatud hooldustöötaja või kvalifitseeritud tehnik, järgides selles juhendis toodud juhiseid ja järgides kehtivaid kohalikke eeskirju.

- Vale paigaldamine võib põhjustada kahjustusi, mille eest tootja ei vastuta ja garantii ei kehti.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohalikud varustustingimused (elektripinge ja -sagedus) ja seadme seaded on ühilduvad. Selle seadme seaded on märgitud etiketile.
- Paigaldusprotsess peab vastama kasutusriigis kehtivatele seadustele, määrustele, direktiividele ja standarditele (elektriohutuse eeskirjad ja eeskirjad, nõuetekohane ringlussevõtt vastavalt määrustele jne!)
- Kui toode sisaldab eemaldatavaid riiulisiine (traatrestid) ja kasutusjuhend sisaldab retsepte nagu jogurt, tuleb restid eemaldada ja ahju tööle panna määratud küpsetusrežiimil. Traatriiuli eemaldamise teave sisaldub jaotises PUHASTAMINE JA HOOLDUS.

2.1. Juhised paigaldajale

Üldised ohutusjuhised

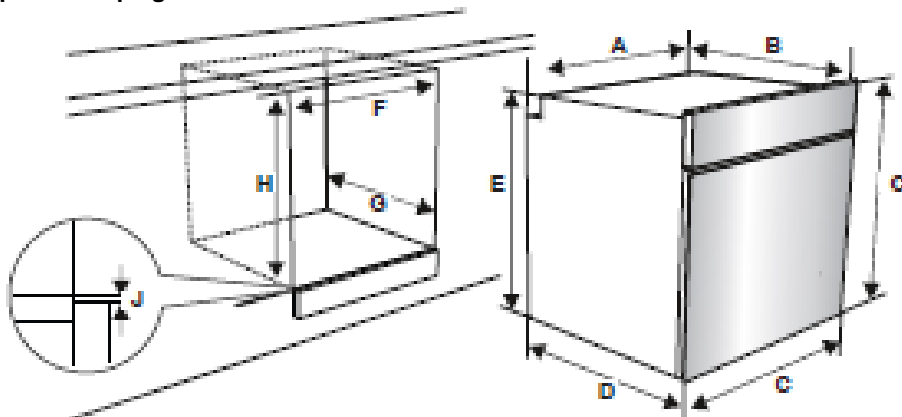
- Pärast pakkematerjali eemaldamist seadmelt ja selle tarvikutelt veenduge, et seade ei oleks kahjustatud. Kui kahtlustate kahjustusi, ärge seadet kasutage ja võtke viivitamatult ühendust volitatud hooldustöötaja või kvalifitseeritud tehnikuga.
- Veenduge, et läheduses ei oleks tuleohtlikke ega süttivaid materjale, nagu kardinaid, õli, riie jne, mis võivad süttida.
- Tööpind ja seadet ümbritsev mööbel peavad olema valmistatud materjalidest, mis taluvad üle 100°C temperatuuri.
- Ärge paigaldage seadet otse nõudepesumasina, külmiku, sügavkülmiku, pesumasina või kuivati kohale.

2.2. Ahju paigaldamine

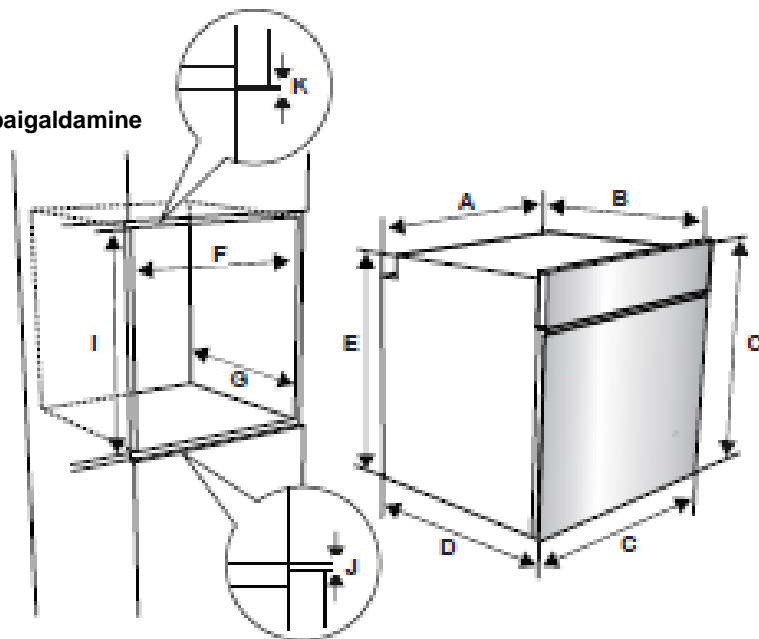
Seadmed tarnitakse koos paigalduskomplektidega ja neid saab paigaldada sobivate mõõtudega töötasapinnale. Pliidiplaadi ja ahju paigaldamise mõõtmed on toodud allpool.

