

KODGC70TX
EOD5C70X
EOD3C70TK



ET Ahi

Kasutusjuhend

Võtke oma seadmest kõik



Kiire ligipääsu juhenditele, õppevideotele,
abile ja muule saate meie fotoregistreerimise
kaudu aadressil electrolux.com/register

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. JUHTPANEEL.....	9
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	9
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
10. LISAFUNKTSIOONID.....	14
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	26
13. VEAOTSING.....	29
14. ENERGIATÕHUSUS.....	31

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.electrolux.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmest on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm

Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskrivid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.

- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kättega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutmist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus

kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniliste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.

- Lõigake elektrijuhe seadme lähedal läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

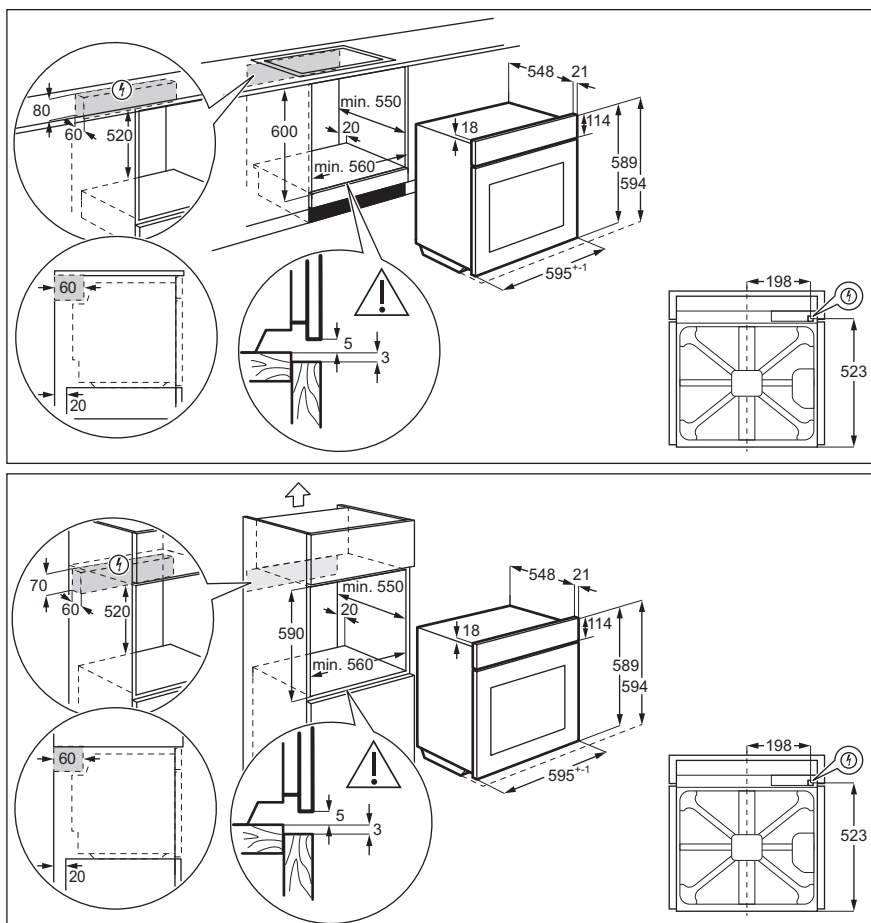
3. PAIGALDAMINE



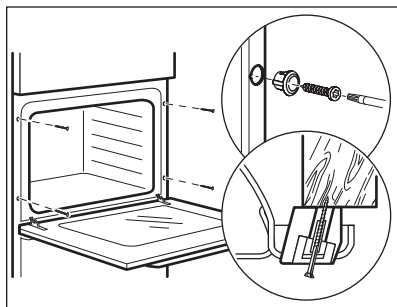
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Paigutamine mööblisse

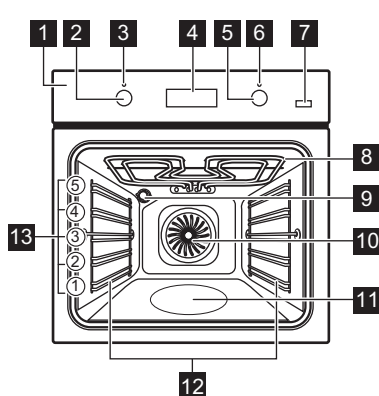


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3** Toitetuli/-sümbol
- 4** Ekraan
- 5** Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6** Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7** Lisaaur
- 8** Kütteelement
- 9** Valgusti
- 10** Ventilaator
- 11** Ahjuõõnsus
- 12** Restitugi, eemaldatav
- 13** Ahjuriuli tasandid

4.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.

