

Kasutusjuhend

Integreeritav ahi

# SCHAUB LORENZ

## OVB607X-7204



## Teadmiseks

---

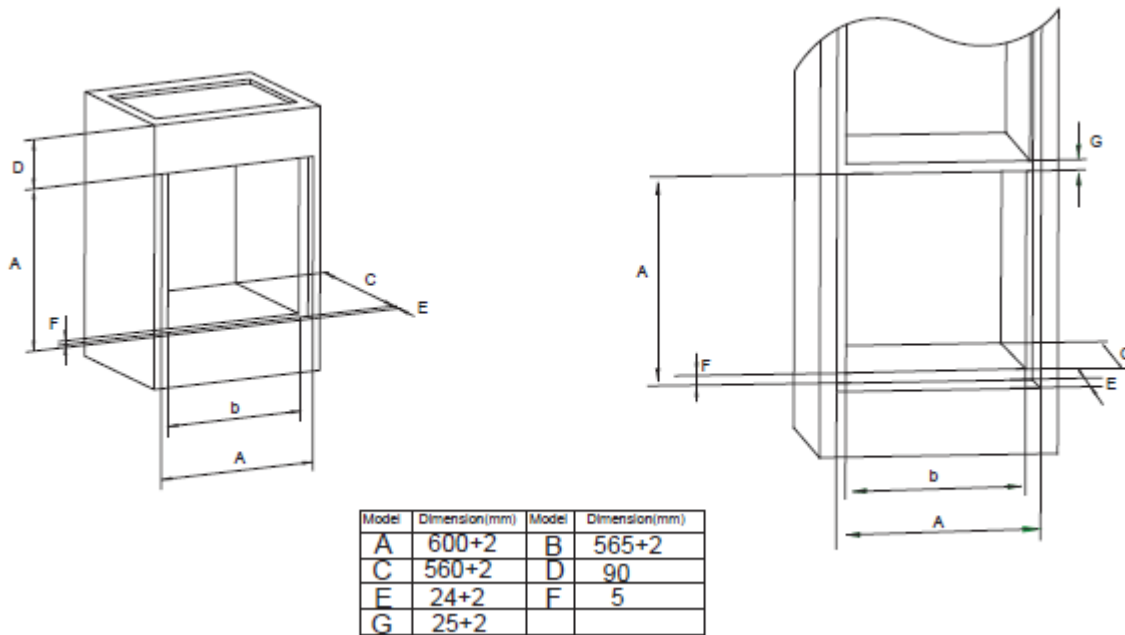
Täname, et olete valinud meie toote ja loodame, et naudite nende võimaluste kasutamist, mida ahi pakub. Enne seadme kasutamist lugege palun hoolikalt läbi kasutusjuhend. Pange juhend kindlasse kohta, et see oleks vajadusel käepärast. Veenduge, et ka teised seadme kasutajad on juhendiga tutvunud.

- Esmakordsel sisselülitamisel võib seadmest levida ebameeldivat lõhna, see tuleneb isolatsiooni kinnitusmaterjalist.
- See on täiesti normaalne nähtus, kuid soovitatav on oodata lõhnade hajumist enne kui panete toidu ahju.
- Ahju ukseklaasi puhastamisel ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, mis võivad kriimustada klaasi pinda, mis omakorda võib hiljem viia klaasi mõranemiseni.
- Ärge puudutage ahju sisemisi elemente, kui ahi töötab. Põletusoht.
- Ärge laske lapsi ahju lähedale, kui seade on kuum, eriti kui töötab grill.
- Valgustipirni vahetades veenduge, et ahi oleks vooluvõrgust välja lülitatud.
- Voolujuhe peab olema ristlõikega vähemalt 3G1,5 mm<sup>2</sup>.
- Lapsed, vaimse või füüsilise puudega ja puuduliku või vähese kasutuskogemusega inimesed võivad seadet kasutada vaid nende turvalisuse eest vastutava kogenud isiku järelevalve all.
- Ahi on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises, ärge kasutage seda muudel eesmärkidel. Tootja ega maaletooja ei vastuta ahju ebakorrektsest ja mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjustuste eest.
- Ärge puudutage ahju märgade või niiskete kätega/jalgadega, soovitatav kanda ka jalavarjusid
- Ärge kasutage ahju ühendamise vooluvõrku pikendusjuhet jms.
- Kui ahju juhe on kahjustatud, siis selle peab asendama selleks kvalifitseeritud spetsialist.
- Kui teile tundub, et ahi ei funktsioneeriks korrektselt, ühendage see koheselt vooluvõrgust välja.
- Kui voolujuhe on kahjustatud, tuleb see vahetada välja samalaadse vastu. Sobivad tüübid H05RR-F, H05VV-F ja H05V2V2-F. Kaabel peab taluma ahju poolt ette nähtud voolutugevust. Kaablivahetust peab läbi viima vastavat kvalifikatsiooni omav spetsialist. Maandusjuhe peab olema 10 mm pikem kui voolujuhe.
- Voolujuhe talub kuni 70 °C kuumust. Juhe tuleks ühendada kahesuunalise lülitiga (250 V/20 A), ei ole vajadust ühendada pistikuga.