A (mm)	557	Min/max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	Min. G (mm)	555
C (mm)	595	Min. H/I (mm)	600/690
D (mm)	575	Min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Tööpinna alla paigaldamine



Püstikusse paigaldamine



Pärast elektriühenduste tegemist sisestage ahi kappi, lükates seda. Avage ahju uks ja sisestage ahju raamis olevatesse avadesse kaks kruvi. Kui tooteraam puudutab kapi puitpinda, keerake kruvid kinni.

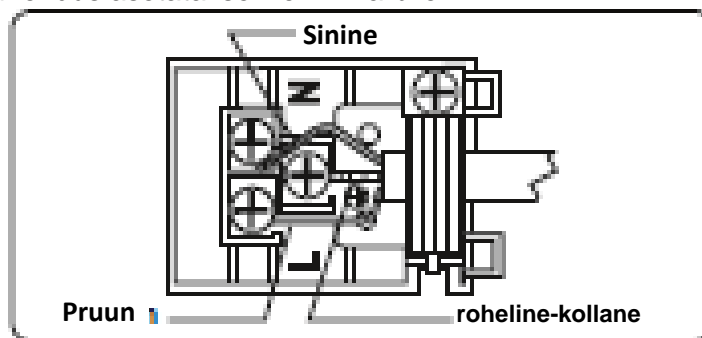


2.3. Elektriühendus ja ohutus


⚠ HOIATUS: Selle seadme elektriühenduse peaks teostama volitatud hooldustöötaja või kvalifitseeritud elektrik, järgides selles juhendis toodud juhiseid ja järgides kehtivaid kohalikke eeskirju.

⚠ HOIATUS: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

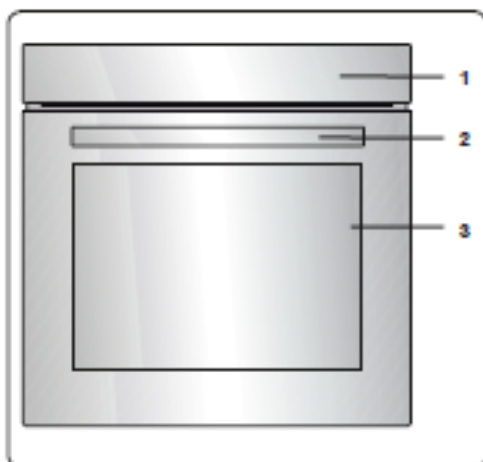
- Enne seadme voluvõrku ühendamist tuleb kontrollida, et seadme nimipinge (tembeldatud seadme identifitseerimissildile) vastab olemasolevale toitepingele, ning elektrijuhtmestik peab taluma seadme nimivõimsust (märgitud ka andmesildile).
- Paigaldamise ajal veenduge, et kasutatakse isoleeritud kaableid. Vale ühendus võib teie seadet kahjustada. Kui toitekaabel on kahjustatud ja vajab väljavahetamist, peaks seda tegema kvalifitseeritud personal.
- Ärge kasutage pikendusjuhet ega multipistikupesa.
- Toitejuhe tuleb hoida seadme kuumadest osadest eemal ning seda ei tohi painutada ega kokku suruda. Vastasel juhul võib juhe kahjustuda, põhjustades lühise.
- Kui seade ei ole pistikuga voluvõrku ühendatud, tuleb ohutusnõuete täitmiseks kasutada kõigi pooluste lahkülilit (kontaktide vahega vähemalt 3 mm).
- Seade on ette nähtud toiteallikaks 220-240V Kui teie voluallikas on erinev, võtke ühendust volitatud hooldustöötaja või kvalifitseeritud elektrikuga.
- Toitekaabel (H05VV-F) peab olema seadmega ühendamiseks piisavalt pikk, isegi kui seade seisab kapi esiküljel.
- Veenduge, et kõik ühendused on piisavalt pingutatud.
- Kinnitage toitekaabel kaabliklambrisse ja seejärel sulgege kaas.
- Klemmikarbi ühendus asetatakse klemmikarbile.



3. TOOTE OMADUSED

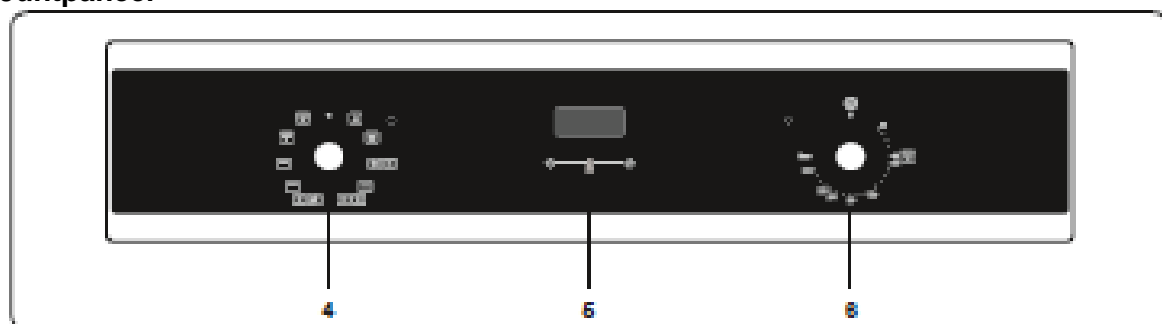
-  **Oluline:** Toote tehnilised andmed on erinevad ja teie seadme välimus võib erineda allolevatel joonistel näidatust.