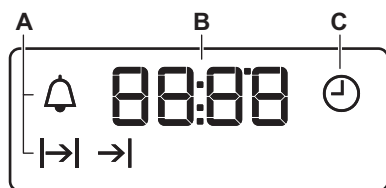
- **Grill/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

5. JUHTPANEEL

5.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
	LISAAUR	Funktsiooni Pöördõhk PLUSS sisselülitamiseks.

5.2 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Kellafunktsioon

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

6.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.






Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.

6.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni Pöördõhk PLUSS kohta vt "Igapäevane kasutamine", Funktsioon: Pöördõhk PLUSS".

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  , vajutage: Aurutamine pluss . Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.




7.2 Küpsetusrežiimi valimine





1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.




Tuli süttib, kui ahi töötab.

3. Ahju väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.

7.3 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
 Pöördõhk / Pöördõhk PLUS	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu kuumutamisel mahlasuse lisamiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

7.4 Funktsiooni valimine: Pöördõhk PLUS

See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

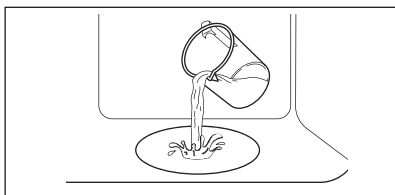


HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust. Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks.

1. Kallake süvendisse kraanivett.







Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml.

Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.



ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.

2. Valige funktsioon:  .
3. Vajutage: Aurutamine pluss .
Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.
- Indikaator süttib.
4. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.
6. Pange toit ahju.
Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.
7. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, vajutage Aurutamine pluss , et ahi välja lülitada.
Indikaator kustub.
8. Eemaldage veesüvendist vesi.





HOIATUS!

Enne süvendist järelejäänud vee eemaldamist peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLAAEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
→ LÖPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
→ → EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.
🔔 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.

8.2 Kellaaja valimine. Kellaaja muutmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

🕒 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe **+** või **-**.

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest 🕒, kuni 🕒 hakkab vilkuma.

8.3 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest 🕒, kuni |→| hakkab vilkuma.
3. Vajutage **+** või **-** KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse |→|.

4. Kui aeg saab täis, vilgub |→| ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest 🕒, kuni →| hakkab vilkuma.

3. Puudutage **+** või **-**, et valida aeg. Ekraanil kuvatakse →|.

4. Kui aeg saab täis, vilgub →| ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.

5. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.

6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.5 EDASILÜKKAMISE valimine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest 🕒, kuni |→| hakkab vilkuma.
3. Vajutage **+** või **-**, et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage 🕒.
5. Vajutage **+** või **-**, et valida LÖPU aeg.
6. Kinnitamiseks vajutage 🕒. Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.
7. Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.
8. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.6 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest 🕒, kuni 🔔 hakkab vilkuma.

2. Vajutage \oplus või \ominus vajaliku aja valimiseks. Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



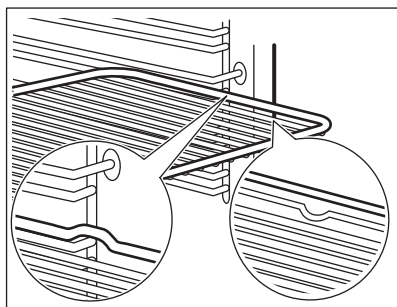
HOIATUS!

Vt ohutus käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

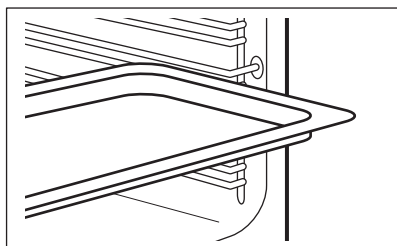
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede juhikute vahele.