Kui olete ahju lahti pakkinud, veenduge, et see poleks viga saanud. Kui teil on kahtlusi, ärge ühendage ahju vooluvõrku ja kontakteeruge kvalifitseeritud spetsialistiga. Mõned pakkematerjalid (kile, polüstüreen, naelad jms) võivad olla lastele ohtlikud, ärge jätke neid kättesaadavasse kohta.

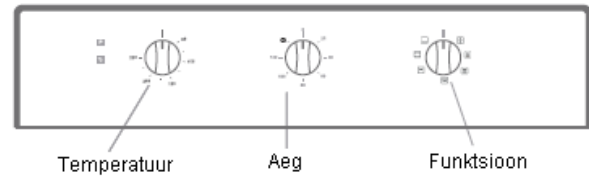
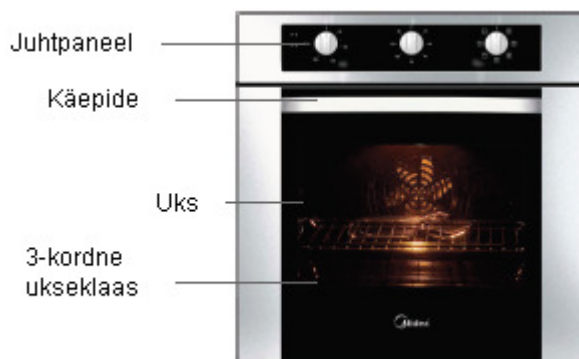
## Seadme paigaldamine










Paigaldage ahi mööblisse. Seadme võib paigutada nii tööpinna alla kui ka püstakusse. Kinnitage ahi paika, kasutades kahte kinnitusava raamil, mille leidmiseks avage ahjuuks ja vaadake sisse. Et tagada vajalik ventilatsioon, järgige nõudeid mõõtudele ja vahemaadele (vt joonis).

Et ahi töötaks korralikult, peab paigutus mööblisse olema sobiv. Ahju ümbritseva mööbli materjal peab olema kuumuskindel, kui tegemist on vineeritud mööbliga, siis peab ka vineeriliim taluma vähemalt 120 °C kuumust. Plastik ja liimid, mis ei talu selliseid temperatuure, sulavad ja hakkavad mööblit moonutama. Ahju elektriosad peavad olema nõuetekohasel isoleeritud. Jätke ahju tagumine külg mööbliga katmata, et tagada vajaminev õhuringlus. Seadme tagumise külje ja seina vahele peab jääma vähemalt 45 mm.