Komponentide loend



1. Juhtpaneel
2. Ukse käepide
3. Ahju uks

Juhtpaneel



4. Ahju funktsioonide juhtnupp
5. Taimer
6. Ahju termostaadi nupp

4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. Ahju juhtnupud

Ahju funktsioonide juhtnupp

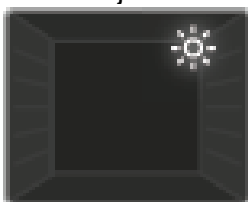
Keerake nupp soovitud küpsetusfunktsiooni vastava sümboli juurde. Erinevate funktsioonide üksikasjad leiate jaotisest "Ahju funktsioonid".

Ahju termostaadi nupp

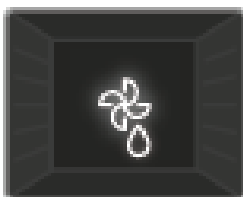
Pärast küpsetusfunktsiooni valimist keerake seda nuppu soovitud temperatuuri seadmiseks. Ahju termostaadi tuli süttib alati, kui termostaat töötab ahju soojendamiseks või temperatuuri hoidmiseks.

Ahju funktsioonid

* Teie ahju funktsioonid võivad olenevalt teie toote mudelist erineda.



Ahju lamp: Ainult ahju tuli lülitub sisse. See jääb põlema küpsetusfunktsiooni ajaks.



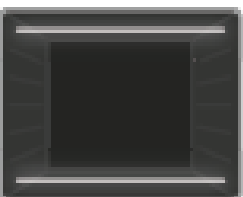
Sulatusfunktsioon: Ahju hoiatustuled süttivad ja ventilaator hakkab tööle.

Sulatusfunktsiooni kasutamiseks asetage külmutatud toit ahju riulile, mis asub altpoolt kolmandas pilus.

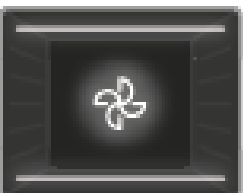
Sulatava toidu alla on soovitatav asetada ahjuplaat, et jää sulamisel kogunenud vesi kinni püüda. See funktsioon ei valmista ega küpseta teie toitu, see aitab ainult seda sulatada.



Turbo funktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning rõngaskütteelement ja ventilaator hakkavad tööle. Turbofunktsioon hajutab ahju kuumuse ühtlaselt, nii et kõik toidud küpsevad kõikidel restidel ühtlaselt. Soovitatav on ahju eelsoojendada umbes 10 minutit. Selles funktsioonis saate kasutada auruga küpsetamise funktsiooni. Täpsemalt lugege teksti "Aurufunktsiooni kasutamine".



Staatiline toiduvalmistamise funktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning alumine ja ülemine kütteelement hakkavad tööle. Staatiline küpsetusfunktsioon eraldab soojust, tagades toidu ühtlase küpsemise. See sobib ideaalselt küpsetiste, kookide, ahjupasta, lasanje ja pitsa valmistamiseks. Soovitatav on ahju eelsoojendada 10 minutit ja selle funktsiooni puhul on kõige parem kasutada korraga ainult ühte riulit.

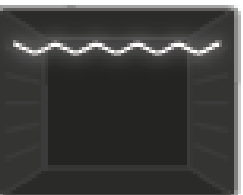


Ventilaatori funktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning ülemine ja alumine kütteelement ning ventilaator hakkavad tööle. See funktsioon sobib hästi kondiitritoodete küpsetamiseks. Küpsetamine toimub ahju alumise ja ülemise kuumutuselemendiga ning ventilaatoriga, mis tagab õhuringluse, andes toidule kergelt grillitud efekti. Soovitatav on ahju eelsoojendada umbes 10 minutit.

Selles funktsioonis saate kasutada auruga küpsetamise funktsiooni. Täpsemalt lugege teksti "Aurufunktsiooni kasutamine".