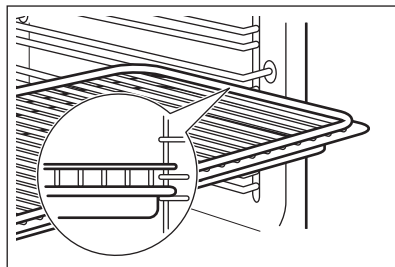


Traatrest ja küpsetusplaat /sügav pannkoos:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede vahele ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.

8.7 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest ⌚ , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke — . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.



Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

9.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

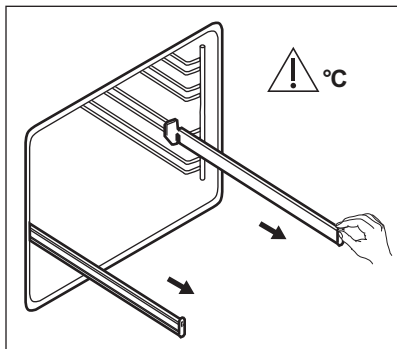
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



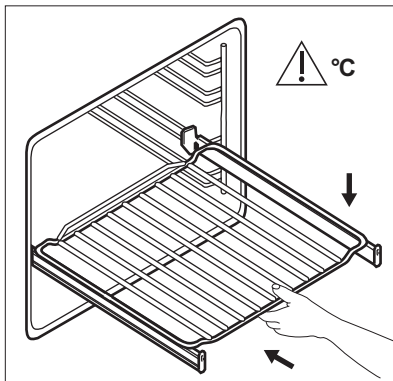
ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult ahju sisse.



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku

ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest

leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riiulitasandite standardseaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.






Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.





Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Küpsised / Kuklid / Sarvesaiad	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pitsa	100	230	10 - 20
Kuklid	100	200	20 - 25
Leib	100	180	35 - 40
Ploomikook / Õunakook / Kaneelirullid, koogivormis	100 - 150	160 - 180	30 - 60





Kasutage 150 ml vett, kui pole öeldud teisiti.

 KÜLMUTATUD VALMISTOIDUD		
	 (°C)	 (min)
Pitsa	200 - 210	10 - 20
Sarvesaiad	170 - 180	15 - 25

Esiolgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.




11.2 Pöördõhk PLUS

Kasutage teist tasandit.

 KÜLMUTATUD VALMISTOIDUD		
	 (°C)	 (min)
Lasanje, kasutage 200 ml	180 - 200	35 - 50





Kasutage 100 ml vett.

Valige temperatuuriks 110 °C.









 VALMISTOIDU SOOJENDAMINE	
	 (min)
Kuklid	10 - 20
Leib	15 - 25
Focaccia	15 - 25
liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pitsa	15 - 25
Riis	15 - 25
Juurvili	15 - 25









Kasutage 200 ml vett.

Kasutage klaasvormi.









 KÜPSETAMINE		
	 (°C)	 (min)
Rostbiif	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Seapraad	180	65 - 80

11.3 Küpsetamine ja röstimine

 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Peti-juustu-kook	170	1	165	2	60 - 80	Koogi-vorm, Ø 26 cm
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetus-plaat
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogi-vorm, Ø 26 cm
Jõulukook, eelsoojenda-ge tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogi-vorm, Ø 20 cm








 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ploomikook, eelsoojendage tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Muffinid	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Küpsetusplaat
Muffinid, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetusplaat
Muffinid, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetusplaat
Küpsised	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Küpsetusplaat
Küpsised, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetusplaat
Küpsised, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Küpsetusplaat
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetusplaat
Beseed, kaks tasandit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetusplaat
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaat
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaat
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaat
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm

Eelkuumutage tühja ahju.

 SAI, LEIB JA PITSA						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sai, 1 - 2 tükki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-
Rukkileib, eelsoojendamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 kuklit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Küpsetusplaat
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emailitud plaat
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetusplaat






Eelkuumutage tühja ahju.








Kasutage koogivormi.

 LAHTISED PIRUKAD						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50	
Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.