## Seadme kirjeldus



Sümbol	Funktsiooni kirjeldus
	Ahju valgustus
	Pöördõhk. Tänu õhuringlusele on kogu ahjus ühtlane temperatuur. Võimalik seadistada temperatuuri vahemikus 50-250 °C. See funktsioon on sobilik toidu küpsetamiseks korraga kahel erineval tasandil. Sobib suuremate toidukoguste küpsetamiseks. Ahju eelsoojendamine ei ole vajalik.
	Grill + ventilaator. Ringleb kuum õhk, temperatuur on kõrgem ahju ülemises osas. Võimalik seadistada temperatuuri vahemikus 50-250 °C. Funktsioon sobib suurema koguse liha grillimiseks või röstimiseks kõrgemal temperatuuril. Ahju eelsoojendamine ei ole vajalik.
	Suur grill. Kasutab infrapunasoojust. Võimalik seadistada temperatuuri vahemikus 50-250 °C. Sobib suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Küpsetamise käigus püüdke ust mitte avada. Grillimise ajaks asetage toit võimalikult kõrgele küpsetustasandile.
	Infrapunagrill. Võimalik seadistada temperatuuri vahemikus 50-250 °C. Sobib väiksemate ja õhemate lihatükkide küpsetamiseks. Küpsetamise käigus püüdke ust mitte avada. Grillimise ajaks asetage toit võimalikult kõrgele küpsetustasandile.
	Töötavad ülemine ja alumine kütteelement. Võimalik seadistada temperatuuri vahemikus 50-250 °C. Asetage toit ahju, kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri. Küpsetamise käigus püüdke ust mitte avada.
	Töötab ahju alumine kütteelement. Võimalik seadistada temperatuuri vahemikus 50-250 °C. Ideaalne funktsioon nt pizza küpsetamiseks.

## Seadme kasutamine

---

- Taimer. Toit võib süttida, kui küpsetusaeg on seadistatud liiga pika aja peale. Röstimise ajal oleks soovitatav toitu pidevalt jälgida ning aega mitte väga pikaks seadistada.

Märkus. Küpsetusaeg, mis on lühem kui 60 min, tuleks esmalt seadistada pisut pikemaks ning hiljem uuesti seadistada soovitud ajale.

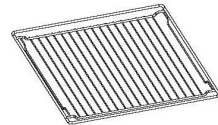
- Seadistage soovitud küpsetusfunktsioon kasutades selleks vastavat nuppu.
- Ahi alustab automaatselt küpsetamist, kui funktsioon, aeg ja temperatuur on seadistatud.
- Aja seadistamiseks kasutakse selleks ettenähtud nuppu ja seadistage aeg vastavalt toidutüübile (vt ka nõuande tabel).
- Temperatuuri seadistamiseks keerake temperatuuri nuppu soovitud kuumusele.
- Kui küpsetusaeg on läbi, kõlab helisignaali.
- Kui te ahju ei kasuta, seadistage nupud alati 0-positsioonile või algpositsioonile '1'.

## Lisaseadmed (olenevalt mudelist)

---

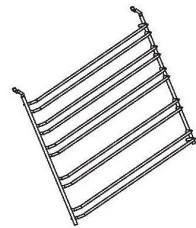
### Grillrest

Grillpannile, küpsetusnõudele, koogivormidele või röstimiseks ja grillimiseks mõeldud nõudele



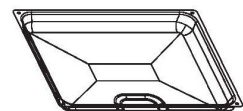
### Siinid

Restide paigutamiseks. Ahjust eemaldatavad.

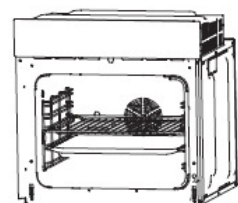


### Univeraalne pann

Suure koguse toidu küpsetamiseks (koogid, pirukad, külmutatud toit jne) või lihamahla ja rasva kogumiseks.



**Märkus.** Ohutuse seisukohalt on oluline küpsetusplaadi ja –resti korrektne paigutus ahjus, see ennetab olukorda, et kuum toit ei libiseks ahjust võttes küpsetusnõust välja.

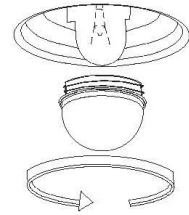


## Lambipirni vahetamine

---

Enne valguspirni vahetamist lülitage ahi vooluvõrgust välja.

Kruvige pirn välja ja asendage see uue samade näitajatega pirni vastu (230-240 V ~25W), mis talub kõrgeid temperatuure.