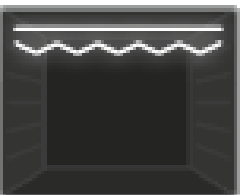
Pitsa funktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning rõngas- ja alumine kütteelement ning ventilaator hakkavad tööle. See funktsioon sobib ideaalselt toidu, näiteks pitsa, ühtlaseks küpsetamiseks lühikese aja jooksul. Ventilaator hajutab ahju kuumuse ühtlaselt ja alumine kütteelement tagab toidu küpsemise. Selles funktsioonis saate kasutada auruga küpsetamise funktsiooni. Täpsemalt lugege teksti "Aurufunktsiooni kasutamine".




Grillfunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grillielement hakkab tööle. Seda funktsiooni kasutatakse toidu grillimiseks ja röstimiseks. Kasutage ahju ülemisi riuleid. Toidu kleepumise vältimiseks pintseldage traatrest kergelt õliga ja asetage toit resti keskele. Asetage alati küpsetusplaat toidu alla, et õli- või rasvatilgad kinni püüda. Soovitatav on ahju eelsoojendada umbes 10 minutit.

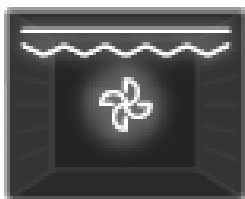


Hoiatus: Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud, ning ahju temperatuur peab olema reguleeritud 190 °C.




Kiire grillfunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse. Grill ja ülemised kütteelemendid hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse kiiremaks grillimiseks ja suurema pinnaga toiduainete, näiteks liha grillimiseks. Kasutage ahju ülemisi riuleid. Toidu kleepumise vältimiseks pintseldage traatrest kergelt õliga ja asetage toit resti keskele. Asetage alati küpsetusplaat toidu alla, et õli- või rasvatilgad kinni püüda. Soovitatav on ahju eelsoojendada umbes 10 minutit.

 **Hoiatus:** Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud, ning ahju temperatuur peab olema reguleeritud 190 °C.



Topeltgrilli ja ventilaatori funktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill, ülemine kütteelement ja ventilaator hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse õhema toidu kiiremaks grillimiseks ja suurema pinnaga toiduainete grillimiseks. Nii ülemised kütteelemendid kui ka grill saavad pinget koos ventilaatoriga, et tagada ühtlane küpsetamine. Kasutage ahju ülemisi riuleid.




Toidu kleepumise vältimiseks pintseldage traatresti kergelt õliga ja asetage toit resti keskele. Asetage alati küpsetusplaat toidu alla, et õli- või rasvatilgad kinni püüda. Soovitatav on ahju eelsoojendada umbes 10 minutit.

 **Hoiatus:** Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud, ning ahju temperatuur peab olema reguleeritud 190 °C.



Aurupuhastusfunktsioon: Seadke ahju funktsioon ja termostaat Vap Clean funktsiooni sümbolile. Valage 200-250 ml vett (umbes 1 tass) ahjupõhja väikesele alusele. Vap Clean töötab umbes 30–60 minutit ja valmistab teie ahju ette nii, et seda oleks lihtne puhastada.





4.2. Küpsetamise tabel

Funktsioon	Nõud			 min.
Staatiline	Lehttainas	1 – 2	170-190	35-45
	Kook	1 – 2	170-190	30-40
	Küpsetised	1 – 2	170-190	30-40
	Hautis	2	175-200	40-50
	Kana	1 – 2	200	45-60
Ventilaator	Lehttainas	1 – 2	170-190	25-35
	Kook	1 - 2 – 3	150-170	25-35
	Küpsetised	1 - 2 – 3	150-170	25-35
	Hautis	2	175-200	40-50
	Kana	1 – 2	200	45-60
Turbo	Lehttainas	1 - 2 – 3	170-190	35-45
	Kook	1 - 2 – 3	150-170	30-40
	Küpsetised	1 - 2 – 3	150-170	25-35
	Hautis	2	175-200	40-50
Grillimine	Grillitud lihapallid	4		10-15
	Kana	*	190	50-60
	Hakkimine	3 – 4	200	15-25
	Biifsteek	4	200	15-25

* Võimalusel küpsetage praevardaga.

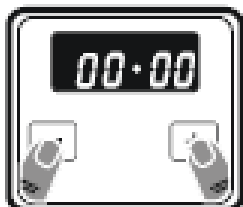
4.3. Aurufunktsioon

Toidud	Funktsioon	Riiuli asend	Temp. (°C)	Vee kogus (ml)	Vee lisamise aeg (min.)	Küpsetusaeg (min.) (umbes)	Kaal (ligikaudne toidu kaal g)
Leib	Ventilaatori funktsioon + aur	3	200	100	Enne ahju käivitamist	30-50	820
Küpsetatud pasta	Ventilaatori funktsioon + aur	3	200	200	Enne ahju käivitamist	30-40	1500
Kartulid	Ventilaatori funktsioon + aur	3	200	250	Enne ahju käivitamist	45-60	500
Kana	Turbo + aur	3	220	200	Enne ahju käivitamist	60-70	2000
Lihaviil	Ventilaatori funktsioon + aur	3	180	300	Enne ahju käivitamist	100-110	1000
Külmutatud pitsa	Pitsa + aur	1	200	200	Enne ahju käivitamist	10-15	400-600
Värske pitsa	Pitsa + aur	1	275 (Max)	200	Enne ahju käivitamist	5-10	200-350
Tainas	Pitsa + aur	3	180	200	Enne ahju käivitamist	20-30	600-1000
Lehttainas	Pitsa + aur	3	180	200	Enne ahju käivitamist	20-30	650-1000