 LIHA			
	Ülemine + alumine kuumutus		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Veiseliha	200	190	50 - 70
Sealiha	180	180	90 - 120
Vasikaliha	190	175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210	200	50 - 60
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

 LIHA					
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

Kasutage teist tasandit.






 KALA			
	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed	190	175	35 - 60

11.4 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.





 GRILLIMINE			
	 (kg)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg
	Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.5 Turbogrill





Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage esimest või teist ahjutasandit.





Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.





 VEISELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6	
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8	
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10	

 SEALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Lihalõigud / Searibi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Seakoot, eelküpsatud, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 VASIKALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 TALLELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 LINNULIHA			
	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjonitükid, 0,2 - 0,25 kg tükid	200 - 220	30 - 50	
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg tükid	190 - 210	35 - 50	
Kana, broiler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 KALA (AURUTATUD)			
	 (°C)	 (min)	
Kala, terve, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.6 Sulatamine

	 (kg)	 Sulatamise aeg (min.)	 Täiendav sulata- misaeg (min)	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suu- rele taldrikule kum- mulikeeratud alus- tassi peale. Pööra- ke poole aja möö- dudes.
liha	1 <hr/> 0.5	100 - 140 <hr/> 90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rööska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmu- nud tükke.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kreemikook	1.4	60	60	-





11.7 Kuivatamine - Pöördõhk





Katke ahjuplaadid pargamendi või küpsetuspaberiga.

Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke üks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.




Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.




Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 JUURVILI		
	 (°C)	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6

 JUURVILI		
	 (°C)	 (h)
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3





Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

 PUUVILI	
	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8

 PUUVILI	
	 (h)
Pirnid	6 - 9






11.8 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud






Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

			
Pitsaplaat	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukapõhjavorm
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga

11.9 Niiske küpsetus pöördõhuga








Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.








		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Victoria kook	ahjuvorm ahjureskil	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivilid, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärase köögivilid, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

11.10 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpse- tusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, koogi- vorm Ø 26 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, koogi- vorm Ø 26 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, koogi- vorm Ø 26 cm	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Muretai- naküpse- tised	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-

						
				(°C)	(min)	
Muretai-naküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretai-naküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.
Veiseli-hamburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange traatrest neljandale ahju-tasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusa- ja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid tugevatoimeliste puhastusvahenditega ega teravate esemetega või nõudepesumasinas.

12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

12.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädgid.



Funktsiooni Pöördõhk PLUSS puhul on puhastustoimingut soovitatav läbi viia vähemalt iga 5 - 10 tsükli järel.

1. Kallake ahju põhjal olemasolevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädgid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

12.4 Uksetihendi puhastamine

Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõone raami ümber. Ärge kasutage ahju, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

12.5 Restitugede / katalüütiliste paneelide eemaldamine

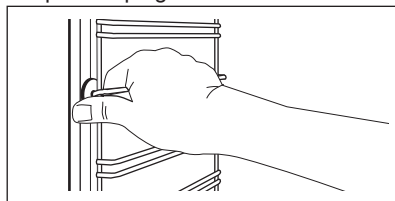
Ahju puhastamiseks eemaldage restitood / katalüütilised paneelid.



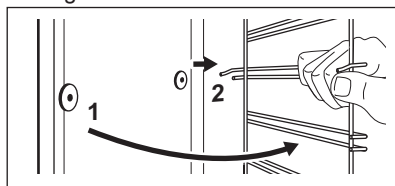
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik. Katalüütilised paneelid ei ole ahju seinte küljes kinni ja võivad välja kukkuda, kui te restitugesid eemaldate.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti. Hoidke teise käega restisiine ja katalüütilist paneeli paigal.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.




Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

12.6 Katalüütiline puhastus

Katalüütilise kattega ahjuseinad on isepuhastuvad. Selline pind imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud .
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon .
2. Seadke temperatuuriks 250 °C ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.
4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

12.7 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



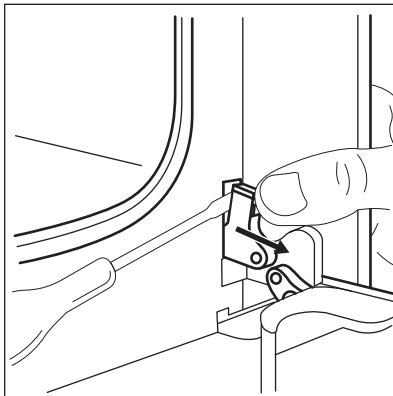
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



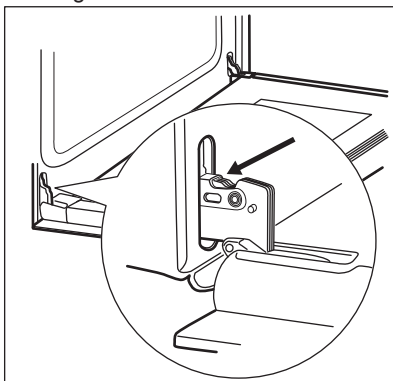
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma sisemise klaaspaneelita.

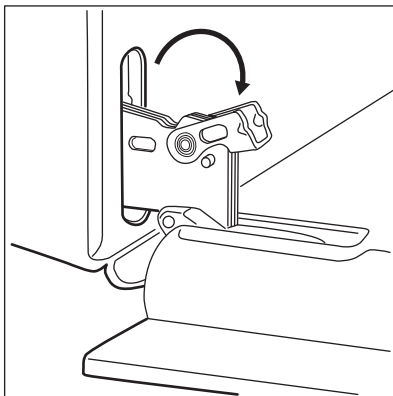
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



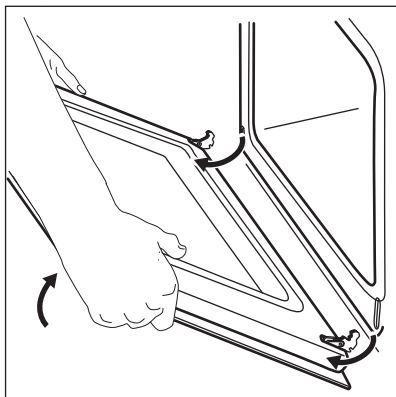
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



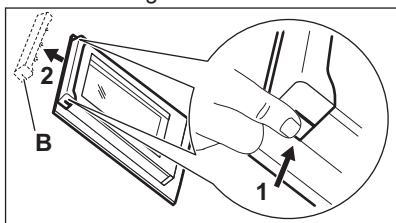
4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.



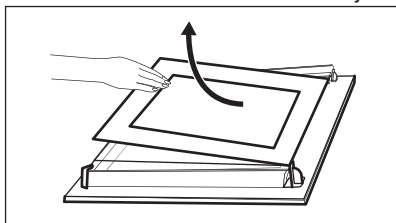
5. Sulgege ahjuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.
7. Võtke mõlemalt poolt ukselistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskna.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.
9. Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



13. VEAOTSING



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

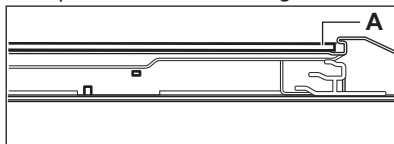
10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

Ukselistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



12.8 Lambi asendamine



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.



ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Lamp on katki.	Asendage lamp uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensatsioonivett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Pöördõhk PLUS.	Te ei lülitanud õigesti sisse funktsiooni: Pöördõhk PLUS koos lisaauruga.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Pöördõhk PLUS.	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk PLUS, kuid lisaauru nupu indikaator ei lülitu sisse.	Te ei valinud lisaauru funktsioon toetavat küpsetusrežiimi.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk PLUS, kuid lisaauru nupu indikaator ei lülitu sisse.	Lisaaur ei tööta.	Lülitage seade elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit kasutades välja ja taas sisse. Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Pöördõhk PLUS".
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

13.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)
Tootenumbr (PNC)
Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Toote infoleht

Tooteinfo vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	KODGC70TX 949499308 EOD5C70X 949499310 EOD3C70TK 949499312
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Sisesehitatud ahi
Mass	EOD3C70TK 30.5 kg
	EOD5C70X 30.4 kg
	KODGC70TX 30.3 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemeetodid.

14.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.