## Puhastamine ja hooldus

---

- Värvierinevused ahju detailide juures tulenevad erinevatest materjalidest, nt klaas, plastik, metall.
- Ärge kasutage ahju puhastamiseks kõrgsurvega veepritsi, aurutit vms
- Eemaldage ahju roostevabalt pinnalt alati koheselt katlakivi, rasva, maisijahu ja munavalge plekid. Nende plekkide mõjul võib tekkida korrosioon. Soovitav on kasutada spetsiaalselt roostevabadele pindadele mõeldud vahendeid. Proovige neid esmalt väikesel pinnal.
- Alumiiniumpindade puhastamiseks kasutage pehmet aknalappi või mikrokiust lappi, karedad lapid ei ole sobivad.
- Ärge kasutage ahju ja selle ukseklaasi puhastamisel abrasiivseid puhastusvahendeid, traatsvamme ega muid teravaid objekte.
- Roostevabast terasest ja keraamilisi pindu puhastage leige seebivee või muude sarnaste neutraalsete puhastusvahenditega. Abrasiivsed puhastusvahendid võivad rikkuda pinda. Oluline on puhastada ahju pärast igat kasutuskorda. Sulanud rasv koguneb ahju sisekülgedel ning võib edaspidi hakata ahju kasutamisel levitama ebameeldivaid lõhnu ja koguni mõjutada küpsetustulemusi. Pesemiseks kasutage kuuma vett ja pesuvahendit, loputage korralikult. Enne puhastamist laske ahjul jahtuda.

Teie toode on tähistatud selle sümboliga, see tähendab, et kasutatud toodet ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Sellest tootest vabanemiseks tuleb see viia kasutatud elektri- ja elektronseadmete kogumispunkti. Selle toote korrektse kõrvaldamisega aitate tagada jäätmete nõuetekohase käitluse, taaskasutuse ja ringlussevõtu ning seega vältida võimalikke kahjulikke mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida jäätmete vale käitlus vastasel juhul kaasa võiks tuua. Täpsema informatsiooni saamiseks antud toote käitlemise kohta, võtke palun ühendust kohaliku omavalitsusega, teie piirkonnas jäätmete veo teenust pakkuva ettevõttega või poega, kust te toote ostsite. Antud sümbol kehtib ainult Euroopa Liidus.



## Nõuandeid küpsetamiseks

Toit	Kaal	Küpsetus-nõu tase	Küpsetus-funktsioon	Temp. °C	Aeg (min.)	Küpsetus-nõu
Küpsised	----	1+3		50-250	0-120	Küpsetusplaat
Vorstid	400g	4		50-250	0-120	Küpsetusrest
Röst (liha)	4 tükki	4		50-250	0-120	Küpsetusrest
Röst (liha)	9 tükki	4		50-250	0-120	Küpsetusrest
Veiseliha	1000g	2		50-250	0-120	Küpsetusrest
Sealiha	1000g	2		50-250	0-120	Küpsetusrest
Kana	1300g	2		50-250	0-120	Keraamiline plaat+küpsetusrest
Burgerid	1000g	4		50-250	0-120	Küpsetusrest
Seafilee	1000g	4		50-250	0-120	Küpsetusrest
Vorstid	1000g	4		50-250	0-120	Küpsetusrest
Veisefilee	400g	4		50-250	0-120	Küpsetusrest
Küpsised (suur)	---	3		50-250	0-120	Küpsetusplaat
Victoria sandwich	---	2		50-250	0-120	Küpsetusplaat
Rullbiskviit	---	3		50-250	0-120	Küpsetusplaat
Väiksed koogid	---	3		50-250	0-120	----
Keeks	---	2		50-250	0-120	----
Õunakook I	---	2		50-250	0-120	----
Õunakook II	---	1+3		50-250	0-120	----
Väiksed koogid	---	3		50-250	0-120	----
Väiksed koogid	---	1+3		50-250	0-120	----
Leib (viilud)	---	4		50-250	0-120	----
Burgerid	---	4		50-250	0-120	----