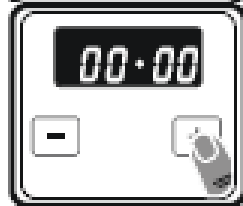
-  **Oluline:** Ülaltoodud ajad on saadud laboritingimustes ja võivad varieeruda sõltuvalt võrgu toitepingest ja küpsetatud toidu kogusest.
-  **Oluline:** Eelsoojendage alati enne külmutatud pitsa/värske pitsa valmistamist. Asetage küpsetusplaat eelkuumutamise ajaks 1. restile.
-  **Oluline:** Ärge lisage vett veepaaki, kui ahi on kuum.
-  **Oluline:** Ülaltoodud küpsetustabelis toodud temperatuure ja aegu on meie laborites testitud ja need väärtused on; See võib erineda sõltuvalt küpsetatava materjali kvaliteedist, kogusest, temperatuurist ja kasutatavast võrgupingest.

4.4. Digitaalse puutetaimeri kasutamine

Aja seadmine



1. Vajutage üheaegselt „+„ ja „-„ nuppudele. Ekraan hakkab vilkuma.



2. Seadke aeg kuni punkt vilgub kasutades „+„ ja „- „ nuppe.

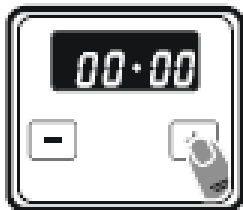



Klahvilukk

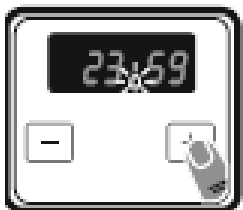
Klahvilukk aktiveerub automaatselt, kui taimerit pole 5 sekundit kasutatud. Taimerit nuppude avamiseks vajutage ja hoidke „+„ ja „-“ nuppe üheaegselt 3 sekundit. Seejärel saab soovitud toimingu läbi viia.


Helihoiatuse aja reguleerimine

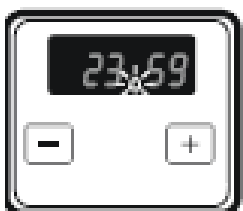
Helisignaali saab määrata mis tahes ajale vahemikus 00:00 kuni 23:59 . Helihoiatusaeg on mõeldud ainult hoiatamiseks. Selle funktsiooniga ahju ei aktiveerita.






1. Vajutage „+“ nuppu.  sümbol hakkab vilkuma ja kuvatakse „000„.



2. Valige „+„ ja „- „ nuppudega soovitud ajavahemik kuni  vilgub.



3. Sümbol  jääb põlema, aeg salvestatakse ja hoiatus on seatud.

Kui taimer jõuab nullini, kõlab signaal ning  sümbol vilgub. Signaali katkestamiseks vajutage suvalist nuppu ja sümbol kustub.  sümbol kustub, kuid ahi jätkab tööd. Ahju väljalülitamiseks kasutage juhtnuppe.

Heli reguleerimine

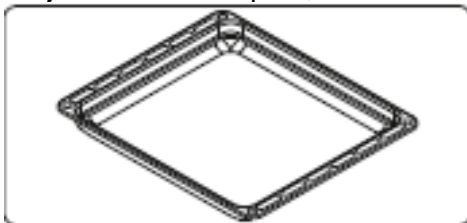
Helisignaali helitugevuse reguleerimiseks kehtiva kellaaja kuvamise ajal vajutage ja hoidke nuppu “-” 1-2 sekundit all, kuni kostab helisignaali. Seejärel, iga kord, kui vajutatakse „-“ nuppu, kõlab erinev signaal. Helisignaale on kolme erinevat tüüpi. Valige soovitud heli ja ärge ühtegi nuppu enam vajutage. Veidi aja pärast valitud heli salvestatakse.

4.5. Tarvikud

Sügav plaat

Sügavat plaati on kõige parem kasutada hautiste valmistamiseks.

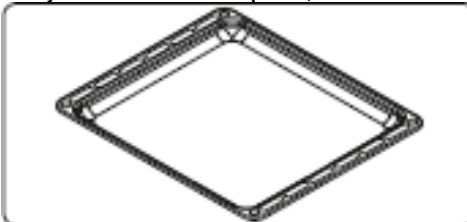
Asetage plaat mis tahes restile ja lükake see lõpuni, et veenduda, et see on õigesti asetatud.



Madal plaat

Madalat plaati on kõige parem kasutada küpsetiste küpsetamiseks.

Asetage plaat mis tahes restile ja lükake see lõpuni, et veenduda, et see on õigesti asetatud.



Traatrest

Traatresti on kõige parem kasutada grillimiseks või toidu töötlemiseks ahjusõbralikes anumates.



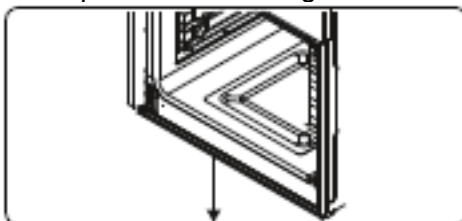
⚠ HOIATUS

Asetage rest korralikult ahjuõõnde mis tahes vastavale siinile ja lükake see lõpuni.

Veenõu

Mõnel küpsetamisel võib ahjuukse siseklaasile tekkida kondensaat. See ei ole toote rike. Avage ahju uks grillimisasendisse ja jätke see 20 sekundiks sellesse asendisse. Vesi tilgub kogumiskoosse.

Jahutage ahi ja pühkige uks seestpoolt kuiva rätikuga. Seda tuleks teha regulaarselt.



5. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

5.1. Puhastamine

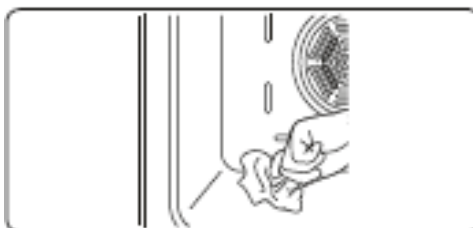
⚠ HOIATUS: Lülitage seade välja ja laske enne puhastamist täielikult jahtuda.

Üldised ohutusjuhised

- Enne seadmel kasutamist kontrollige, kas puhastusvahendid on sobivad ja tootja poolt soovitatud.
- Kasutage puhastuskreeme või vedelaid puhastusvahendeid, mis ei sisalda osakesi. Ärge kasutage söövitavaid kreeme, abrasiivseid puhastusvahendeid, terasvilla ega kõvasid töövahendeid, kuna need võivad seadme pinda kahjustada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis sisaldavad osakesi, kuna need võivad kriimustada teie seadme klaasi, emailitud ja/või värvitud osi.
- Kui mõni vedelik üle voolab, puhastage need kohe, et vältida osade kahjustamist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastajat.

Ahju sisemuse puhastamine,

- Emailleeritud ahjude sisemust on kõige parem puhastada siis, kui ahi on soe.
- Pühkige ahju pärast iga kasutuskorda seebivees niisutatud pehme lapiga. Seejärel pühkige ahi uuesti märja lapiga üle ja kuivatage.
- Ahju täielikuks puhastamiseks peate võib-olla aeg-ajalt kasutama vedelat puhastusmaterjali.



Pürolüütiline puhastamine



HOIATUS: Enne pürolüüsi funktsiooni aktiveerimist eemaldage kõik liigsed pritsmed ja veenduge, et ahi on tühi. Ärge jätke midagi ahju, nt traatrestid, plaadid ega ahjuplaadid ning toed (kui on), kuna pürolüütiline puhastus võib neid kahjustada.

- Ahjuõõs on kaetud spetsiaalse emailiga, mis on vastupidav kõrgetele temperatuuridele. Pürolüütilise puhastuse ajal võib ahju temperatuur ulatuda umbes 475°C-ni.
- Kui pürolüütiline puhastus töötab, lukustub ahju uks teie ohutuse tagamiseks automaatselt. Kui puhastamine on lõppenud, hakkab jahutusventilaator tööle ja ahi jääb lukustatuks, kuni see on jahtunud.
- Pärast iga küpsetustoimingut või pürolüütilist puhastustsüklit on soovitatav pühkida ahi soojas vees leotatud käsna.
- Pürolüütilise toimingu ajal eraldub ahjus toidujääkide hävimise tõttu lõhna ja auru. See on normaalne. Ahju puhastusaurud võivad lindudele, lastele ja lemmikloomadele saatuslikuks osutuda, nii et kõik tuleb hoida eemal kuni toimingu lõpuni.
- Koht, kuhu ahi paigaldatakse, peab olema hästi ventileeritud, eriti pürolüütilise puhastusfunktsiooni ajal, ning kõik sellesse piirkonda viivad ukseid peavad olema suletud, et vältida lõhna ja aurude levimist.

Klaasosade puhastamine

- Puhastage oma seadme klaasosi regulaarselt.
- Kasutage klaasosade seest ja väljast puhastamiseks klaasipuhastusvahendit. Seejärel loputage need osad ja kuivatage hoolikalt.

Roostevabast terasest osade puhastamine (kui on)

- Puhastage oma seadme roostevabast terasest osad regulaarselt.
- Pühkige roostevabast terasest osad seebivees niisutatud pehme lapiga. Seejärel kuivatage hoolikalt.



Ärge puhastage roostevabast terasest osi, kui need on veel kuumad.



Ärge jätke roostevabale terasele pikaks ajaks äädikat, kohvi, piima, soola, vett, sidruni- või tomatimahla.

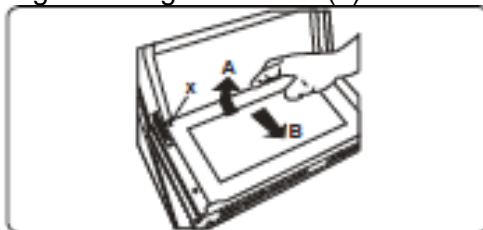
Värvitud pindade puhastamine (kui on)

- Tomati, tomatipasta, ketšupi, sidruni, õliderivaatide, piima, suhkrurikaste toitude, magusate jookide ja kohvi plekid tuleb kohe sooja vette kastetud lapiga puhastada. Kui neid plekke ei puhastata ja lastakse pindadel, millel need on, kuivada, EI TOHI neid hõõruda kõvade esemetega (teraga esemed, terasest ja plastikust küürimisharjad, pinda kahjustav nõudepesukäs) ega kõrge alkoholisisaldusega puhastusvahenditega, plekieemaldajad, rasvaeemaldusvahendid, pinnaabrsiivsed kemikaalid. Vastasel juhul võib pulbervärvitud pindadel tekkida korrosioon ja tekkida plekke. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud sobimatute puhastusvahendite või -meetodite kasutamisest.

Sisemise klaasi eemaldamine

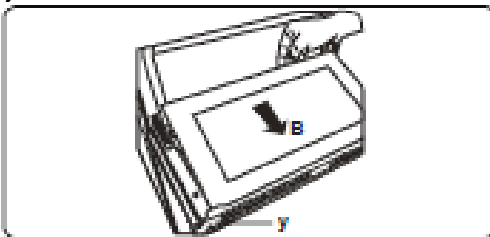
Enne puhastamist peate eemaldama ahjuukse klaasi, nagu allpool näidatud.

1. Suruge klaasi **B** suunas ning vabastage klambrist (**x**). Tõmmake klaas välja **A** suunas.

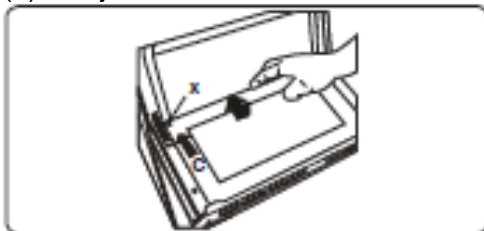


Sisemise klaasi tagasipanemine:

2. Suruge klambri (x) poole ja klaasi B suunas.



3. Asetage klaas klambri (x) alla ja C suunas.

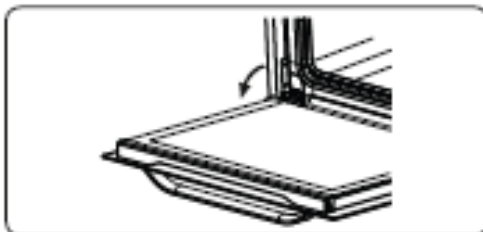


Kui ahjuuks on kolmekordse klaasiga, saab kolmanda klaasikihi eemaldada samamoodi nagu teise klaasikihi.

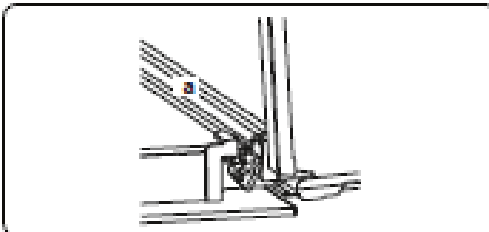
Ahjuukse eemaldamine

Enne ukseklaasi puhastamist peate eemaldama ahjuukse, nagu allpool näidatud.

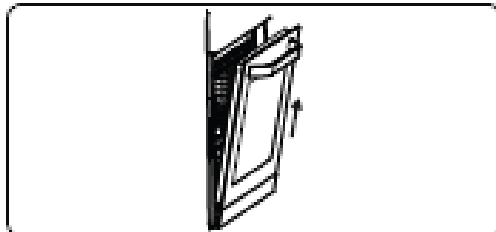
1. Avage ahjuuks.



2. Avage lukustusriiv (a) ((kruvikeeraja abil) kuni lõppasendini.



3. Sulgege uks, kuni see on peaaegu täielikult suletud, ja eemaldage uks, tõmmates seda enda poole.



5.2. Hooldus



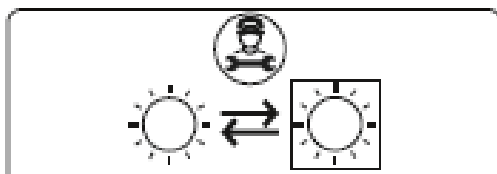
HOIATUS: Seda seadet tohib hooldada ainult volitatud hooldustöötaja või kvalifitseeritud tehnik.

Lambipirni vahetamine



HOIATUS: Lülitage seade välja ja laske enne puhastamist täielikult jahtuda.

- Eemaldage klaasläätš, seejärel eemaldage pirn.
- Sisestage uus pirn (kuumakindlus kuni 300°C), et asendada eemaldatud pirn (230 V, 15-25 W, tüüp E14).
- Pange klaasläätš tagasi ja ahi on taas kasutamiseks valmis.
- See toode sisaldab G -tüüpi energiatõhususega valgusallikat.
- Valgusallikat ei saa lõppkasutaja asendada. Vajalik on müügijärgne teenindus.
- Kaasasolev valgusallikas ei ole mõeldud kasutamiseks muudes kasutuskohtades.



Professionaali poolt vahetatav valgusallikas



Lamp on mõeldud spetsiaalselt kasutamiseks kodumajapidamises kasutatavates toiduvalmistamiseadmetes. Need ei sobi majapidamisruumide valgustamiseks.

- Ärge püüdke kraapida ahju põrandale tekkida võivaid lubjajääke. Sellega võite ahju põhja kahjustada.
- Ahju põrandale tekkida võiva lubja lahustamiseks valage ahju põrandale iga 2-3 kasutuskorra järel 200-250 ml valget äädikat, mille happesuhe ei ületa 6%, ja oodake 30 minutit. Seejärel puhastage seda niiske lapiga.

6. VEAOTSING JA TRANSPORT

6.1. Veatuvastus

Kui teil on pärast nende põhiliste tõrkeotsingu sammude kontrollimist seadmega endiselt probleeme, võtke ühendust volitatud hooldustöötaja või kvalifitseeritud tehnikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei lülitu sisse.	Toide on väljalülitatud.	Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige, kas teised köögiseadmed töötavad.
Ahi ei kuumene ega soojene	Ahju temperatuuriregulaator on valest seatud. Ahjuuks on jäänud lahti.	Veenduge, et temperatuurinupp oleks õiges positsioonis.
Ahju tuli (kui on olemas) ei tööta	Lamp on katki. Elektritoide on lahti ühendatud või välja lülitatud.	Vahetage lamp vastavalt juhistelet. Veenduge, et elektritoide on seinakontaktist sisse lülitatud.
Küpsetamine on ahjus ebaühtlane.	Ahjuplaadid on valesti paigutatud.	Kontrollige, kas kasutatakse soovitud temperatuure ja plaatide asetusi. Ärge avage ust sageli, välja arvatud juhul, kui valmistate asju, mida tuleb pöörata. Kui avate ukse sageli, on sisetemperatuur madalam ja see võib mõjutada toiduvalmistamise tulemusi.
Taimeri nuppe ei saa korralikult vajutada.	Taimeri nuppude vahele on jäänud võõrkehad. Puutetundlik mudel: juhtpaneelil on niiskust. Klahviluku funktsioon on seadistatud.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti. Eemaldage niiskus ja proovige uuesti. Kontrollige, kas klahviluku funktsioon on seadistatud.
Ahju ventilaator (kui on) teeb müra.	Ahjuplaadid vibreerivad.	Kontrollige ahi on loodis. Kontrollige, et riiulid ja küpsetusnõud ei vibreeriks ega puutuks kokku ahju tagapaneeliga.

6.2. Transport

Kui teil on vaja toodet transportida, kasutage toote originaalpakendit ja kandke seda originaalümbrises. Järgige pakendil olevaid käsitlemise juhiseid. Kinnitage kõik lahtised osad toote külge, et vältida toote kahjustamist transpordi ajal.

Kui teil pole originaalpakendit, valmistage ette kast, et seade, eriti toote välispinnad, oleks väliste ohtude eest kaitstud.

7. TEHNILISED ANDMED

7.1. Energiatähis

Kaubamärk		Brandt
Mudel		BOH1224X - BOH1224BB
Ahju tüüp		ELEKTRILINE
Kaal	kg	31,0
Energiatõhususe indeks – tavapärane		105,8
Energiatõhususe indeks – sundventilaator		94,2
Energiaklass		A
Voolutarve - tavapärane	kWh/tsükkel	0,91
Voolutarve - sundventilaator	kWh/tsükkel	0,81
Õõnsuste arv		1
Soojusallikas		ELEKTRILINE
Helitugevus	l	73
See ahi vastab standardile EN 60350-1		
Nõuandeid energia säästmiseks		
– Võimalusel valmistage toite koos.		
– Hoidke eelsoojendusaeg lühike.		
– Ärge pikendage küpsetusaega.		
– Ärge unustage peale valmistamise lõppu ahju välja lülitada.		
– Ärge avage ust küpsetamise ajal.		